

T • YC

Treat
Your
Coffee



PANESCO
FOOD.COM



“Ich kann die **TYC Produkte** einfach so als kleine Köstlichkeit zum Kaffee servieren. Ich kann aber auch **selbst kreativ werden** und ein schön präsentiertes Mini-Dessert anbieten. Die Reaktionen meiner Kunden sind sehr positiv. Verwöhnen für einen unvergesslichen Eindruck.”

PANESCO
FOOD.COM

**T •
YC**

Treat
Your
Coffee





TREAT YOUR COFFEE

Die Entwicklung einer langfristigen Kundenbeziehung hängt von kleinsten Details ab. Verwöhnen Sie Ihre Kunden (mit einer Leckerei zum Kaffee). Mit **Treat Your Coffee** haben wir für Sie ein Sortiment von Mini-Leckereien ausgewählt, mit denen Sie Ihre Kunden überraschen können. Die perfekte Alternative zu einem nichtssagenden Keks zum Kaffee. Unvergesslich, preisgünstig und immer anders!

Bieten Sie ein kleines Gratis-Extra zum Kaffee an und Ihre Kunden werden sich noch wohler fühlen. Verwandeln Sie einige Leckereien in originelle, hausgemachte kleine Desserts und heben Sie die Erfahrung Ihrer Kunden (und Ihr Geschäft) auf ein höheres Niveau.

Erkunden Sie unser Angebot **preisgünstiger Produkte mit vielen Anwendungsmöglichkeiten in jedem Hotel, Restaurant oder Café.**

Wählen Sie die Interpretation, die zu Ihnen und Ihrem Geschäft passt und verschaffen Sie Ihren Kunden einen unvergesslichen Kaffeemoment.

T. YC

Treat
Your
Coffee

KREATIV MIT
WAFFELN
- KAFFEEBAR -



WAFFLE POPS

Farbenfrohes
Sortiment von
Waffeln, getaucht
in Schokolade
oder Glasur
und verziert
mit süßer
Dekoration.



CHEESECAKE DECO

Halbe Waffel,
Schokolade und
Limonenschale als
Vollendung.

EIS-SANDWICH

Minikugel
Pistazieneis
zwischen
zwei knusprig
gebackenen
Waffeln.



5001501

MINI SUGAR WAFFLE TREATS

T
YC

Life is too
short for bad
coffee.



PANESCO
FOOD.COM

5001502

MINI DONUT FANCY MIX

A cup of
coffee shared
with a friend
is happiness
tasted and
time well
spent.

KREATIV MIT
DONUTS
- ON THE GO -



T
•
Y
C



PANESCO
FOOD.COM



**WINDBEUTEL
PATISSERIE**

Trio auf einem
Bett von
Konditorcreme
und Blätterteig.



GROQUEBOUCHE

Kegel von
Windbeuteln,
vollendet mit
knusprigem
Karamell.



**EINZIGARTIGES
MINIGEBÄCK**

Schokoladekreationen.



5000110
MINI ÉCLAIR
VANILLA CHOCOLATE

5001664
MINI ÉCLAIR
COFFEE CREAM MIX

5000700
PROFITEROLE
DAIRY CREAM

5001498
PROFITEROLE
CARAMEL

5001191
PROFITEROLE
CHOCOLATE PRALINÉ

T
YC

Behind every
successful woman
is a substantial
amount of coffee.

- Stephanie Piro



5001499

MINI BEIGNET
CARAMEL

5001178

MINI BEIGNET
CHOCO NOISETTES

5001289

MINI BEIGNET
FRUITS ROUGES

Depresso:
the feeling
you get when
you run out
of coffee.



BEIGNET BUFFET

Kaffeegläser mit Beignet-Spießen und einer Variation von Dipsaucen: Coulis aus roten Früchten, Schokolade-Haselnuss & gesalzenem Karamell.

KREATIV MIT
BERLINER
- CATERING -

KREATIV MIT
POFFERTJES
- BRASSERIE -



**HOLLÄNDISCHE
POFFERTJES
(BIERKUCHEN)**
Bestreut mit
Staubzucker und
vollendet mit einem
Stück Butter.



BRUNCH-SPIESS
Spieß mit
Poffertjes und
Früchten.



**SÜSS &
KNUSPRIG**
Gefüllt mit
Mascarpone
und vollendet
mit Honig und
Pistazien.

5001500

MINI DUTCH PANCAKE BITES

T
YC

Coffee is a hug
in a mug.

PANESCO
FOOD.COM

5001692

**MINI PASTEL
DE NATA**

**EINFACHHEIT
(VER-) ZIERT!**
Bestreut mit
Zucker oder Zimt.


KREATIV MIT
**PASTÉIS UND
MAKRONEN**
- BRASSERIE -




5001507

MINI MACARONS DE PARIS
COFFRET

T.
YC



FRUCHTIG & FRIVOL
Pastel de nata garniert
mit Marzipan und
Schokoladensplittern,
begleitet von
einer fruchtigen
Zitronenmakrone.



PURER VERWÖHNKAFFEE
Pastel de nata, vollendet
mit einer Apfelrosette,
begleitet von einem Duo
von Pariser Makronen.



LOVE BROWNIE
Herzförmiger
Brownie, gefüllt
mit Mousse von
roten Früchten.



EIS AM STIEL
Eiskugel,
verziert mit
einem Haferkeks-
Crumble.



**DEKORIERTE
HÄPPCHEN**
Verziert mit
Schokolade,
Mousse und
Früchten.



5000330

BROWNIE DOUBLE CHOC

5001043

FLAPJACK FRUIT

5001288

FLAPJACK CHOCOLATE CHIP

T
YC

Be a coffee-
drinking
individual
— espresso
yourself!



5000841

PETITS FOURS

MOELLEUX

5001362

MINI MACARONS

DE MALMÉDY

5001507

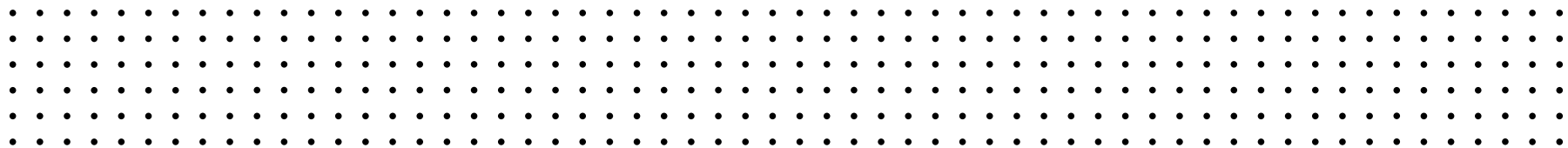
MINI MACARONS DE PARIS

COFFRET

**Sharing is caring.
Den Kaffeemoment gesellig
gemeinsam genießen.**



KREATIV MIT
SCHALE
ZUM TEILEN
- RESTAURANT -



**T •
YC**

Treat
Your
Coffee

PRODUKTÜBERBLICK



**MINI BEIGNET
CHOCO NOISETTES**

5001178

25 G

3 X 35 ST/KART

104 KART/PAL

Auftauen 22°C · 30'

AUFTAUEN & SERVIEREN

Krapfen nach traditionellem Rezept: frittierter Teig aus Hefe und Butter, gefüllt mit einer Paste aus belgischer Schokolade und Haselnüssen und mit Puderzucker bestreut.



**MINI BEIGNET
FRUITS ROUGES**

5001289

25 G

3 X 35 ST/KART

104 KART/PAL

Auftauen 22°C · 30'

AUFTAUEN & SERVIEREN

Krapfen nach traditionellem Rezept: frittierter Teig aus Hefe und Butter, gefüllt mit einem Püree aus roten Früchten (Himbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren) und mit Puderzucker bestreut.



**MINI BEIGNET
CARAMEL**

5001499

25 G

3 X 35 ST/KART

104 KART/PAL

Auftauen 22°C · 30'

AUFTAUEN & SERVIEREN

Krapfen nach traditionellem Rezept: frittierter Teig aus Hefe und Butter, gefüllt mit Karamell und mit Puderzucker bestreut.

Enjoy the little things in life because one day you'll look back and realize they were the big things.

- Kurt Vonnegut



**MINI DONUT
FANCY MIX**

5001502

18-23 G

Ø 5,5 CM

4 X 7 X 4 ST/KART

104 KART/PAL

Auftauen 22°C · 30'

AUFTAUEN & SERVIEREN

Gemischte Box von 4 Mini-Donuts: 28 Donuts mit Erdbeerfüllung - rosa Glasur mit weißen Fantasie-Konfetti, 28 Donuts mit Haselnuss-Kakaoauffüllung - dunkle Glasur mit Haselnüssen, 28 Donuts natur - weiße Glasur mit bunten Konfetti, 28 Donuts natur - dunkle Glasur mit Kakao.



**MINI DONUT
TRIO MIX**

2104222

20 G

32 x 3 ST/KART

88 KART/PAL

Auftauen 22°C · 30'

AUFTAUEN & SERVIEREN

Gemischte Box von 3 Mini-Donuts: 32 weiße Donuts mit dunklen Streifen, 32 pinkfarbene Donuts mit bunten Blumenkonfetti, 32 dunkle Donuts mit ungeschälten Mandeln.



Das Produkt ist für vegetarische Gerichte geeignet.



**PROFITEROLE
CHOCOLATE PRALINÉ**

5001191

18 G

196 ST/KART

96 KART/PAL

Auftauen 4°C · 60'

AUFTAUEN & SERVIEREN

Brandteiggebäck, gefüllt mit Haselnusscreme und überzogen mit Zartbitterschokolade und zerkleinerten Haselnüssen.



**PROFITEROLE
CAMEL**

5001498

20 G

190 ST/KART

96 KART/PAL

Auftauen 4°C · 60'

AUFTAUEN & SERVIEREN

Brandteiggebäck, gefüllt mit Karamelmousse und überzogen mit knuspriger Karamell-Kakaoglasur.



**PROFITEROLE
DAIRY CREAM**

5000700

12,5 G

190 ST/KART

96 KART/PAL

Auftauen 4°C · 60'

AUFTAUEN & SERVIEREN

Brandteiggebäck, gefüllt mit geschlagener Vanille-Sahnecreme.



**MINI ÉCLAIR
COFFEE CREAM MIX**

5001664

17 G

4 X 12 X 2 ST/KART

132 KART/PAL

Auftauen 4°C · 60'

AUFTAUEN & SERVIEREN

Sortiment von gefülltem Mini-Brandteiggebäck in 2 Geschmacksrichtungen: Kaffeecremefüllung mit Kaffee-Ganache-Garnierung, leichte Vanillecremefüllung mit Garnierung aus weißer Schokoladen-Ganache.



**MINI ÉCLAIR
VANILLA CHOCOLATE**

5000110

17,5 G

14 X 12 ST/KART

84 KART/PAL

Auftauen 4°C · 60'

AUFTAUEN & SERVIEREN

Brandteiggebäck, gefüllt mit einer leichten Vanillecreme und Schokoladen-Topping.





**MINI AMERICAN
MUFFIN MIX**

5001287

15 G
3 x 2 x 30 ST/KART
88 KART/PAL
Auftauen 4°C · 120'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Sortiment von mundgerechten Muffins
in 3 Geschmacksrichtungen: Vanille,
Vanille mit Schokoladenchips und
doppelte Schokolade.



**BROWNIE
DOUBLE CHOC**

5000330

60 G
2 X 24 ST/KART
162 KART/PAL
Auftauen 22°C · 45'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Kompakter, fudgy karamellartiger
Schokoladenblechkuchen
mit Schokoladensplittern,
vorgeschnitten.



**BROWNIE
CHOC HAZELNUT**

5001762

65 G
1 X 48 ST/KART
162 KART/PAL
Auftauen 22°C · 45'
AUFTAUEN & SERVIEREN

Dichter karamellartiger
Schokoladenblechkuchen mit
Haselnussstücken, garniert
mit Kakaoglasurfäden,
vorgeschnitten.



**FLAPJACK
FRUIT**

5001043

80 G
60 ST/KART
150 KART/PAL
Backen 160°C · 10-12'
ZUM BACKEN

Trockener, mittelweicher rechteckiger
Keks aus Haferflocken, Butter, Cranberries,
Sultaninen und Sonnenblumenkernen.



**FLAPJACK
CHOCOLATE CHIP**

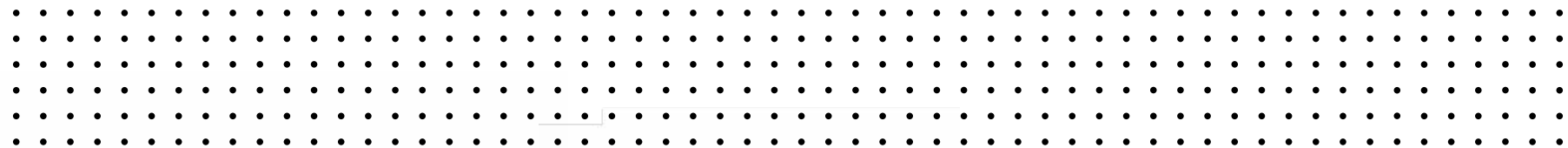
5001288

80 G
60 ST/KART
150 KART/PAL
Backen 160°C · 10-12'
ZUM BACKEN

Trockener, mittelweicher rechteckiger
Keks aus Haferflocken und stücken
belgischer Schokolade, Butter und
braunem Demerara Zucker.



Das Produkt ist für vegetarische Gerichte geeignet.



MINI SUGAR WAFFLE TREATS

5001501

15 G
120 ST/KART
100 KART/PAL
Backen 200°C · 0-3'
FERTIGGEBACKEN

Mini-Waffel mit karamellisiertem
Zucker und Vanillin.



MINI DUTCH PANCAKE BITES

5001500

8 G
8 X 60 ST/KART
96 KART/PAL
Backen 200°C · 3-4'
Mikrowelle 800W · 60"
HEISS SERVIEREN

Mini-Pfannkuchen aus einem Teig nach
traditionellem niederländischem Rezept
mit Weizenmehl, Eiern, Zucker, Milch
und Treibmittel.



MINI PASTEL DE NATA

5001692

25 G
144 ST/KART
117 KART/PAL
Backen 200°C · 0-3'
FERTIGGEBACKEN

Eine 'Crème Brûlée' in einer
Blätterteighülle.



MINI MOELLEUX INTENSE

5001363

25 G
96 ST/KART
184 KART/PAL
Backen 180°C · 8-10'
Mikrowelle 480 W · 10"
HEISS SERVIEREN

Typischer Schokoladensoufflé-Kuchen
mit flüssigem Kern, auch bekannt als
Schokoladen-Lavakuchen, zubereitet mit
belgischer intensiver Zartbitterschokolade.



MINI TATIN

5001173

32 G
48 ST/KART
150 KART/PAL
Backen 180°C · 8-10'
HEISS SERVIEREN

Umgekehrte Apfeltorte mit in
Butter und Zucker gebratenen
Apfelwürfeln, bedeckt mit einer
Schicht Blätterteig.





**MINI MACARONS
DE MALMÉDY**

5001362
18 G
8 x 4 x 4 ST/KART
120 KART/PAL
Auftauen 4°C · 120'
AUFTAUFEN & SERVIEREN

Gemischte Box von Mini-Makronen (Baiser & Mandeln), gefüllt mit Buttercreme und dekoriert mit Haselnüssen in folgenden Geschmacksrichtungen: 4 Pistazie, 4 Himbeere, 4 Schokolade und 4 Vanille. Eine belgische Spezialität.



**MINI MACARONS DE PARIS
COFFRET**

5001507
12 G
8 x 2 x 6 ST/KART
120 KART/PAL
Auftauen 4°C · 120'
AUFTAUFEN & SERVIEREN

Sortiment 'Macarons de Paris' in 6 verschiedenen Geschmacksrichtungen: Schokolade, Himbeere, Pistazie, Zitrone, Vanille und Mokka. Verpackt in schwarzer Blisterverpackung mit 2 Stück je Sorte.



**MINI BAVAROIS
PARADISO MIX**

5000772
27 G
2 x 5 x 4 ST/KART
80 KART/PAL
Auftauen 4°C · 120'
AUFTAUFEN & SERVIEREN

Sortiment von 3 Frucht-Bavaoisen und 2 Schokoladen-Bavaoisen, schön vollendet mit dekoriertem Biskuit und einem Spiegel von Fruchtglasur in 5 Geschmacksrichtungen: 4 Pistazien-Milchschokolade, 4 Maracuja, 4 Himbeere, 4 Périgourdine, 4 Schwarzwald-Bavaoisen.



Das Produkt ist für vegetarische Gerichte geeignet.



**PETITS FOURS
FRENCH DE LUXE**

5001465
± 14,5 G
4 x 53 ST/KART
56 KART/PAL
Auftauen 4°C · 240'
AUFTAUFEN & SERVIEREN

Eine Komposition von 53 exquisiten Petits-fours in 9 verschiedenen Geschmacksrichtungen: 6 Mandelbiskuits - Zitrone, 5 Schokolade - Eclairs, 6 Mandelbiskuit - Pistazie, 6 Spekulatiusstreusel - Himbeere, 4 Vanille - Eclair, 6 Mürbeteiggebäck Banane - Passionsfrucht, 6 knusprige Schokolademousse, 7 Apfel - Aprikose - Würfel, 7 Schokolade-Feuilletines - Haselnuss-Stückchen.



**PETITS FOURS
MOELLEUX**

5000841
13 G
4 X 7 X 8 ST/KART
56 KART/PAL
Auftauen 4°C · 120'
AUFTAUFEN & SERVIEREN

Sortiment von kleinen weichen Kuchen (Mirlitons) aus Butter und geriebenen Mandeln in 8 verschiedenen Geschmacksrichtungen: 7 Apfel-Mirlitons, 7 Karamell-Nuss-Mirlitons, 7 Pfirsich-Mirlitons, 7 Schokolade-Mirlitons, 7 Kirsch-Mirlitons, 7 Pistazien-Schokolade-Mirlitons, 7 rote Johannisbeere-Mirlitons, 7 Haselnuss-Mirlitons.

Auch neugierig auf all diese
Leckerbissen zum Kaffee?
Kontaktieren Sie PANESCO.
Wir garantieren Ihnen schwarz
auf weiß, dass es sich lohnt.

WWW.PANESCO.COM

PANESCO
FOOD.COM

A BRAND OF



La Lorraine
BAKERY GROUP

