

SWEET O'CLOCK

MY FAVORITE
SWEET TEMPTATION



PANESCO
FOOD.COM



PANESCO
FOOD.COM

SWEET O'CLOCK

MY FAVORITE
SWEET TEMPTATION

THE TIME IS
ALWAYS RIGHT
FOR A
SWEET O'CLOCK
BITE!

Con esta gama de dulces se te hará la boca agua. Cuando piensas en Sweet O'Clock, piensas en esos pastelitos tan populares e irresistibles con un toque casero y, sobre todo, un sabor increíble. ¿Tienes un bajón de energía durante el día? Pues estos bocaditos son ideales para volver a ponerte a tono. Una delicia sin moverte del sitio, un tentempié mientras vas de un lado para otro o un caprichito piadoso al final, porque siempre te queda un hueco para estas distracciones.

El mejor momento del día, eso es Sweet O'Clock.

GOOD MORNING SUNSHINE



YOUR ULTIMATE
BREAKFAST
BUFFET?
SWEET O'CLOCK.



El desayuno es la comida más importante del día. Tus clientes pueden que se levanten con el pie izquierdo pero, en cuanto vean tu maravilloso y variado bufé, se sentirán en plena forma ya desde por la mañana. ¡Empezar bien el día no tiene precio!

El desayuno ideal se compone de algo refrescante, algo que te sacie el hambre y algo dulce. Sweet O'Clock es la opción más acertada para cubrir precisamente esa parte de dulces y bollería con un amplio surtido. ¿Qué te parecería un esponjoso y ligero bizcocho redondo? ¿Y un muffin de textura suave y delicioso relleno? Bollería clásica de desayuno pero con la calidad y la disciplina de Sweet O'Clock que hace precisamente que suene diferente.

Para el pistoletazo de salida mañanero, con PANESCO sabrás exactamente qué hora es, ¡son las Sweet O'Clock!

**MY FAVORITE
SWEET TEMPTATION**

5001589
**BELGIAN CHOCOLATE
RING CAKE**



GOOD MORNING
SUNSHINE

MY FAVORITE
SWEET TEMPTATION

I LOVE YOU IN
THE MORNING!
SWEET O'CLOCK.



5001607

**MUFFIN
CHOC &
SALTED
CARAMEL**

5001605

**MUFFIN
MULTISEEDED
WITH RED
FRUITS**

5001606

**MUFFIN
APPLE &
CINNAMON**

LUNCH BREAK



CÓMO APORTAR
UNA DIMENSIÓN
ADICIONAL AL
BOCADILLO DEL
ALMUERZO:
SWEET O'CLOCK.



La pausa del mediodía se convierte en un momento de puro placer si le añades ese pequeño extra. Un paréntesis en tu ritmo diario con una pequeña distracción irresistible. Una tartaleta de albaricoques de almendras y trocitos de fruta fresca, o una tarta de manzana con pasas y un suspiro de canela, o una tartaleta de arroz con leche con miguitas de speculoos crujientes... Estos son solo tres ejemplos de la deliciosa gama Sweet O'Clock.

Un menú con un bocadillo o un sándwich caliente combinado con uno de estos 'pecaditos veniales', será un éxito garantizado. Estos productos de calidad superior se venderán como rosquillas.

Aportar valor añadido, generar un incremento en las ventas y disfrutar de la sonrisa de los clientes como principal recompensa, eso es Sweet O'Clock.



**MY FAVORITE
SWEET TEMPTATION**

5001613

**RICE PUDDING
& SPECULOOS
CRUMBLE
TARTLET**

LUNCH BREAK



**MY FAVORITE
SWEET TEMPTATION**

5001596

**FRANGIPANE &
APRICOT TARTLET**

¿UN ALMUERZO
CON CARÁCTER?
¡SWEET O'CLOCK!



5000574

**CHOC CHIP
COOKIE**

TEA TIME



PRECISAMENTE
ESE IMPULSO QUE
NECESITABAS PARA
SEGUIR ADELANTE:
SWEET O'CLOCK.



Convierte tu cafetería o salón de té en el punto de encuentro ideal para quedar y tomarse algo. El olor del café recién hecho o de un té preparado con amor sintonizan a la perfección con Sweet O'Clock. Ensimismados en nuestras cosas y absorbidos por los quehaceres de la vida, una taza de reconfortante de té Earl Grey siempre sabe mejor si trae consigo un pequeño dulce.

Los productos vanguardistas y modernos de Sweet O'Clock se inspiran plenamente en el picoteo dulce y en los snacks tan populares en Estados Unidos. Así, además de las típicas cookies (americanos) y los muffins, ahora te ofrecemos una bandeja de brownies, muy fáciles de cortar, con caramelo de mantequilla salada. Cheer up, it's Sweet O'Clock!

**MY FAVORITE
SWEET TEMPTATION**

5001590

**TRAY BAKE BROWNIE
CHOC & SALTED CARAMEL**



TEA TIME

**MY FAVORITE
SWEET TEMPTATION**

5001614

**POPCORN
ROCKY ROAD
BAR**



ONE FOR THE ROAD: POPCORN ROCKY ROAD BAR.

O descubre también la irresistible combinación de chocolate, palomitas de maíz y nubes de azúcar en nuestro Popcorn Rocky Road Bar, que viene, además, en un envase muy cómodo.

Delicias rellenas a la última y para chuparse los dedos. Y todo para tomárselo en tu establecimiento o para llevar. ¡El auténtico take away a la americana!



LISTA DE PRODUCTOS

5000574

CHOC CHIP COOKIE

50 G
90 UD/CAJA
108 CAJA/PAL
Cocer 160°C · 10-12'

PARA COCER

Crujiente galleta con trocitos de chocolate con leche lista para hornear.



5000575

DOUBLE CHOC CHIP COOKIE

50 G
90 UD/CAJA
108 CAJA/PAL
Cocer 160°C · 10-12'

PARA COCER

Crujiente galleta de chocolate con trocitos de chocolate negro lista para hornear.



5000113

ALMOND COOKIE WITH BUTTER

105 G
48 UD/CAJA
96 CAJA/PAL
Cocer 180°C · 10-12'

PARA COCER

Típicas galletas de mantequilla holandesas con almendras y un suave relleno de almendra, listas para hornear.



5001043

**FRUIT
FLAPJACK**

80 G · 4800 G · 60 P
60 UD/CAJA
150 CAJA/PAL
Cocer 160°C · 10-12'

PARA COCER

Flapjack listo para hornear, hecho con avena, mantequilla, arándanos, pasas y pipas de girasol; al cocerla se consigue una galleta cuadrada seca y bastante blanda.



5001288

**CHOCOLATE
CHIP FLAPJACK**

80 G · 4800 G · 60 P
60 UD/CAJA
150 CAJA/PAL
Cocer 160°C · 10-12'

PARA COCER

Flapjack listo para hornear, hecho con avena, trozos de chocolate con leche belga, mantequilla y azúcar demerara; al hornearlo se consigue una galleta cuadrada seca y bastante blanda.



5001614

**POPCORN ROCKY
ROAD BAR,
SINGLE WRAPPED**

70 G
24 X 1 UD/CAJA
288 CAJA/PAL
Descongelar 4°C · 30'

**DESCONGELAR
Y SERVIR**

Galleta crujiente, nubes de azúcar, palomitas de maíz, caramelo y chocolate belga, todo en una barra.

NUEVO



LISTA DE PRODUCTOS

5001606

**MUFFIN APPLE
& CINNAMON**

110 G
20 UD/CAJA
160 CAJA/PAL
Descongelar 22°C · 60'

DESCONGELAR Y SERVIR

Muffin con relleno de manzana y canela, decorado con trozos de manzana y crumble.

NUEVO



PANESCO
FOOD.COM

5001605

**MUFFIN MULTISEEDED
WITH RED FRUITS**

110 G
20 UD/CAJA
160 CAJA/PAL
Descongelar 22°C · 60'

DESCONGELAR Y SERVIR

Muffin de multisemillas (con linaza, mijo, pipas de girasol y sésamo) relleno de puré de frutos rojos (fresa, mora y frambuesa) y decorado con crumble de frutos rojos (mezcla de grosellas, moras y arándanos).

NUEVO



5001607

**MUFFIN CHOC
& SALTED CARAMEL**

110 G
20 UD/CAJA
160 CAJA/PAL
Descongelar 22°C · 60'

DESCONGELAR Y SERVIR

Muffin de chocolate negro con relleno de caramelo de mantequilla salada decorado con avellanas caramelizadas.

NUEVO



5000677

**DOUBLE CHOC CHIP MUFFIN,
SINGLE WRAPPED**

90 G
40 X 1 UD/CAJA
60 CAJA/PAL
Descongelar 22°C · 45'

**DESCONGELAR
Y SERVIR**

Suave muffin de chocolate con muchos trocitos de chocolate negro. Envuelto individualmente para mayor frescura y comodidad.



5000662

**VANILLA MUFFIN,
SINGLE WRAPPED**

90 G
40 X 1 UD/CAJA
60 CAJA/PAL
Descongelar 22°C · 45'

**DESCONGELAR
Y SERVIR**

Muffin cremoso y tierno con vainilla. Envuelto individualmente para llevar y para mayor frescura.



5000678

**BLUEBERRY MUFFIN,
SINGLE WRAPPED**

90 G
40 X 1 UD/CAJA
60 CAJA/PAL
Descongelar 22°C · 45'

**DESCONGELAR
Y SERVIR**

Cremoso muffin con abundante relleno de jugosos arándanos. Envuelto individualmente para mayor frescura.



LISTA DE PRODUCTOS

5001590

TRAY BAKE BROWNIE CHOC & SALTED CARAMEL

1800 G · 36 X 26 CM
2 UD/CAJA
120 CAJA/PAL
Descongelar 4°C · 240'

DESCONGELAR Y SERVIR

Pastel rectangular húmedo de brownie de chocolate negro belga, espolvoreado con trozos de brownie de chocolate y regado con caramelo de mantequilla salada (elaborado con sal marina de Guérande, mantequilla y crema fresca).



5000330

DOUBLE CHOC BROWNIES

60 G · 2880 G · 48 P
2 X 24 UD/CAJA
162 CAJA/PAL
Descongelar 22°C · 45'

DESCONGELAR Y SERVIR

Densos pastelitos cuadrados de chocolate tipo fudge enriquecidos con pepitas de chocolate, precortados.



5001522

LEMON RING CAKE

800 G · Ø21 CM
1 UD/CAJA
270 CAJA/PAL
Descongelar 22°C · 180'

DESCONGELAR Y SERVIR

Bizcocho (con huevo entero) húmedo y tierno, enriquecido con pequeños cubitos de mermelada de limón y espolvoreado con azúcar en polvo. Idóneo para desayuno y fantástico para merienda.



PANESCO
FOOD.COM

5001588

**BELGIAN APPLE
RING CAKE**

825 G · Ø21 CM
1 UD/CAJA
270 CAJA/PAL
Descongelar 22°C · 180'

**DESCONGELAR
Y SERVIR**

Bizcocho (con huevo entero) húmedo y tierno, con un abundante relleno de trozos de manzana Jonagold y decorado con almendras laminadas, gelatina de albaricoque y espolvoreado con azúcar glas. Excelente como pastel para el desayuno, fantástico para la merienda.



NUEVO

5001589

**BELGIAN CHOCOLATE
RING CAKE**

800 G · Ø21 CM
1 UD/CAJA
270 CAJA/PAL
Descongelar 22°C · 180'

**DESCONGELAR
Y SERVIR**

Bizcocho de chocolate (con huevo entero) húmedo y tierno, enriquecido con pepitas de chocolate negro belga, recubierto de gelatina de albaricoque y espolvoreado con azúcar glas. Excelente como pastel para el desayuno, fantástico para la merienda.



NUEVO

5000709

**FLANDERS SWEET
PANCAKES**

55 G · Ø18 CM
12 X 9 UD/CAJA
84 CAJA/PAL
Descongelar 22°C · 150'
Cocer 200°C · 0-3'

**SÍRVASE
CALIENTE**

Sustancioso pastel de pasta genovesa freído en una sartén; contiene leche, harina, huevos y azúcar.



LISTA DE PRODUCTOS

5000622

BRUSSELS WAFFLE

80 G
6 X 9 UD/CAJA
40 CAJA/PAL
Descongelar 22°C · 30'
Cocer 200°C · 3-4'

SÍRVASE CALIENTE

Gofre muy crujiente de textura ligera gracias a las claras de huevo batidas y la levadura.



5000105

BELGIAN SUGAR WAFFLE

90 G
32 UD/CAJA
96 CAJA/PAL
Cocer 200°C · 0-3'

LISTO

Llamado «gofre de Lieja», se trata de un gofre denso (sin levadura), dulce, caramelizado y con perlas de azúcar.



5001313

BÂTON VANILLE

100 G
60 UD/CAJA
96 CAJA/PAL
Descongelar 22°C · 30'
Cocer 170°C · 30-32'

PARA COCER

Barra de hojaldre de aspecto elegante rellena de crema de vainilla, pintada con huevo, espolvoreada con azúcar extrafino y acabada con incisiones en diagonal.



5000901

**APPLE
TURNOVER**

145 G
35 UD/CAJA
80 CAJA/PAL
Descongelar 22°C · 30'
Cocer 170°C · 30-32'

PARA COCER

Pastelito triangular con trozos de manzana, pasas y un toque de canela, cubierto de perlas de azúcar.



5001596

**FRANGIPANE &
APRICOT TARTLET**

150 G
25 UD/CAJA
96 CAJA/PAL
Descongelar 22°C · 30'
Cocer 170°C · 30-32'

PARA COCER

Frangipane (crema de almendra, azúcar y huevo) en una base de hojaldre. Con una cucharada de mermelada de albaricoque en el fondo, cubierto por 3 albaricoques partidos y decorado con almendras caramelizadas.

NUEVO



5001613

**RICE PUDDING & SPECULOOS
CRUMBLE TARTLET**

175 G
36 UD/CAJA
96 CAJA/PAL
Descongelar 22°C · 30'
Cocer 170°C · 37-39'

PARA COCER

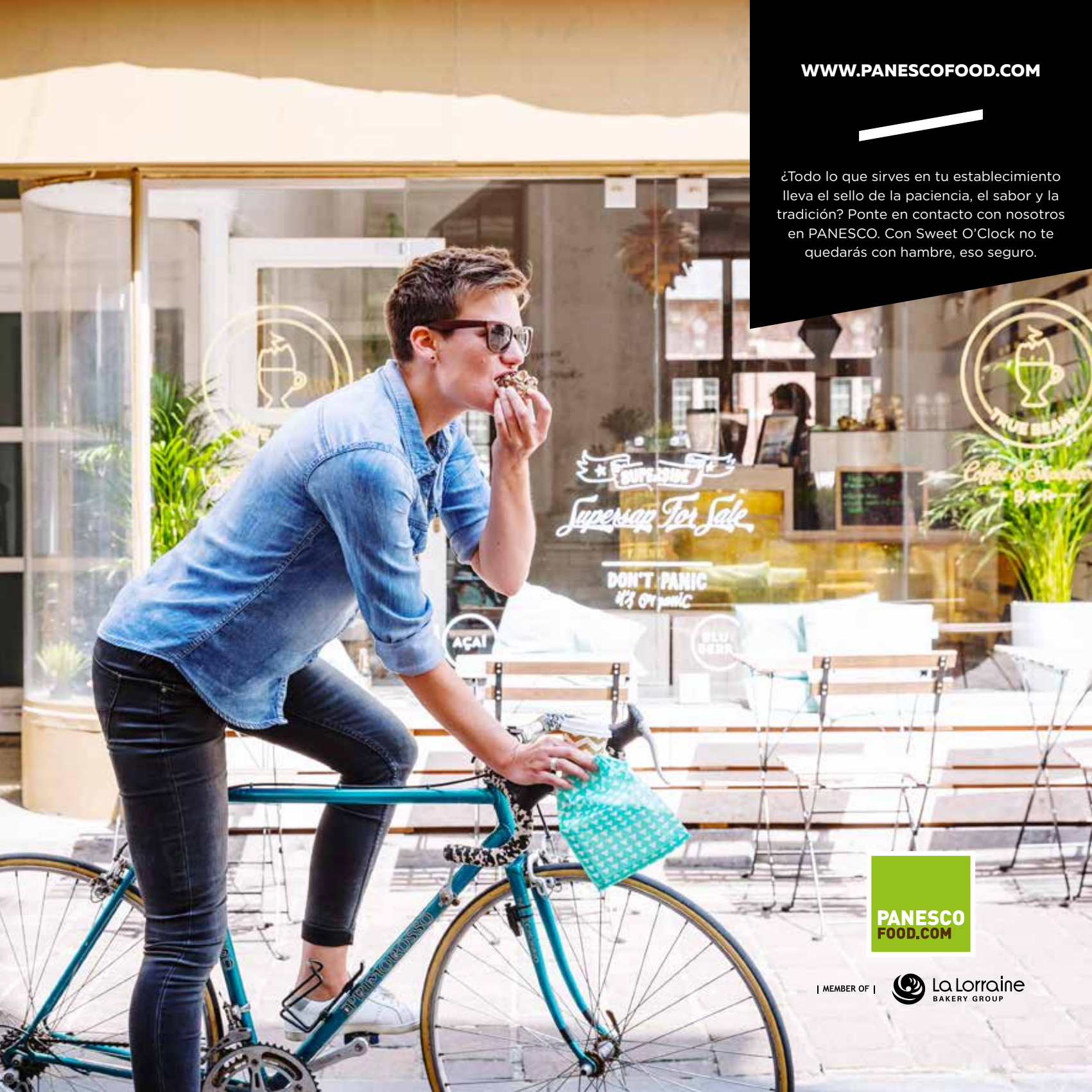
Tartaleta de hojaldre rellena de arroz con leche, huevos y azúcar. Espolvoreado con trozos de speculoos de Vermeiren (especie de galleta de jengibre, especiada con jengibre y canela y un toque de caramelo dulce).

NUEVO



WWW.PANESCOFOOD.COM

¿Todo lo que sirves en tu establecimiento lleva el sello de la paciencia, el sabor y la tradición? Ponte en contacto con nosotros en PANESCO. Con Sweet O'Clock no te quedarás con hambre, eso seguro.



PANESCO
FOOD.COM

| MEMBER OF |



La Lorraine
BAKERY GROUP