PANESCO FOOD.COM

CHEF'S INSPIRATION

AVRIL MAI JUIN 2019

La Lorraine
Baking passion

EXTRA NEWS
P.10

CRYSTAL ROLLS

Prêt pour une révolution dans le monde du sandwich ?

TREAT YOUR COFFEE

Tentation sucrée, désormais disponible à emporter

TASTY TEL AVIV

La ville Foodie du moment

PANESCO lance les petits pains qui « changent la donne ». Une croûte délicate et croustillante, une mie soyeuse.

Prêt pour une révolution dans le monde du sandwich ?

Voici les Crystal Rolls prétranchés

Pas de collation plus populaire que le sandwich. Dans le monde entier, le favori des jeunes et des moins jeunes. Mais avec un consommateur plus critique que jamais, même le sandwich le plus populaire doit continuer à évoluer. Avec les Crystal Rolls prétranchés, nous vous servons le sandwich de l'avenir.

Découvrez le « meilleur des deux mondes » : avec une croûte fine et croustillante à l'extérieur et une mie soyeuse à l'intérieur. Cela donne une expérience agréable en termes de mâche pour tous les consommateurs. Ils sont également fabriqués avec pour objectif la plus grande facilité d'utilisation. La cuisson prend à peine trois minutes et, comme ils sont prétranchés, vous gagnez du temps.

Du temps en plus pour réfléchir à de nouvelles créations. Les Crystal Rolls ont la taille idéale pour servir de « plat complémentaire » et peuvent servir d'alternative avec une belle garniture au sandwich traditionnel. Et ils sont aussi parfaits comme petits pains pour les hamburgers premium (découvrez quelques recettes en page 4).

Découvrez les trois Crystal Rolls

Crystal Roll Rustic (5001801) :
cette version végétalienne du Crystal Rolls a un aspect rustique grâce à sa finition farinée. Sa mie a une texture en nid d'abeille et est particulièrement légère.

Crystal Roll Multigrain (5001802) :
le plus robuste des trois grâce, entre autres, à la farine de seigle grillé et à la farine de blé malté. Finition céréales originales et autres graines.

Crystal Roll Beer (5001800) :
une saveur distincte, grâce à l'utilisation de levain et de bière double malt. Finition semoule.

Recettes

Un sandwich garni de façon généreuse ou un burger délicieux, les crystal rolls vous proposent une base parfaite.

Surf & Turf burger

Ingrédients : Crystal Roll Multigrain (grillez les tranches avant de garnir) blanc de poulet croustillant, gambas grillées, mayonnaise au citron et au basilic, laitue et tomate. **Accompagnement** : patatas bravas.

Sandwich Salade Caesar

Ingrédients : Crystal Roll Rustic, blanc de poulet grillé, laitue romaine, œuf dur, copeaux de parmesan, vinaigrette aux anchois. Accompagnement : Salade verte mélangée avec un œuf à la coque.

Sandwich Entrecôte

Ingrédients : Crystal Roll Beer, beurre aux herbes pour beurrer le sandwich, tranches d'entrecôte grillée (froides), salade composée, salade de chou avec mayonnaise. **Accompagnement** : Salade de quinoa avec tofu, oignons de printemps, olives noires et ciboulette.

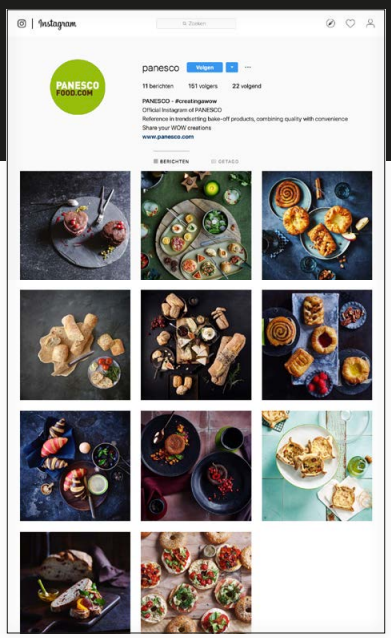
Crystal Rolls en bref

- Une croûte délicate, fine et croustillante à cœur
- Une mie douce et soyeuse, aérée à l'intérieur
- Une forme ronde qui se distingue dans la gamme
- Une palette de saveurs prononcées et donc tout à fait foodie proof
- Une taille idéale pour servir de « plat complémentaire » ou pour les hamburgers premium
- Une facilité d'utilisation maximale : Cuisson au four en à peine trois minutes à 200 °C et prétranchage

LE CRYSTAL ROLL EST UNE EXCELLENTE ALTERNATIVE POUR UN PETIT PAIN PREMIUM.

WHAT'S THE WOW

Des nouveautés à ne pas rater et des tendances qui vous interpellent et vous inspirent.



Influence de la région Pacifique

Les saveurs du Pacific Rim ou de la bordure du Pacifique font de plus en plus leur apparition dans nos cuisines. Par cette région, nous entendons tous les pays qui se trouvent autour de l'océan Pacifique. Un très grand mélange de cultures et de saveurs donc. Un peu asiatique, un soupçon sud-américain, une petite touche de la côte ouest de l'Amérique du nord et encore un zeste de l'Océanie. Les fruits exotiques comme le fruit du dragon et la mangue, les fruits de mer frais, les avocats, les noix de coco, les légumes frais et les champignons jouent un rôle principal dans cette cuisine des mélanges !

#creatingawow sur Instagram

Chez PANESCO, nous aimons bien partager des créations wouah. Nous le faisons dorénavant également via Instagram. Découvrez des créations inspirantes de nos maîtres pâtissiers et apprenez-en davantage à propos de nos produits via le tout nouveau compte (panesco). Partagez également vos créations de haut vol via **#creatingawow**.

Ne manquez surtout pas de jeter un coup d'œil également sur le nouveau site web de PANESCO.

À suivre : thefeedfeed

Bien plus qu'un compte Instagram, plutôt une communauté d'amoureux de la nourriture. Les chefs, les stylistes alimentaires, les cuisiniers amateurs, ... peuvent se rencontrer ici avec les photos de leurs créations. Thefeedfeed réunit et classifie le tout sur sa page web et Instagram, afin d'inspirer également les autres. Le compte principal compte désormais presque un million et demi d'utilisateurs et il existe également déjà des « comptes connexes » pour le chocolat, les végans, les gâteaux et ainsi de suite.

TREAT YOUR COFFEE

L'expérience vécue constitue le mot magique dans n'importe quel concept horeca. Elle s'obtient via l'environnement, la création d'une ambiance, mais également par le biais de l'offre envers le client. Une expérience gustative qui vous emmène vers un niveau supérieur. C'est exactement ce que nous voulons atteindre avec Treat Your Coffee.

La gamme étendue et surprenante transforme chaque pause café en une expérience unique. Des gourmandises pour le café avec lequel vous gâtez le client.

Vous pouvez également laisser libre cours à votre créativité avec les produits de la gamme pour composer vous-même un dessert original.

UNE GOURMANDISE SUCRÉE POUR PLUS TARD OU SUR LA ROUTE

La nouveauté dans la gamme TYC est le présentoir pour achats impulsifs Treat Your Coffee. Placez celui-ci dans un endroit proéminent. Pendant que le client fait la file, ces gourmandises dans un emballage original ne manqueront pas d'attirer son regard.

Mini muffins, mini donuts, mini beignets, mini gaufres, macarons,... que des bonnes choses à choisir. PANESCO se charge de l'emballage et des autocollants amusants, vous personnalisez les sachets comme vous le voulez.

Séduisez vos clients avec **un moment de gourmandise sur le pouce**

Contactez vite votre représentant. Jusqu'à épuisement du stock.

nouveau

UN CŒUR EN OR BLANC

Les mini beignets ont beau être petits, ils regorgent de surprises grâce aux délicieuses garnitures. Le nouveau venu dans la gamme est le mini beignet fourré au chocolat blanc. La pâte frite traditionnelle à la levure et au beurre, parsemée de sucre impalpable avec un cœur de chocolat blanc aussi onctueux que délicieux. Qui peut lui résister ?

Découvrez tout l'assortiment de mini beignets :

- Mini beignet choco noisettes (5001178) : fourré avec une pâte de chocolat belge aux noisettes
- Mini beignet caramel (5001499) : fourré avec un onctueux caramel
- Mini beignet fruits rouges (5001289) : fourré à la gelée de fruits rouges (framboises, airelles et mûres)

DANS LA TÊTE DU CHEF

Pieterjan Goeteyn du King George Cafe

Nous ne voyons que le résultat sur l'assiette, mais que se passe-t-il dans la tête d'un chef de cuisine ? Où trouve-t-il/elle son inspiration ? Et est-ce que l'inspiration arrive toujours au bon moment ? Qui peut mieux expliquer cela que le chef lui-même.

Chaque jour, Pieterjan laisse libre cours à son inspiration sur les sandwichs Panesco

« **Pour moi, l'inspiration est partout**. Une personne, la nature, un souvenir ou une conversation. De toutes ces choses peuvent soudainement naître une idée, une recette ou une association d'ingrédients. Lorsque cela arrive, cela me rend vraiment heureux. Le processus purement créatif pour inventer de nouveaux plats, n'est **pas difficile**. Le dimanche est le jour pour moi pour passer en revue toutes les impressions de la semaine passée. C'est généralement suffisant pour élaborer un menu.

J'essaie de ne **pas me laisser aveugler par toutes les nouvelles tendances** dans le monde culinaire, mais de commencer par la question : qu'est-ce qui me ferait plaisir ? Et bien sûr, il faut garder les yeux, les oreilles, le nez et la bouche grand ouverts.

Ici au King George Cafe, nous avons la chance de pouvoir travailler dans un **cadre magnifique**. Je crois vraiment qu'un plat a meilleur goût dans un endroit qui vous rend heureux. La **cuisine ouverte est une incitation supplémentaire**. Ainsi je garde un contact direct avec le client, je reçois tout de suite un feedback ou je peux expliquer une création avec fierté.

Je ne me vois pas comme un chef, peut-être parce que je n'ai jamais suivi de véritable formation. Mais pour moi, il s'agit moins des gens qui créent les plats, que de l'amour pour la nourriture. C'est là que je peux vraiment trouver de l'inspiration. Mes grands-parents sont par exemple de véritables passionnés de saveurs. Cette **véritable passion pour les bonnes choses inspire**. »

PROMOS **-20%**

Promotion sur les inspirations : découvrez nos promotions temporaires.
Non cumulable avec d'autres promotions.

PROMO AVRIL

5000602

Barra Gallega
Media 125

PROMO AVRIL

5000697

Apple Tart
Normande

PROMO MAI

5000688

Miller Loaf
600

PROMO MAI

5001043

Flapjack
Fruit

PROMO JUIN

new

2104438

Brioche Bun
Sesame Square
Pre-Sliced 80

PROMO JUIN

5000731

Maple Pecan
Plait

Vous avez croisé une promo intéressante ? Prenez alors contact avec votre représentant :

West-Vlaanderen
Hein Dubaere: +32 (0)497 97 00 47
Reno Reybrouck: +32 (0)490 65 79 85

Oost-Vlaanderen
Kris Van Seymortier: +32 (0)498 90 80 24
Jurgen Claus: +32 (0)477 49 43 92

Antwerpen
Claire Lodewick: +32 (0)468 28 89 00
Hadewig Otte: +32 (0)498 18 71 29

Limburg & Kempen
Danny Renders: +32 (0)498 90 44 86
Jos De Witz: +32 (0)473 71 33 99

Vlaams-Brabant, Brussel/Bruxelles & le Brabant wallon
Annelies Erard: +32 (0)495 33 42 35
Philippe Massuy: +32 (0)494 50 20 52
Gunter De Roey: +32 (0)490 65 81 21

le Hainaut
Pierre Osaer: +32 (0)494 50 20 53

Liège, Grand-Duché Luxembourg
Pierre Mertens: +32 (0)491 34 33 68

Namur, Luxembourg, Grand-Duché Luxembourg
Denis Franco: +32 (0)479 27 12 83

Notre achat impulsif préféré

La popularité des donuts est un phénomène inégalé. La petite pâtisserie est un succès en Amérique depuis de nombreuses années, mais en Belgique elle gagne seulement en popularité depuis peu. Notre achat impulsif préféré n'a encore jamais été aussi en vogue que maintenant. Le timing ne peut donc pas être mieux choisi pour élargir votre assortiment de donuts - ou si vous n'en vendez pas encore, de les reprendre dans votre offre ! Les donuts de La Lorraine sont en effet une garantie de succès, surtout pour les plus jeunes d'entre nous, grâce à leurs toppings surprenants.

Délicieuse action estivale

Une variation de donuts et de muffins dans votre offre attire souvent de nouveaux et/ou clients supplémentaires. Ajoutez-y encore une amusante action d'épargne et vos ventes seront un succès garanti.

Et cette année encore, il y a d'amusants gadgets à gagner comme le nouveau ballon de plage XL ! (disponible à partir de fin mai)

La Lorraine
Baking passion

Indispensable dans votre stock

Alors qu'autrefois la baguette ne représentait qu'une seule sorte de pain, elle est aujourd'hui devenue un nom générique pour de très nombreuses variantes. Chez La Lorraine nous visons la qualité la plus élevée, et il n'en va pas autrement pour nos baguettes. Elles sont cuites chaque jour avec la plus grande passion. Nous continuons également à innover, en témoignent les baguettes Country Style.

Ne ratez pas nos promotions!

Superpromos **-20%**

AVRIL

2104434
MINI MIX PISTOLETS DE CAMPAGNE PC
15′ 210°C 180°C 8′ - 10′

2103486
DEMI BAGUETTE FITNESS 27 PC
15′ 210°C 180°C 14′ - 16′

MAI

2104271
BAGUETTE BLANCHE COUNTRY STYLE 57 PC
15′ 210°C 180°C 14′ - 16′

2204117
CROISSANT AU BEURRE PAC
30′ 200°C 170°C 17′ - 19′

JUIN

2104273
DEMI BAGUETTE BLANCHE COUNTRY STYLE 28 PC
15′ 210°C 180°C 14′ - 16′

2103783
PISTOLET DE CAMPAGNE GRIS PC
15′ 210°C 180°C 11′ - 13′

LE MONDE EN LIGNE DE MIRE

TASTY **TEL AVIV**

Ce n'est pas un hasard si les bars branchés chez nous servent de plus en plus de houmous, de falafel ou de chakchouka. Les plats israéliens se portent bien ici et cela est principalement dû à la montée en puissance de Tel Aviv, peut-être la ville gastronomique par excellence du moment.

Et cela pour une ville qui n'avait pas d'identité culinaire notable il y a vingt ans. Mais là où autrefois c'était la cuisine française qui régnait, une nouvelle génération est apparue qui a choisi sa propre voie. Le fait de manquer d'identité est maintenant la force de la ville : c'est un creuset de cultures où se mêlent les influences du Moyen-Orient, de l'Europe et de l'Afrique du Nord et où l'innovation peut prospérer sans limites.

Pas de règles : mis à part les délices culinaires que la ville a à offrir, le manque de règles est ici particulièrement visible. En raison du manque d'une vraie tradition de restaurants, les chefs ont les mains moins liées. Des maisons réputées servent encore leurs plats dans du papier de cuisson. Il ne s'agit pas là de la décoration, mais du contenu. Il faut donc penser out-of-the-box.

Partager : Si un plat ne peut pas se partager, alors il ne sera probablement pas servi à table à Tel-Aviv. On trempe dans la même sauce le pain que l'on a rompu de la même miche. Tout est mis en une seule fois à table, pour profiter ensemble.

La viande n'a pas le beau rôle : il y a de toute évidence des plats de viande dans la cuisine israélienne, mais ce sont toujours les légumes qui constituent l'élément le plus important de chaque plat. Un usage qui arrive aussi chez nous peu à peu.

Idée à combiner : Servez des plats israéliens à partager avec la Flaguette (5000791) de PANESCO.

La Lorraine BAKERY GROUP

Depuis 80 ans déjà, La Lorraine Bakery Group propose des produits de boulangerie de qualité en visant comme objectif ultime la satisfaction de ses clients et des consommateurs. Cette passion, nous voulons la partager avec vous. Notre assortiment, riche et unique, se décline sous deux marques complémentaires : PANESCO et LA LORRAINE.

PANESCO FOOD.COM

Rendre une large gamme de produits de boulangerie exceptionnels : **Creating a wow.**

La Lorraine Baking passion

Proposer des classiques accessibles et d'excellente qualité sous la devise **Baking passion**.