



**CREATING A WOW**  
**EXPRESS YOURSELF · IMPRESS ANOTHER**

**2019-2020**







**6**     **UNSER ENGAGEMENT**

**134**   **ALPHABETISCHE PRODUKTLISTE -  
ALLERGENE**

**143**   **LEGENDE LABELS**

**144**   **BACKTECHNOLOGIEN  
& ANLEITUNGEN**

## **VIENNOISERIE**

**14**     **CROISSANTS**

**18**     **ANDERES FEINGEBÄCK**

## **PATISSERIE**

**28**     **SÜSSE PAUSE**

28     GEBÄCK

30     MUFFINS & KUCHEN

32     BROWNIES

33     WAFFELN & PFANNKUCHEN

**38**     **DESSERTS AUF TELLERN**

38     BISKUITGEBÄCK & TÖRTCHEN

44     EINZELVERPACKTES FEINGEBÄCK

**52**     **MINI LECKEREIEN ZUM KAFFEE**

52     MINI DESSERTS

54     MINI SÜSSE PAUSE

# BOULANGERIE

## 64 BRÖTCHEN AUS BRIOCHETEIG

## 66 GESCHMACKVOLLE BROTE

66 FRÜCHTE UND/ODER NÜSSE

67 KRÄUTER UND/ODER GEMÜSE

## 68 MINI-BRÖTCHEN < 45 GRAMM

68 EINZELVERPACKUNGEN

71 BRÖTCHENKRANZ

## 72 KLEINBRÖTCHEN 45 - 75 GRAMM

## 76 ZUM FÜLLEN UND/ODER GRILLEN

76 FOCACCIAS

78 FLADENBROTE & CO

79 PANINIBRÖTCHEN

82 HOT DOGS

83 HAMBURGERBRÖTCHEN

## 86 SANDWICHARTIKEL 75 - 165 GRAMM

## 95 HALB-BAGUETTES

95 HALBE CIABATTAS & CO

97 RUSTIKALE HALB-BAGUETTES

101 KLASSISCHE HALB-BAGUETTES

## 104 BAGUETTES

104 CIABATTAS & CO

106 RUSTIKALE BAGUETTES

108 KLASSISCHE BAGUETTES

## 109 BROTE

## 116 GESCHNITTENE TOASTBROTE

# SAVOURY

## 124 MINI APERITIF ARTIKEL

## 127 VORSPEISEN

## 130 HERZHAFTE SNACKS



**CREATING A WOW**  
**EXPRESS YOURSELF · IMPRESS ANOTHER**



## BEGINNEN WIR MIT DEM WICHTIGSTEN:

The word 'SIE' in a bold, black, sans-serif font, enclosed within a thick black square border.

Für Sie als Küchenchef steht jeder Tag auf Messers Schneide. Sie spielen bei allen Gerichten und Produkten, die Ihre Küche verlassen, mit dem Feuer. Jeder Teller spiegelt Ihr Talent, Ihr Handeln und Ihre Persönlichkeit wider.

### **YOU EXPRESS YOURSELF**

Diese Erfahrungen servieren Sie Ihren Gästen, der wohlverdiente Moment, auf den es Ihnen ankommt. Sie lassen in vollen Zügen genießen und Zaubern ein Lächeln auf das Gesicht Ihrer Gäste, ein Lächeln, das Sie antreibt, immer weiter zu machen.

### **YOU IMPRESS ANOTHER**

Sie heben sich vom Markt ab. Die von Ihnen angebotenen Gerichte und Produkte sollen einzigartig sein. Abwechslung bei den Speisen macht das Essen aus. Aus diesem Grund variieren Sie Ihre Speisekarte in regelmäßigen Abständen.

Durch Ihre überraschende, abwechslungsreiche Karte servieren Sie ein herrliches Argument, das Ihre Kunden stets wiederkehren lässt.

### **YOUR CREATION**

**KOMMEN WIR NUN ZU UNS**

**PANESCO**

Bei PANESCO widmen sich passionierte Foodies mit voller Hingabe den aktuellsten Lebensmitteltrends in Europa. Heraus kommt ein 'trendig-heißes' Sortiment, das fortwährend Ihren Bedürfnissen angepasst wird. Jedes unserer über 300 Produkte verfügt über eine einzigartige Geschichte. Diese 'bakery stories' bieten sinnlichen Genuss pur. Hierbei werden Geschmack, Qualität und überraschende Präsentationen mit authentischen Looks und traditioneller Fachkompetenz vereint.

**ALLTÄGLICHE PRODUKTE,  
AUSSERGEWÖHNLICH ANDERS**

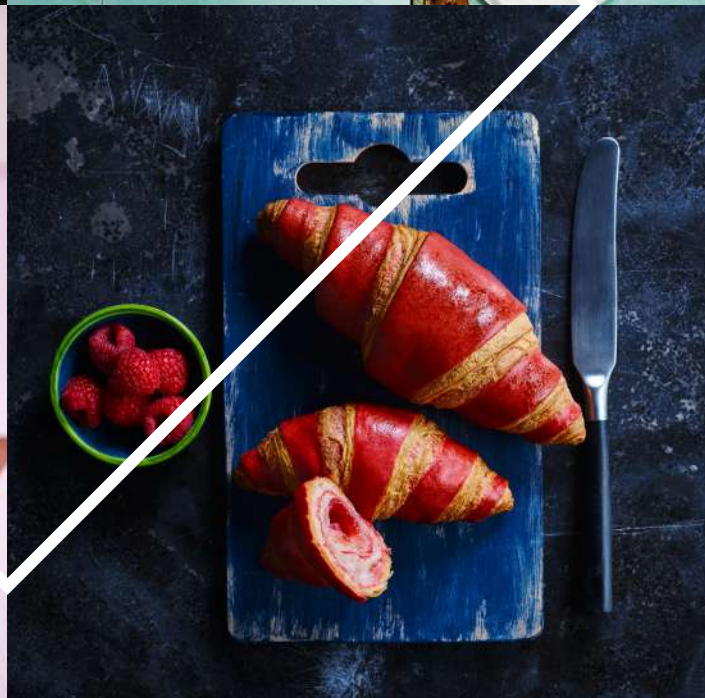
Unser interner Masterchef möchte Ihren Hunger nach Neuem mithilfe einer breiten Palette an inspirierenden Produktanwendungen stillen. In unserem 'Bakery Competence Center' berichten wir Ihnen gerne über die Geschichten, die hinter unseren Produkten stehen.

Sie alle bieten fesselnde Präsentationen und überraschende Rezepte.

Kommen Sie doch mal vorbei – der Austausch von Erfahrungen und Fachwissen ist wirklich spannend!

**BAKERY IDEAS,  
SO MUCH MORE THAN BAKERY PRODUCTS**







## DÜRFEN WIR SIE INSPIRIEREN?

$$\begin{array}{c}
 \boxed{\text{SIE}} + \\
 \boxed{\text{PANESCO}} \\
 = \boxed{\text{WOW}}
 \end{array}$$

Bevorzugen Sie Beratung à la carte? Unser Sales Team – allesamt wahre Foodies mit Erfahrung auf Ihrem Fachgebiet – sieht sich Ihre Küche gerne einmal an.

- Sie führen Sie in unser breites Sortiment ein.
- Sie erforschen gemeinsam mit Ihnen, wie Sie einen einzigartigen Geschmack kreieren.
- Sie backen die Produkte mit Ihnen und lassen Sie probieren.
- Zuguterletzt rechnen Sie gerne aus, wie viel Zeit und Geld Sie dank der Tiefkühl-Backwaren von PANESCO gewinnen können.

### KONTAKTIEREN SIE UNSER SALES TEAM

Machen Sie die Probe aufs Exempel und entdecken Sie unsere Produkte.

**TOGETHER  
CREATING A WOW**



# VIENNOISERIE

14 CROISSANTS

18 ANDERES FEINGEBÄCK

# CROISSANTS

**5000648**

## MINI CROISSANT AU BEURRE

25 g

4 x 40 ST/KART — 80 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

BACKEN 170°C · 13-15'

### ZUM BACKEN

Ein butterreiches Mini-Croissant, mit Ei bestrichen.  
Hergestellt mit 18% Butter (Anteil am Gesamtzept).



**5001456**

## MINI CROISSANT AU BEURRE CURVED

22 g

± 136 ST/KART — 128 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

BACKEN 170°C · 13-15'

### ZUM BACKEN

Ein gebogenes, reichhaltiges Mini-Buttercroissant.  
Hergestellt mit 25% Butter (Anteil am Gesamtzept).



**5001757**

## MINI CROISSANT DOUBLE COLOUR RASPBERRY

45 g

36 ST/KART — 130 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

BACKEN 170°C · 14-16'

### ZUM BACKEN

Zweifärbiges Mini-Buttercroissant, zubereitet aus geschichtetem Hefeteig in zwei Geschmacksrichtungen (Natur und Himbeere) mit Himbeerfüllung. Hergestellt mit 18% Butter (Anteil am Gesamtzept).



**5001758**

## MINI CROISSANT DOUBLE COLOUR CHOCO

45 g

36 ST/KART — 130 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

BACKEN 170°C · 14-16'

### ZUM BACKEN

Zweifärbiges Mini-Buttercroissant, zubereitet aus geschichtetem Hefeteig in zwei Geschmacksrichtungen (Natur und Kakao) mit reicher Kakaofüllung. Hergestellt mit 17% Butter (Anteil am Gesamtzept).




**2004117****CROISSANT AU BEURRE FB 45**

45 g

70 ST/KART — 36 KART/PAL

BACKEN 200°C · Weniger als 3'

**FERTIGGEBACKEN**

Fertig gebackenes, goldbraunes Buttercroissant.  
Hergestellt mit 21% Butter (Anteil am Gesamtrezept).

**5000914****CROISSANT AU BEURRE FB 55**

55 g

40 ST/KART — 48 KART/PAL

BACKEN 200°C · Weniger als 3'

**FERTIGGEBACKEN**

Fertig gebackenes Buttercroissant von außerordentlicher  
Qualität. Hergestellt mit 21% Butter (Anteil am Gesamtrezept).

**5001592****CROISSANT ARTISANAL  
AU BEURRE**

60 g

2 x 35 ST/KART — 56 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

BACKEN 170°C · 17-19'

**ZUM BACKEN**

Croissant mit 23% französischer Butter in hoher Qualität  
mit Zucker und Vollmilch. Traditionelle französische  
Zubereitungsmethoden mit mehreren längeren Ruhezeiten  
garantieren einen besseren und volleren Geschmack mit  
Aromen von frischer Butter und einer schönen Schichtung.  
Hergestellt mit 23% Butter (Anteil am Gesamtrezept).

**5000655****CROISSANT AU BEURRE 65**

65 g

4 x 20 ST/KART — 56 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

BACKEN 170°C · 17-19'

**ZUM BACKEN**

Klassisches französisches Croissant mit Butter und offenen  
Lagen im blättrigen Hefeteig für ein schönes Volumen, mit Ei  
bestrichen. Hergestellt mit 18% Butter (Anteil am Gesamtrezept).



# CROISSANTS

**5001851**

## ORGANIC CROISSANT AU BEURRE 70

70 g

2 x 30 ST/KART — 64 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

BACKEN 170°C · 17-19'

**ZUM BACKEN**

Biologisches Croissant aus dünn geschichtetem blättrigem Hefeteig mit Butter. Hergestellt mit 23% Butter (Anteil am Gesamtzept).



**5000654**

## MAXI CROISSANT AU BEURRE 75

75 g

4 x 15 ST/KART — 56 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

BACKEN 170°C · 17-19'

**ZUM BACKEN**

Großes gerades, reichhaltiges Buttercroissant mit offener Textur und reichhaltigem Geschmack, mit Ei bestrichen. Hergestellt mit 24% Butter (Anteil am Gesamtzept).



**5001751**

## CROISSANT AU BEURRE MULTIGRAIN 80

80 g

2 x 30 ST/KART — 64 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

BACKEN 170°C · 17-19'

**ZUM BACKEN**

Ein köstliches und reich verziertes Mehrkorn-Buttercroissant mit Roggenmehl, geröstetem Gerstenmalz & Dinkelmehl, Leinsamen und Sonnenblumenkernen. Hergestellt mit 19% Butter (Anteil am Gesamtzept).



**5001211**

## CROISSANT CURVED

100 g

36 ST/KART — 72 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

BACKEN 170°C · 17-19'

**ZUM BACKEN**

Gebogenes Margarine-Croissant mit schönem Volumen, reichhaltigem Geschmack und guter Schichtung, mit Ei bestrichen.






**5001648****CROISSANT ALMOND FILLING**

100 g

2 x 30 ST/KART — 56 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

BACKEN 170°C · 20-22'

**ZUM BACKEN**

Voluminöses, schön geschichtetes Buttercroissant mit einer großzügigen Mandelfüllung und belegt mit Mandelsplittern.

**5001647****CROISSANT CHOCOLATE HAZELNUT FILLING**

100 g

2 x 30 ST/KART — 56 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

BACKEN 170°C · 20-22'

**ZUM BACKEN**

Voluminöses, schön geschichtetes Buttercroissant mit einer großzügigen Pralinéfüllung und verziert mit Schokoladenchips.

**5001674****CROISSANT DOUBLE COLOUR RASPBERRY FILLED**

90 g

40 ST/KART — 96 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

BACKEN 170°C · 17-19'

**ZUM BACKEN**

Voluminöses, schön geschichtetes doppelt gefärbtes Buttercroissant, geschaffen durch die Umarmung von zwei Aromen eines mehrlagigen Hefeteigs (Natural und Himbeere), durchzogen mit einer reichen Himbeerfüllung. Hergestellt mit 16% Butter (Anteil am Gesamtzept).

**5001673****CROISSANT DOUBLE COLOUR CHOCO FILLED**

90 g

40 ST/KART — 96 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

BACKEN 170°C · 17-19'

**ZUM BACKEN**

Voluminöses, schön geschichtetes doppelt gefärbtes Buttercroissant, geschaffen durch die Umarmung von zwei Aromen eines mehrlagigen Hefeteigs (Natural und Kakao), durchzogen mit einer reichen Schokofüllung. Hergestellt mit 16% Butter (Anteil am Gesamtzept).



## ANDERES FEINGEBÄCK

5000649

### MINI PAIN AU CHOCOLAT AU BEURRE

25 g

4 x 40 ST/KART — 80 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

BACKEN 170°C · 13-15'

#### ZUM BACKEN

Mini-Butterschokoladenbrötchen mit zwei Riegeln dunkler Schokolade, mit Ei bestrichen. Hergestellt mit 16% Butter (Anteil am Gesamtzept).



5001620

### MINI TORSADE AU CHOCOLAT AU BEURRE

28 g

2 x 50 ST/KART — 96 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

BACKEN 170°C · 13-15'

#### ZUM BACKEN

Gedrehter, geschichteter Hefeteig (mit feiner Butter) mit Vanillecreme und viel Zartbitterschokoladenperlen. Hergestellt mit 12% Butter (Anteil am Gesamtzept).



5000650

### MINI PAIN AUX RAISINS AU BEURRE

30 g

5 x 30 ST/KART — 80 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

BACKEN 170°C · 13-15'

#### ZUM BACKEN

Klassischer französischer Mini-Strudel mit Butter, Vanillepudding und Rosinen, mit Ei bestrichen. Hergestellt mit 14% Butter (Anteil am Gesamtzept).



5001150

### MINI FEUILLETÉ AUX FRUITS MIX

40 g

4 x 25 ST/KART — 96 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

BACKEN 170°C · 13-15'

#### ZUM BACKEN

Gemischte Box mit Blätterteig-Gitterkuchen mit Butter und mit Ei bestrichen; mit 4 verschiedenen Fruchtfüllungen: Apfelwürfel, Sauerkirschen, Mango und Erdbeeren.





**5001458**  
**MINI DANISH MARZIPAN  
 TWISTER**

45 g  
 75 ST/KART — 120 KART/PAL  
 AUFTAUEN 22°C · 15'  
 BACKEN 180°C · 13-15'

**ZUM BACKEN**

Knuspriger Twister mit Marzipan-Mandel-Füllung, garniert mit Sesam und Mohn.



**5000971**  
**MINI MAPLE PECAN PLAIT**

40 g  
 5 x 20 ST/KART — 104 KART/PAL  
 AUFTAUEN 22°C · 15'  
 BACKEN 180°C · 13-15'

**ZUM BACKEN**

Knuspriges Mini-Plundergebäck mit einer feinen süßen Füllung von Ahornsirup & zerstoßenen Pekannüssen, bestreut mit Pekannüssen. 1 Beutel Ahornsirup inbegriffen.



**5000929**  
**MINI DANISH MIX**

40 g  
 110 ST/KART — 104 KART/PAL  
 AUFTAUEN 22°C · 15'  
 BACKEN 180°C · 13-15'

**ZUM BACKEN**

Sortiment aus 5 vorgegarten Mini-Plundergebäckstücken: 20 Ahorn-Pekannuss-Zöpfe, 20 Apfelgitter, 30 Mini-Zimtschnecken, 20 Mini-Puddingkronen und 20 Mini-Himbeerkrone.



**“Eat glitter for  
 breakfast and  
 shine all day.”**

**PROVERB**

## ANDERES FEINGEBÄCK

5000969

### PAIN AU CHOCOLAT AU BEURRE FB

70 g

55 ST/KART — 48 KART/PAL

BACKEN 200°C · Weniger als 3'

#### FERTIGGEBACKEN

Fertig gebackenes Schokoladenbrötchen aus geschichtetem Hefeteig mit Butter und zwei Schokoladenriegeln.  
Hergestellt mit 20% Butter (Anteil am Gesamtzept).



5001852

### ORGANIC PAIN AU CHOCOLAT AU BEURRE 75

75 g

2 x 35 ST/KART — 64 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

BACKEN 170°C · 17-19'

#### ZUM BACKEN

Biologisches Schokoladenbrötchen aus dünn geschichtetem blättrigem Hefeteig mit Butter und zwei Riegel dunkler Schokolade.  
Hergestellt mit 21% Butter (Anteil am Gesamtzept).



5001591

### PAIN AU CHOCOLAT AU BEURRE ROYAL

75 g

2 x 35 ST/KART — 56 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

BACKEN 170°C · 17-19'

#### ZUM BACKEN

Schokoladenbrötchen aus geschichtetem Hefeteig, zubereitet mit Butter und mit zwei Riegeln Zartbitterschokolade.  
Hergestellt mit 16% Butter (Anteil am Gesamtzept).



5000652

### PAIN AUX RAISINS AU BEURRE

100 g

3 x 20 ST/KART — 56 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

BACKEN 170°C · 17-19'

#### ZUM BACKEN

Klassischer französischer Strudel aus butterreichem blättrigem Hefeteig mit Vanillecreme und saftigen Rosinen, mit Ei bestrichen.  
Hergestellt mit 13% Butter (Anteil am Gesamtzept).






5001852

### 5001666 VANILLA CREAM BAR

100 g  
60 ST/KART — 88 KART/PAL  
AUFTAUEN 22°C · 30'  
BACKEN 170°C · 30-32'  
**ZUM BACKEN**



Elegantes Blätterteiggebäck mit diagonalen Einschnitten, gefüllt mit Vanillecreme und besprenkelt mit Zuckerkristallen.



### 5000970 CARIBBEAN TWISTER

100 g  
3 x 26 ST/KART — 48 KART/PAL  
AUFTAUEN 22°C · 30'  
BACKEN 170°C · 17-19'  
**ZUM BACKEN**



Blätterteig-Twister mit Vanillecreme, angereichert mit Ananas, besprenkelt mit knusprigen Kokosnusssplintern.



### 5000901 APPLE TURNOVER

145 g  
35 ST/KART — 80 KART/PAL  
AUFTAUEN 22°C · 30'  
BACKEN 170°C · 30-32'  
**ZUM BACKEN**



Dreieckiges Gebäck mit Apfelstücken, Rosinen und einem Hauch Zimt, vollendet mit Zuckerperlen.



## ANDERES FEINGEBÄCK

**5000731**

### MAPLE PECAN PLAIT

95 g

4 x 12 ST/KART — 104 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 19-21'

#### ZUM BACKEN

Typisches knuspriges Plundergebäck mit einer feinen süßen Füllung von Ahornsirup & zerstoßenen Pekannüssen, bestreut mit Pekannüssen. 1 Beutel Ahornsirup und Papierhüllen inbegriffen.



5000731

**5001473**

### CINNAMON SWIRL

85 g

4 x 12 ST/KART — 104 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'


BACKEN 180°C · 19-21'

#### ZUM BACKEN

Sehr knuspriger Plundergebäckstrudel, gefüllt mit einer Creme aus Zimt und braunem Zucker. 1 Beutel Zuckerguss inbegriffen.





  
**“All happiness  
 depends on  
 a leisurely  
 breakfast.”**

JOHN GUNTHER



5001472

5000732

### DANISH CUSTARD CROWN

90 g

4 x 12 ST/KART — 104 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 19-21'

ZUM BACKEN

Vanillecreme mit einem Hauch Mandeln in einer knusprigen Plundergebäckkrone. 1 Beutel Zuckerguss inbegriffen.



5001472

### DANISH MIX

90 g

4 x 12 ST/KART — 104 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 19-21'

ZUM BACKEN

Gemischte Box mit 48 Stück Plundergebäck: 12 Ahorn-Pekannuss-Zöpfe, 12 Zimtschnecken, 12 Apfelkronen, 12 Puddingkronen mit Haselnüssen. 1 Beutel Zuckerguss inbegriffen.







# PATISSERIE

## **28** SÜSSE PAUSE

28 GEBÄCK

30 MUFFINS & KUCHEN

32 BROWNIES

33 WAFFELN & PFANNKUCHEN

## **38** DESSERTS AUF TELLERN

38 BISKUITGEBÄCK & TÖRTCHEN

44 EINZELVERPACKTES FEINGEBÄCK

## **52** MINI LECKEREIEN ZUM KAFFEE

52 MINI DESSERTS

54 MINI SÜSSE PAUSE

# SWEET O'CLOCK

MY FAVORITE  
SWEET TEMPTATION



Dieses süße Sortiment lässt das Wasser im Mund zusammenlaufen. Sweet O'Clock steht für beliebte, unwiderstehliche Leckereien mit dem gewissen Etwas, einem hausgemachtem Look und vor allem einem herrlichen Geschmack. Haben Sie manchmal einen kurzen Durchhänger? Dann sind diese Snacks genau das Richtige, um Sie wieder in Hochform zu bringen. Zur Verwöhnung, wo immer Sie sind, als Schlemmerei unterwegs oder als etwas Süßes zum Ausklang: Solch eine Verführung kommt immer gerade recht. Der beste Moment am Tag ist Sweet O'Clock.



Die modernen und hippen Produkte von Sweet O'Clock entsprechen voll und ganz dem Trend zu amerikanischen süßen Snacks. So werden unsere echten (amerikanischen) Cookies und Muffins um ein einfach zu schneidendes Brownietray, übergossen mit salzigem Butterkaramell, ergänzt. Take away USA!



**SÜSSE PAUSE****GEBÄCK****5001436****GLUTEN-FREE CHOC  
CHIP COOKIE**

40 g

50 x 1 ST/KART — 88 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 60'

**AUFTAUEN & SERVIEREN**

Glutenfreier Keks mit Stücken belgischer  
Schokolade, Milch und Zartbitterschokolade.

**5000574****CHOC CHIP COOKIE**

50 g

90 ST/KART — 108 KART/PAL

BACKEN 170°C · 10-12'

**ZUM BACKEN**

Knuspriger & weicher Keks mit Milkschokoladenstücken.

**5000575****DOUBLE CHOC CHIP COOKIE**

50 g

90 ST/KART — 108 KART/PAL

BACKEN 170°C · 10-12'

**ZUM BACKEN**

Knuspriger & weicher Schokoladenkeks mit  
Zartbitterschokoladenstücken.

**5000113****ALMOND COOKIE  
WITH BUTTER**

105 g

48 ST/KART — 96 KART/PAL

BACKEN 180°C · 10-12'

**ZUM BACKEN**

Niederländische Spezialität: Cremebutterkeks  
mit Mandeln und weicher Mandelfüllung.




**5001775****BLACK & WHITE COOKIE**

80 g

60 ST/KART — 88 KART/PAL

BACKEN 160°C · 14-15'

**ZUM BACKEN**

Großes Schokoladenplätzchen mit weißen und dunklen Schokoladenstücken. Unwiderstehlich knusprige Außenseite, köstlich weiche Innenseite.

**5001774****RED VELVET COOKIE**

80 g

60 ST/KART — 88 KART/PAL

BACKEN 160°C · 14-15'

**ZUM BACKEN**

Großes "Red Velvet"-Plätzchen mit weißen Schokoladenstücken. Unwiderstehlich knusprige Außenseite, köstlich weiche Innenseite.

**5001043****FLAPJACK FRUIT**

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.

**5001288****FLAPJACK CHOCOLATE CHIP**

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.



**SÜSSE PAUSE****MUFFINS & KUCHEN****5001606****MUFFIN APPLE CINNAMON**

110 g

20 ST/KART — 160 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 60'

**AUFTAUEN & SERVIEREN**

Muffin mit Apfelfüllung und Zimt, garniert mit Apfelstücken und Streuseln.

**5001605****MUFFIN MULTISEED  
RED FRUIT**

110 g

20 ST/KART — 160 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 60'

**AUFTAUEN & SERVIEREN**

Muffin mit verschiedenen Samen (Leinsamen, Hirse, Sonnenblumenkernen und Sesam), gefüllt mit rotem Früchtepüree (Erdbeeren, Brombeeren und Himbeeren), garniert mit Streuseln aus roten Früchten (Mischung von Johannisbeeren, Brombeeren und Heidelbeeren).

**5001607****MUFFIN CHOCOLATE  
SALTED CARAMEL**

110 g

20 ST/KART — 160 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 60'

**AUFTAUEN & SERVIEREN**

Muffin aus dunkler Schokolade mit einer Füllung aus gesalzenem Butterkaramell, garniert mit karamellisierten Haselnüssen.

**5000662****MUFFIN VANILLA  
SINGLE WRAPPED**

90 g

40 x 1 ST/KART — 60 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 45'

**AUFTAUEN & SERVIEREN**

Saftiger, cremiger Muffin mit Vanille. Einzeln verpackt für unterwegs und für längere Frische.




**5001522****LEMON RING CAKE**

800 g — Ø 21 cm

1 ST/KART — 270 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 180'

**AUFTAUEN & SERVIEREN**

Saftiger und zarter Biskuitkuchen (mit ganzem Ei), aromatisiert mit Zitronengeleewürfeln und bestreut mit Puderzucker. Herrlich als Frühstückskuchen, fantastisch zur Teestunde.

**5001588****BELGIAN APPLE RING CAKE**

825 g — Ø 21 cm

1 ST/KART — 270 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 180'

**AUFTAUEN & SERVIEREN**

Saftiger und zarter Biskuitkuchen (mit ganzem Ei), reichlich gefüllt mit jonagold-Apfelstücken, garniert mit Mandelsplittern, Aprikosengelee und bestreut mit Puderzucker. Herrlich als Frühstückskuchen, fantastisch zur Teestunde.

**5000677****MUFFIN DOUBLE CHOC  
CHIP SINGLE WRAPPED**

90 g

40 x 1 ST/KART — 60 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 45'

**AUFTAUEN & SERVIEREN**

Lockerer, reichhaltiger Schokoladenmuffin mit vielen Zartbitterschokoladenstücken. Einzelverpackt für unterwegs und für längere Frische.

**5001589****BELGIAN CHOCOLATE  
RING CAKE**

800 g — Ø 21 cm

1 ST/KART — 270 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 180'

**AUFTAUEN & SERVIEREN**

Saftiger und zarter Schokoladenbiskuitkuchen (mit ganzem Ei), mit belgischen Zartbitterschokoladentropfen, vollendet mit Aprikosengelee und bestreut mit Puderzucker. Herrlich als Frühstückskuchen, fantastisch zur Teestunde.



**SÜSSE PAUSE****BROWNIES****5001762****BROWNIE CHOC HAZELNUT**

65 g

2 x 24 ST/KART — 162 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 45'

**AUFTAUEN & SERVIEREN**

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

**5001762****5000330****BROWNIE DOUBLE CHOC**

60 g

2 x 24 ST/KART — 162 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 45'

**AUFTAUEN & SERVIEREN**

Kompakter, 'fudgy' karamellartiger Schokoladenblechkuchen mit Schokoladensplittern, vorgeschnitten.

**5001590****BROWNIE TRAY CHOC  
SALTED CARAMEL**

1800 g — 36 x 26 cm

2 ST/KART — 120 KART/PAL

AUFTAUEN 4°C · 240'

**AUFTAUEN & SERVIEREN**

Saftiger Brownie-Blechkuchen mit belgischer Schokolade, besprenkelt mit Schokoladen-Brownie-Stücken und übergossen mit gesalzenem Butterkaramell (aus Guérande Meersalz, Butter und Creme fraiche).





**SÜSSE PAUSE****WAFFELN & PFANNKUCHEN**PANESCO  
FOOD.COM

5000709

**FLANDERS SWEET PANCAKES**

55 g — Ø 18 cm

12 x 9 ST/KART — 84 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 180'

BACKEN 200°C · Weniger als 3'

**HEISS SERVIEREN**

Ein reichhaltiger Pfannkuchen mit Milch, Mehl, Eiern und Zucker, in der Pfanne fertig gebacken.



5000622

**BRUSSELS WAFFLE**

80 g

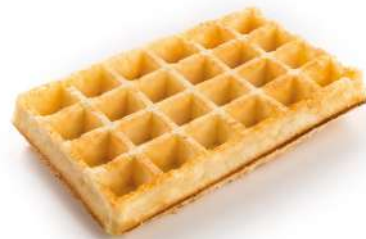
6 x 9 ST/KART — 40 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

BACKEN 200°C · 3-4'

**HEISS SERVIEREN**

Goldgelbe, knusprige Waffel mit einer luftigen Struktur durch geschlagenes Eiweiß.



5000105

**BELGIAN SUGAR WAFFLE**

90 g

32 ST/KART — 96 KART/PAL

BACKEN 200°C · Weniger als 3'

**FERTIGGEBACKEN**

Lütticher Waffel: süße karamellierte dichte Waffel mit Zuckerperlen.



**“Why can't I just  
eat my waffle?”**

BARAK OBAMA

# my sweet moment

SERVED  
SWEETNESS  
DESERVED  
MOMENTS

Das my sweet moment Sortiment von PANESCO bildet den perfekten Rahmen, um wohlverdiente Momente noch besser schmecken zu lassen: ein köstliches Dessert nach dem Essen, eine himmlische Süßigkeit zum Abschalten oder ein außergewöhnliches Extra zum Kaffee. Schließlich liegt das Glück in den kleinen Momenten. Genau diese Momente möchten wir noch etwas versüßen. Hierfür steht my sweet moment: verführerische Desserts, die mit viel Sorgfalt und Raffinesse zubereitet werden. Im Café, Bistro oder Restaurant?

PANESCO bietet Ihnen mit my sweet moment ein geschmackvolles Sortiment für die süßesten Momente.



**SWEET**  
**[ADJEKTIV]**

<sup>1</sup> “angenehm  
zu hören, riechen,  
schmecken, fühlen”

<sup>2</sup> “mit dem  
Geschmack von  
Zucker”

**MOMENT**  
**[NOMEN]**

“kurzer  
Zeitraum,  
Augenblick”



my sweet moment

## CAFÉ

CUPS UND KUCHEN,  
EIN SÜSSER MOMENT  
ZUM KAFFEE

Durch ihre verschiedenen Schichten und Kombinationen aus Geschmacksrichtungen und Konsistenzen sind die hohen Torten besonders reizvoll. Diese Produkte können sofort serviert werden. Slow Coffee oder Espresso – während der Kaffee noch durchläuft, zaubern Sie eine herrlich verführerische, süße Auswahl hervor.

my sweet moment

## BISTRO

---

### UNSER PRODUKT, IHRE KREATION

Die my sweet moment Produkte sind in ihrer Schlichtheit einfach herrlich und können nur durch kleine Ergänzungen oder zusätzliche Geschmackselemente zu einem bezaubernden Abschluss von jedem Mittag- oder Abendessen führen. Mit frischen Früchten oder herrlicher belgischer Schokolade können Sie die geschmackvollen Kreationen aus dem Sortiment beispielsweise zu Nachspeisen mit einem persönlichen Touch aufwerten. Perfekt, um Ihr wechselndes Menü der Woche oder Ihre Empfehlungen mit einem ganz eigenen modernen Dessert zu vervollständigen.





my sweet moment

## RESTAURANT

DESSERTS WIE  
SELBSTGEMACHT,  
PURES VERGNÜGEN  
AUF DEM TELLER

Durch my sweet moment möchten wir Chefköchen die passenden Elemente präsentieren, die ein Dessert zum absoluten Renner machen. Die süßen Kreationen, die genauso fein und raffiniert schmecken, wie sie aussehen, bilden die perfekte Basis, um immer wieder überraschende und neue Desserts zu servieren. Die Variation der Konsistenz, die verschiedenen Aromen und Geschmacksrichtungen in Kombination mit einer überraschenden Präsentation: Der Schlussakt eines Essens ist für Ihre Gäste jedes Mal aufs Neue ein geschmackvoller Höhepunkt.

## DESSERTS AUF TELLERN

## BISKUITGEBÄCK & TÖRTCHEN

5001364

### CHOCOLATE CREAM CAKE

1750 g — 125 g • 14 p

1 ST/KART — 216 KART/PAL

AUFTAUEN 4°C · 480'

AUFTAUEN & SERVIEREN

Vorportionierter (14 P.) hoher Schokoladenkuchen, aufgebaut mit 3 Lagen Schokoladenbiskuit, abwechselnd mit dunklem Schokoladenmousse und überzogen mit Ganache.



5000642

### TIRAMISU TONDO

1080 g — 90 g • 12 p

1 ST/KART — 216 KART/PAL

AUFTAUEN 4°C · 240'

AUFTAUEN & SERVIEREN

Vorportionierter (12 P.) leichter, in Kaffee getränkter Biskuit mit Creme und Mascarpone-Füllung mit einem Hauch Marsala (Originalrezept).



5001847

### CHOCOLATE RASPBERRY DREAM CAKE

1750 g — 146 g • 12 p

1 ST/KART — 216 KART/PAL

AUFTAUEN 4°C · 720'

AUFTAUEN & SERVIEREN

Vorportionierter (12 P.) Kuchen mit 3 Schichten Schokoladenbiskuit, abgewechselt mit Schichten von Schokoladencreme, veredelt mit ganzen Himbeeren. Überzogen mit glänzender Schokoladenganache und besprenkelt mit gefriergetrocknetem Himbeergranulat.



5001847



5001366

**ICED CARROT CAKE**

2500 g — 178 g • 14 p

1 ST/KART — 216 KART/PAL

AUFTAUEN 4°C · 720'

**AUFTAUEN & SERVIEREN**

Vorportionierter (14 P.) hoher Karottenkuchen mit 4 Lagen Karottenkuchen (mit Mandeln & Rosinen), abwechselnd mit 4 Lagen Vanillejoghurtcreme, parfümiert mit Orange.



5001669

**SNOW WHITE'S FOREST FRUIT CAKE**

1250 g — 104 g • 12 p

1 ST/KART — 216 KART/PAL

AUFTAUEN 4°C · 720'

**AUFTAUEN & SERVIEREN**

Vorportionierter (12p) Kuchen mit 3 Schichten leichtem Biskuitkuchen und Cremefüllung, durchzogen und dekoriert mit gefriergetrockneten roten & schwarzen Johannisbeeren, Himbeeren und Erdbeeren und besprenkelt mit Kornblumen.



5001846

5001846

**BLUEBERRY RED VELVET CAKE**

1880 g — 157 g • 12 p

1 ST/KART — 216 KART/PAL

AUFTAUEN 4°C · 720'

**AUFTAUEN & SERVIEREN**

Vorportionierter (12 P.) Kuchen mit 3 Schichten eines Red Velvet-Biskuits, abgewechselt mit 3 Schichten von Heidelbeercreme in verschiedenen Farbtönen. Verziert mit Red Velvet-Crumble und schwarzen Johannisbeeren.



## DESSERTS AUF TELLERN

## BISKUITGEBÄCK & TÖRTCHEN

5000657

### PROFITEROLE TART

1600 g — 133 g • 12 p

1 ST/KART — 184 KART/PAL

AUFTAUEN 4°C · 480'

**AUFTAUEN & SERVIEREN**

Vorportionierte (12 P.) Torte mit einer dünnen Lage Vanillecreme, bedeckt mit Konditorcreme (leichte Puddingcreme) und gefüllten Windbeuteln, dekoriert mit Puderzucker und Schokoladenlocken.



5000640

### CROSTATA AL LIMONE

1400 g — 100 g • 14 p

1 ST/KART — 240 KART/PAL

AUFTAUEN 4°C · 240'

**AUFTAUEN & SERVIEREN**

Vorportionierter (14 P.) Mürbeteigkuchen, gefüllt mit einer erfrischenden Masse aus Vanillecreme und Zitronensaft, schön garniert mit Puderzucker.



5000656

### RED FRUIT TART

1550 g — 129 g • 12 p

1 ST/KART — 184 KART/PAL

AUFTAUEN 4°C · 480'

**AUFTAUEN & SERVIEREN**

Vorportionierte (12 P.) offene Obsttorte mit einer Lage Schokoladenbiskuit, belegt mit einer Mischung von Waldfrüchten (rote Johannisbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren und Himbeeren).



5000656






5001850

5001849

**LEMON MERINGUE BARLET**

85 g

2 x 9 ST/KART — 128 KART/PAL

AUFTAUEN 4°C · 120'

**AUFTAUEN & SERVIEREN**

Ein stabförmiger Mürbeteig-Tortenboden, gefüllt mit Zitronencreme und verziert mit italienischem Baiser, leicht karamellisiert mit dem Küchenbrenner.



5001850

**CHOCOLATE BARLET**

70 g

3 x 9 ST/KART — 128 KART/PAL

AUFTAUEN 4°C · 120'

**AUFTAUEN & SERVIEREN**

Ein stabförmiger Mürbeteig-Tortenboden, gefüllt mit Milkschokoladen-Ganache.



**“When someone asks if you’d like cake or pie, why not say you want cake and pie?”**

LISA LOEB

## DESSERTS AUF TELLERN

## BISKUITGEBÄCK & TÖRTCHEN

5000933

### WHITE CHEESECAKE

1600 g — 133 g • 12 p  
1 ST/KART — 240 KART/PAL  
AUFTAUEN 4°C · 1440'

#### AUFTAUEN & SERVIEREN

Vorportionierter (12 P.) runder Käsekuchen in einem knusprigen Mürbeteiggebäck.



5001460

### MARbled BLUEBERRY CHEESECAKE

85 g — Ø 6 cm  
10 ST/KART — 288 KART/PAL  
AUFTAUEN 4°C · 480'

#### AUFTAUEN & SERVIEREN

Käsesahnekuchen in Portionsgröße mit Heidelbeeren auf einem Mürbeteigkeks.



5001461

### CLASSIC CHEESECAKE

85 g — Ø 6 cm  
10 ST/KART — 288 KART/PAL  
AUFTAUEN 4°C · 480'

#### AUFTAUEN & SERVIEREN

Käsesahnekuchen in Portionsgröße (mit Frischkäse, Quark und Butter) auf einem Mürbeteigkeks.



5001460

5001461


**5000697****APPLE TART NORMANDE**

1900 g — 158 g • 12 p

1 ST/KART — 184 KART/PAL

AUFTAUEN 4°C · 480'

**AUFTAUEN & SERVIEREN**

Vorportionierter (12 P.) offener Apfelkuchen mit Apfelspalten, Rosinen und Zimt in einem Kuchenteig.

**5001369****APPLE TART MAISON**

2500 g — 178 g • 14 p

1 ST/KART — 216 KART/PAL

AUFTAUEN 4°C · 720'

**AUFTAUEN & SERVIEREN**

Vorportioniertes (14 P.) originales Mürbeteiggebäck (mit Butter), reichlich gefüllt mit Äpfeln und Sultaninen, gewürzt mit Zimt.

**5000996****TYROLER APFELSTRUDEL 125**

125 g

6 x 8 ST/KART — 90 KART/PAL

AUFTAUEN 4°C · 720'

BACKEN 180°C · 6-8'

**HEISS SERVIEREN**

Authentischer 'Apfelstrudel' mit 63% Äpfeln, Rosinen und Zimt. Vorgeschnitten in 8 Einzelportionen.

**5000979****FEUILLETÉ AUX POMMES**

105 g

16 ST/KART — 120 KART/PAL

BACKEN 200°C · Weniger als 3'

**FERTIGGEBACKEN**

Fertig gebackenes Blätterteigtörtchen mit -in Butter gebratenen- Äpfeln, bedeckt mit Aprikosenglasur und dekoriert mit Puffreis.



# DESSERTS AUF TELLERN

## EINZELVERPACKTES FEINGEBÄCK

5001771

### MOELLEUX CHOCOLATE

90 g

24 ST/KART — 144 KART/PAL

BACKEN 200°C · 10-12'

oder MIKROWELLE 500 W · 65 sec

**HEISS SERVIEREN**

Schokoladenkuchen mit schmelzendem Kern aus belgischer Zartbitterschokolade.



5001759

5001771

5001759

### MOELLEUX SALTED CARAMEL

90 g

24 ST/KART — 144 KART/PAL

BACKEN 200°C · 10-12'

oder MIKROWELLE 500 W · 60 sec

**HEISS SERVIEREN**

Karamellkuchen mit schmelzendem Kern aus Karamell mit Guérande-Meersalz.



“Chocolate me,  
caramel you, my  
lucky charm is  
what you are.”

ISLEY BROTHERS



5000845

## BAVAROIS CHOCOLATE ALMOND MILK

85 g

20 ST/KART — 160 KART/PAL

AUFTAUEN 4°C · 240'

### AUFTAUEN & SERVIEREN

Individuelle Bavarois aus Zartbitterschokolade und einem Kern von Mandelmilch und Himbeergelee, garniert mit Schokoladenbiskuit, Ganache und Mandeln.



5000844

## BAVAROIS RASPBERRY LEMON

85 g

20 ST/KART — 160 KART/PAL

AUFTAUEN 4°C · 240'

### AUFTAUEN & SERVIEREN

Individuelle Bavarois aus Himbeeren und Zitrone, garniert mit Himbeeren und Mandelbiskuit.



5001668

5001668

## BAVAROIS FRUIT SLICE WITH RASPBERRIES

138 g

24 ST/KART — 120 KART/PAL

AUFTAUEN 4°C · 480'

### AUFTAUEN & SERVIEREN

Rechteckige Schnitte eines bayrischen Fruchtcreme-Blechkuchens, garniert mit Himbeeren.



# DESSERTS AUF TELLERN

# EINZELVERPACKTES FEINGEBÄCK

5001295

## LINGOT AU CHOCOLAT ET CARAMEL

90 g

24 ST/KART — 200 KART/PAL

AUFTAUEN 4°C · 120'

**AUFTAUEN & SERVIEREN**

Geschmackvoller Schokoladen-Bavaois mit Karamelpuderüberzug und Haselnüssen, auf einem knusprigen Biskuitboden und garniert mit dunkler Schokoladenganache.



5001845

5001296

## BAVAROIS MOKA CHOCOLAT

100 g

18 ST/KART — 200 KART/PAL

AUFTAUEN 4°C · 120'

**AUFTAUEN & SERVIEREN**

Rechteckiger Schokoladen- und Kaffee-Bavaois, geteilt durch eine Lage knusprigen Mandelbiskuits und vollendet mit dunkler Schokoladenganache.



5001464

## LINGOT CHOCOLAT FRAMBOISE YAOURT

95 g

30 ST/KART — 200 KART/PAL

AUFTAUEN 4°C · 120'

**AUFTAUEN & SERVIEREN**

Joghurt-Bavaois mit Schokoladenganache und Himbeergelee auf einem Crumble.




**5001845**

## RASPBERRY WHITE CHOCOLATE DELIGHT

90 g

3 x 10 ST/KART — 99 KART/PAL

AUFTAUEN 4°C · 120'

**AUFTAUEN & SERVIEREN**

Raffinierte rechteckige Konditorkomposition mit verschiedenen Texturen: knusprige Feuilleline (Crumble-Keks), belegt mit Himbeerkonfitüre (mit Samen), einer Schicht Mandelkeks und einer Schicht weißem Schokoladen-Bavarois, vollendet mit einem Spiegel Himbeergelee.

**5001844**

## CHOCOLATE SALTED CARMEL DELIGHT

70 g

3 x 10 ST/KART — 99 KART/PAL

AUFTAUEN 4°C · 120'

**AUFTAUEN & SERVIEREN**

Raffinierte rechteckige Konditorkomposition mit verschiedenen Texturen: knusprige Feuilleline mit Mandeln, belegt mit einer Schicht Schokoladenbiskuit und einer Schicht Schokoladenmousse, getrennt mit einer Schicht von gesalzenem Karamell, vollendet mit einem Spiegel Schokoladen-Ganache.

**5001573****5001573**

## PARADE OF BELGIAN CHOCOLATE QUENELLES

60 g

2 x 8 ST/KART — 154 KART/PAL

AUFTAUEN 4°C · 180'

**AUFTAUEN & SERVIEREN**

Drei Klößchen von Bayerischer Creme mit belgischer Schokolade – weiße, dunkle und Milkschokolade – leicht bestäubt mit Schokolade, auf einer knusprigen Feuilleline, Mandelbiskuit und Ganache.



T •  
YC

Treat  
Your  
Coffee





Der Aufbau einer langfristigen Beziehung zu Ihrer Kundschaft beruht auf den kleinsten Details. Verwöhnen Sie Ihre Kunden beim Kaffee. Mit Treat Your Coffee haben wir für Sie ein Sortiment an Mini Leckereien zusammengestellt, mit denen Sie gewiss überraschen werden. Die perfekte Alternative zum üblichen Keks beim Kaffee. Unvergesslich, bezahlbar und immer wieder anders! Servieren Sie zum Kaffee eine Gratisbeilage. So fühlen sich Ihre Kunden garantiert noch willkommener! Sie können diese Kaffee-Teilchen zu originellen, hausgemachten Desserts aufwerten und damit das Genusserelebnis (und Ihr Geschäft) auf eine höhere Ebene bringen. Lernen Sie ein Sortiment an bezahlbaren Produkten mit zahlreichen Anwendungsmöglichkeiten in jeder Gastro-Umgebung kennen. Wählen Sie die Interpretation, die zu Ihnen und Ihrem Geschäft passt und bieten Sie Ihren Kunden einen unvergesslichen Kaffeemoment.



“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.”





**T •  
YC**

Treat  
Your  
Coffee

# MINI LECKEREIEN ZUM KAFFEE

## MINI DESSERTS

5001692

### MINI PASTEL DE NATA

25 g

144 ST/KART — 117 KART/PAL

BACKEN 200°C · Weniger als 3'

**FERTIGGEBACKEN**

Eine 'Crème Brûlée' in einer Blätterteighülle.



5001173

### MINI TATIN

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.



5001363

### MINI MOELLEUX INTENSE

25 g

96 ST/KART — 184 KART/PAL

BACKEN 180°C · 8-10'

oder MIKROWELLE 480 W · 10 sec

**HEISS SERVIEREN**

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



5000772

### MINI BAVAROIS PARADISO MIX

27 g

2 x (4 x 5) ST/KART — 80 KART/PAL

AUFTAUEN 4°C · 120'

**AUFTAUEN & SERVIEREN**

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





5001362

**MINI MACARONS DE MALMÉDY**

18 g

8 x (4 x 4) ST/KART — 120 KART/PAL

AUFTAUEN 4°C · 120°

**AUFTAUEN & SERVIEREN**

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



5001507

**MINI MACARONS DE PARIS COFFRET**

12 g

8 x (2 x 6) ST/KART — 120 KART/PAL

AUFTAUEN 4°C · 120°

**AUFTAUEN & SERVIEREN**

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



5001841

**PETITS-FOURS ICONIC**

13 g

4 x (57) ST/KART — 56 KART/PAL

AUFTAUEN 4°C · 300°

**AUFTAUEN & SERVIEREN**

Eine Komposition von 57 exquisiten Petits-fours in 9 verschiedenen Geschmacksrichtungen: 6 Birne-Karamell, 8 Pistazien, 6 Gianduja-Schokoladentörtchen, 6 Weichseltörtchen, 5 Schokoladen-Eclairs, 4 Kaffee-Eclairs, 6 Zitronentörtchen, 8 Himbeertörtchen, 8 Stück Operngebäck.



5001842

**MIRLITONS SYMPHONY**

13 g

4 x (7 x 8) ST/KART — 56 KART/PAL

AUFTAUEN 4°C · 240°

**AUFTAUEN & SERVIEREN**

Ein Sortiment von 56 Mini-Mandelkuchen mit Butter in 8 verschiedenen Geschmacksrichtungen: 7 Aprikose-Pistazien, 7 Schokolade-Mandel, 7 Weichsel, 7 Walnuss-Karamell, 7 Zitrone, 7 Kakao-Orange, 7 Pistazien, 7 Birne-Karamell.



# MINI LECKEREIEN ZUM KAFFEE

## MINI SÜSSE PAUSE

5000700

### PROFITEROLE DAIRY CREAM

12.5 g

190 ST/KART — 96 KART/PAL

AUFTAUEN 4°C · 60'

**AUFTAUEN & SERVIEREN**

Brandteiggebäck, gefüllt mit geschlagener Vanille-Sahnecreme.



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

KURT VONNEGUT

5001191

### PROFITEROLE CHOCOLATE PRALINÉ

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.



5001498

### PROFITEROLE CAMEL

20 g

190 ST/KART — 96 KART/PAL

AUFTAUEN 4°C · 60'

**AUFTAUEN & SERVIEREN**

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





### 5000110 MINI ÉCLAIR VANILLA CHOCOLATE

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.



### 5001664 MINI ÉCLAIR COFFEE CREAM MIX

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.



### 5001502 MINI DONUT FANCY MIX

18-23 g  
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-Kakaofüllung – dunkle Glasur mit Haselnüssen, 28 Donuts natur – weiße Glasur mit bunten Konfetti, 28 Donuts natur – dunkle Glasur mit Kakao.



### 2104222 MINI DONUT TRIO MIX

20 g  
3 x 32 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.



# MINI LECKEREIEN ZUM KAFFEE

# MINI SÜSSE PAUSE

5001178

## MINI BEIGNET CHOCO NOISETTES

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.



5001499

## MINI BEIGNET CAMEL

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.



5001839

## MINI BEIGNET SPECULOOS

25 g

3 x 35 ST/KART — 104 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

### AUFTAUEN & SERVIEREN

Krapfen nach traditionellem Rezept: tiefgefrorener Teig mit Hefe & Butter, gefüllt mit Spekulatius (Lebkuchen) und bestäubt mit Puderzucker.



5001289

## MINI BEIGNET FRUITS ROUGES

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.








5001500

### 5001500 MINI DUTCH PANCAKE BITES

8 g  
8 x 60 ST/KART — 96 KART/PAL  
BACKEN 200°C · 3-4'  
oder MIKROWELLE 800 W · 60 sec  
**HEISS SERVIEREN**

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



### 5001287 MINI AMERICAN MUFFIN MIX

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.



### 5001501 MINI SUGAR WAFFLE TREATS

15 g  
120 ST/KART — 100 KART/PAL  
BACKEN 200°C · 4'  
**FERTIGGEBACKEN**

Mini-Waffel mit karamellisiertem Zucker und Vanillin.





# BOULANGERIE

## **64 BRÖTCHEN AUS BRIOCHETEIG**

### **66 GESCHMACKVOLLE BROTE**

- 66 FRÜCHTE UND/ODER NÜSSE
- 67 KRÄUTER UND/ODER GEMÜSE

### **68 MINI-BRÖTCHEN < 45 GRAMM**

- 68 EINZELVERPACKUNGEN
- 71 BRÖTCHENKLANZ

### **72 KLEINBRÖTCHEN 45 - 75 GRAMM**

### **76 ZUM FÜLLEN UND/ODER GRILLEN**

- 76 FOCACCIAS
- 78 FLADENBROTE & CO
- 79 PANINIBRÖTCHEN
- 82 HOT DOGS
- 83 HAMBURGERBRÖTCHEN

## **86 SANDWICHARTIKEL 75 - 165 GRAMM**

### **95 HALB-BAGUETTES**

- 95 HALBE CIABATTAS & CO
- 97 RUSTIKALE HALB-BAGUETTES
- 101 KLASSISCHE HALB-BAGUETTES

### **104 BAGUETTES**

- 104 CIABATTAS & CO
- 106 RUSTIKALE BAGUETTES
- 108 KLASSISCHE BAGUETTES

### **109 BROTE**

### **116 GESCHNITTENE TOASTBROTE**



5001279 MINI PAGNOTTELLA MEDITERRANEA 45 MIX — 5001355 MINI PAGNOTTELLA CLASSICO 35 MIX  
 5001265 MINI PAGNOTTELLA RUSTICA 45 — 5001181 PAGNOTTELLA RUSTICA 110 — 5001266 MINI PAGNOTTELLA PAESANO 45  
 5001185 PAGNOTTA PAESANO 450 — 5001184 PAGNOTTA RÚSTICA 400 — 5001182 PAGNOTTELLA PAESANO 110



## **Ciao ciabatta, benvenuti bella PAGNOTTELLA**

Sommerliche Gerichte, leichte Nudelsalate oder italienische Käsesorten lassen uns von luftigen Ciabattas träumen.

Diese typisch italienischen, flachen Brote sind derzeit sehr beliebt.

Sie möchten sich jedoch abheben und mal etwas anderes als Ihre Konkurrenten und Kollegen servieren.

Mit PAGNOTTELLA setzen Sie ein echtes Foodie-Statement!

Genauso wie Ciabattas besitzen PAGNOTTELLAs eine feine, leicht knusprige Kruste, eine tolle offene Krume und eine robuste rechteckige Form. Auch hier gilt: "it 's the crack, how the light gets in"! Jedes Stück Teig wird per Hand gefaltet und auf Stein gebacken, bis ein Brot in dieser originellen und handwerklichen Form entsteht – ein wahrer Augenschmaus. Tradition pur, Schlichtheit voller Glorie.

Die überzeugendsten Argumente für PAGNOTTELLA liegen allerdings im leckeren Geschmack. PAGNOTTELLAs sind Brote aus Sauerteig. Dieser Teig gewährt nach langen Geh- und Ruhezeiten eine raffinierte Geschmackspalette und eine herrliche, elastische Brotstruktur. Mit PAGNOTTELLAs setzen Sie eine Delikatesse auf die Speisekarte, der man nicht widerstehen kann.

Buon appetito!



5000787 BARRA GALLEGA MEDIA PAYSAN 125 — 5001117 BARRA RÚSTICA 100 — 5001257 BARRA RÚSTICA MULTICÉREALES 100  
 5000602 BARRA GALLEGA MEDIA 125 — 5001483 BARRA BASTON MEDIA 155 — 5000106 BARRA GALLEGA 260  
 5001276 BARRA CAMPESINA 270 — 5001277 BARRA BASTON 375 — 5000796 PETIT PAIN GALLEGA 60

The logo consists of a green square with the text 'PANESCO' in white and 'FOOD.COM' in red below it.

## Exzellentes Brotsortiments mit spanischem Temperament

Was unterscheidet ihr belegtes Brötchen von anderen?  
Die Antwort liegt, in den meisten Fällen, im Brot selbst.

Die BARRAs von PANESCO bieten eine mediterrane Alternative, die innovativer und ausgefallener ist, als das herkömmliche Baguette. Durch ihre dichte, weiche Krume und die dünne knusprige Kruste sind die Barras vergleichbar mit der bekannten französischen 'Baguette-Ikone'.

Auch das Auge isst mit. Die typische Form und das handwerkliche, authentische Aussehen sind unwiderstehlich für Leute, die das Besondere suchen. Dies macht es zum idealen Brot zum Belegen, das noch dazu den Unterschied ausmacht. Zudem werden alle Produkte der BARRA-Familie auf Stein gebacken. Ein wahrer Augenschmaus, der garantiert allen Ihren Kunden schmecken wird.

“¡Buen provecho!”

# BRÖTCHEN AUS BRIOCHETEIG

**2104406**

## MINI PREMIUM BRIOCHE ROLL 22

22 g — 8,5 cm

6 x 25 ST/KART — 36 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

**AUFTAUEN & SERVIEREN**

Typisch belgisches Brioche-Brötchen aus Butter, Milch und Zucker.



**“All sorrows are  
less with bread.”**

MIGUEL DE CERVANTES

**2104374**

## PREMIUM BELGIAN BRIOCHE ROLL

55 g — 14,5 cm

4 x 20 ST/KART — 36 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

**AUFTAUEN & SERVIEREN**

Typisches belgisches Soft-Brötchen aus Brioche Teig,  
angereichert mit Butter & Eiern.



2104406






5001454

**5001454**  
**CRAQUELIN**

300 g  
6 ST/KART — 88 KART/PAL  
AUFTAUEN 22°C · 120'  
**AUFTAUEN & SERVIEREN**



Belgisches Briochebrot mit Zuckerperlen, sowohl karamellisiert im Teig und als auch als Dekoration.



**5001453**  
**CRAMIQUE**

300 g  
6 ST/KART — 88 KART/PAL  
AUFTAUEN 22°C · 120'  
**AUFTAUEN & SERVIEREN**



Belgisches Briochebrot mit Rosinen.



## GESCHMACKVOLLE BROTE

5001435

### GLUTEN-FREE ROLL RAISIN NUTS

60 g

36 x 1 ST/KART — 88 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

AUFTAUEN &amp; SERVIEREN

Glutenfreies Fruchtbrötchen mit Walnüssen und Rosinen.



## FRÜCHTE UND/ODER NÜSSE

5001624

### SQUARE ROLL MUESLI

70 g — 8 x 8 cm

60 ST/KART — 40 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 11-13'

VORGEBACKEN

Quadratisches Brötchen aus gemälztem Weizen mit Rosinen, Moosbeeren, Haferflocken und Sonnenblumenkernen.



2104414

### PAVÉ CRANBERRY 450

450 g

14 ST/KART — 36 KART/PAL

BACKEN 210°C · 14-16'

VORGEBACKEN

Rustikaler, auf Stein gebackener Sauerteiglaib aus Weizenmehl, angereichert mit Cranberries.



5000967

### SUPRÊME FRUITS CONFECT 500

500 g

6 ST/KART — 120 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 60'

AUFTAUEN &amp; SERVIEREN

Zylinderförmiges dunkles Brot mit getrockneten Pflaumen, getrockneten Aprikosen, Rosinen, Sonnenblumenkernen und Nüssen.



# GESCHMACKVOLLE BROTE

# KRÄUTER UND/ODER GEMÜSE

PANESCO  
FOOD.COM

5000837

## LINEA RUSTICHINI

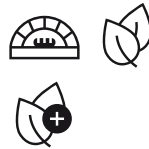
35 g

150 ST/KART — 56 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 200°C · 3-5'

**VORGEBACKEN**



Rustikales Mini-Brötchen-Sortiment mit 5 unterschiedlichen, kleinen, handgeformten Brötchen-Spezialitäten: Olive, Chili, Tomate & Basilikum, italienische Kräuter, Natur.



5001279

## MINI PAGNOTTELLA MEDITERRANEA 45 MIX

45 g

3 x 12 ST/KART — 120 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 200°C · 4-6'

**VORGEBACKEN**



Gemischte Box handwerklicher Mini-Weizenbrötchen, auf Stein gebacken, in 3 Geschmacksrichtungen: 12 Tomatenbrötchen, 12 Zwiebelbrötchen und 12 Brötchen mit schwarzen Oliven. Als Beilage zu Suppen & Salaten.



5001856

## ARTISAN DEMI TWIST ONION

125 g — ± 23 cm

40 ST/KART — 48 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 9-11'

**VORGEBACKEN**



Eindrucksvolles handwerkliches Halb-Baguette aus Weizenmehl und einem Hauch von flüssigem Roggensauerteig, veredelt mit gerösteten Zwiebeln. Die längeren Reife- und Ruhezeiten ergeben ein echtes handwerkliches Produkt mit einer offenen Krumenstruktur und dem authentischen Geschmack von verfliegenen Zeiten. Mit der Hand gedreht und auf Stein gebacken.



5001854

## ARTISAN DEMI TWIST DIAVOLINO

125 g — ± 23 cm

40 ST/KART — 48 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 9-11'

**VORGEBACKEN**



Eindrucksvolles handwerkliches Halb-Baguette aus Weizenmehl und einem Hauch von flüssigem Roggensauerteig, veredelt mit Tomate, Chili und einem Hauch Tabasco. Die längeren Reife- und Ruhezeiten ergeben ein echtes handwerkliches Produkt mit einer offenen Krumenstruktur und dem authentischen Geschmack von verfliegenen Zeiten. Mit der Hand gedreht und auf Stein gebacken.



# MINI-BRÖTCHEN < 45 GRAMM

## EINZELVERPACKUNGEN

**5001376**

### MINI SOFT ROLL 17 MIX

17 g

3 x 77 ST/KART — 60 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

**AUFTAUEN & SERVIEREN**

Gemischte Box von 3 verschiedenen Mini-Soft-Brötchen: 77 dunkle Mehrkornbrötchen, 77 Brötchen mit Weizenkleie und 77 Mehrkornbrötchen mit einer Dekoration von Haferflocken, Leinsamen, Sesam und Sonnenblumenkernen.



**2104392**

### MINI CIABATTA FB MIX

45 g

3 x 25 ST/KART — 56 KART/PAL

BACKEN 200°C · Weniger als 3'

**FERTIGGEBACKEN**

Sortiment von 3 verschiedenen fertig gebackenen Mini-Ciabattas, zubereitet aus dem typischen flüssigen Teig unter Verwendung von Sauerteig.



**2104237**

### MINI DIAMOND ROLL MIX

30 g

3 x 45 ST/KART — 40 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 8-10'

**VORGEBACKEN**

Sortiment von rustikalen, auf Stein gebackenen Mini-Rautenbrötchen: 45 mehlbestäubte Weizenbrötchen, 45 Mehrkornbrötchen, garniert mit Samen und 45 mehlbestäubte dunkle Brötchen mit Kümmelaroma.



**5000798**

### BOCATINO ROMBO 30

30 g

125 ST/KART — 72 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 200°C · 3-5'

**VORGEBACKEN**

Rautenförmiges traditionelles spanisches Minibrot (Chapata) mit offener Krumenstruktur und knuspriger, goldbrauner Kruste aufgrund des feuchten Teiges (ähnlich wie Ciabatta).






5001865

### 5001355 MINI PAGNOTTELLA CLASSICO 35 MIX

35 g  
3 x 35 ST/KART — 64 KART/PAL  
AUFTAUEN 22°C · 15'  
BACKEN 200°C · 3-5'  
**VORGEBACKEN**

Gemischte Box von handwerklichen Mini-Weizenbrötchen (Ciabatta-Teig), jeweils von Hand zubereitet, bemehlt und auf Stein gebacken: 35 helle Weizenbrötchen, 35 Vollkornbrötchen, 35 dunkle Weizenbrötchen mit Gerstenmalz.



### 5001865 MINI ROSE ROLL 30 MIX

30 g — Ø 6 cm  
140 ST/KART — 36 KART/PAL  
AUFTAUEN 22°C · 15'  
BACKEN 180°C · 4-6'  
**VORGEBACKEN**



Sortiment von ausdrucksvollen, auf dem Stein gebackenen Minibrötchen mit Kartoffelflocken in 3 verschiedenen Geschmacksrichtungen: weiße, mit Mehl bestäubte Weizenbrötchen; dunkle, mit Mehl bestäubte Weizenbrötchen mit Gerstenmalz und Roggensauerteig; Mehrkorn-Dinkelbrötchen mit Roggensauerteig und verziert mit Sesam und Mohn. Alle Brötchen sind mit Joghurt als geheimer Zutat veredelt, für eine anhaltende sensorische Frische, und auf Stein gebacken.



### 5000550 MINI RUSTIC ROLL 40 MIX

40 g  
4 x 20 ST/KART — 48 KART/PAL  
AUFTAUEN 22°C · 15'  
BACKEN 200°C · 4-6'  
**VORGEBACKEN**



Sortiment von 4 verschiedenen rustikalen Weizenbrötchen: 20 Weizenbrötchen natur, 20 Weizenbrötchen mit Sonnenblumenkernen, 20 Weizenbrötchen mit Roggenmehl und Kleie, 20 Mehrkornbrötchen.



# MINI-BRÖTCHEN < 45 GRAMM

## EINZELVERPACKUNGEN

5001265

### MINI PAGNOTTELLA RUSTICA 45

45 g

35 ST/KART — 120 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 200°C · 4-6'

**VORGEBACKEN**

Handwerkliche, helle Mini-Brötchen aus Ciabatta-Teig, von Hand zubereitet, bemehlt und auf Stein gebacken.



2104398

### PREMIUM PLUS PETIT PAIN 35

35 g — 8 cm

180 ST/KART — 36 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 8-10'

**VORGEBACKEN**

Mini-Brötchen aus ausschließlich natürlichen Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Hefe und Salz.



5001266

### MINI PAGNOTTELLA PAESANO 45

45 g

35 ST/KART — 120 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 200°C · 4-6'

**VORGEBACKEN**

Rustikales, dunkles Mini-Weizenbrötchen mit Gerstenmalz, von Hand zubereitet, bemehlt und auf Stein gebacken.



2104379

### MINI CLASSIC ROLL 35 MIX

35 g

4 x 25 ST/KART — 56 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 200°C · 4-6'

**VORGEBACKEN**

Sortiment von klassischen Minibrötchen: 25 weiße Brötchen, 25 braune Brötchen, 25 weiße Kaiserbrötchen mit Mohn, 25 weiße Kaiserbrötchen mit Sesam.



**MINI-BRÖTCHEN < 45 GRAMM****BRÖTCHENKRANZ**PANESCO  
FOOD.COM

5000855

**PANE FIESTA 240**

240 g

24 ST/KART — 40 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 14-16'

**VORGEBACKEN**

Partybrötchenkranz zum Abreißen & Teilen, bestehend aus 12 Mini-Weizenbrötchen (± 21g) in einer ovalen Form mit verschiedenen Samen bestreut: Haferflocken, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Roggenflocken, Weizenflocken, Sesam und Mohn.



5000511

**MARGUERITE 300**

300 g

18 ST/KART — 40 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 14-16'

**VORGEBACKEN**

Brötchenkranz zum Abreißen & Teilen aus 7 klassischen hellen Brötchen (± 43g) in einer Blumenform, beehelt.



5000510

**MARGUERITE CAMPAGNE 300**

300 g

18 ST/KART — 40 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 14-16'

**VORGEBACKEN**

Brötchenkranz zum Abreißen & Teilen: 7 klassische, angereicherte braune Brötchen (± 43g), bestreut mit verschiedenen Samen, wie: Sesam, Sonnenblumenkerne, Mohn, Haferflocken und Leinsamen.



**“Breaking bread together is one of the oldest and most fundamentally unifying of human experiences.”**

BARBARA COLOROSO

# KLEINBRÖTCHEN 45 - 75 GRAMM

5001862

## ROSE ROLL WHITE 55

55 g — Ø 7 cm

90 ST/KART — 36 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 8-10'

**VORGEBACKEN**

Kleines, ausdrucksvolles weißes Brötchen mit einer schön berstenden Kruste und einer saftigen, luftigen Krume. Aus Weizenmehl mit Kartoffelflocken hergestellt und mit Joghurt als geheimer Zutat für eine anhaltende sensorische Frische. Mit Mehl bestäubt und auf Stein gebacken.



5001863

## ROSE ROLL DARK 55

55 g — Ø 7 cm

90 ST/KART — 36 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 8-10'

**VORGEBACKEN**

Kleines ausdrucksvolles dunkles Brötchen mit einer schön berstenden Kruste und einer saftigen, luftigen Krume. Aus Weizenmehl mit Gerstenmalz, Roggensauerteig, Kartoffelflocken und Joghurt als geheimer Zutat hergestellt, für eine anhaltende sensorische Frische. Mit Mehl bestäubt und auf Stein gebacken.



5001864

## ROSE ROLL SPELT MULTIGRAIN 55

55 g — Ø 7 cm

90 ST/KART — 36 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 8-10'

**VORGEBACKEN**

Kleines ausdrucksvolles Mehrkornbrötchen mit einer schön berstenden Kruste und einer saftigen, luftigen Krume. Hauptsächlich hergestellt aus Dinkelmehl mit Weizenmehl, Roggensauerteig, Sonnenblumenkernen, Kartoffelflocken und Joghurt als geheimer Zutat für eine anhaltende sensorische Frische. Verbessert durch einige Noten Koriander, Fenchel und Kümmel für ein exquisites Aroma. Verziert mit Sesam und Mohn und auf Stein gebacken.



5001864

5001863

5001862



“If you have  
extraordinary  
bread and  
extraordinary  
butter, it’s hard  
to beat bread  
and butter.”

JACQUES PEPIN

PANESCO  
FOOD.COM



2104532

### KAISER ROLL

60 g

100 ST/KART — 28 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 11-13'

**VORGEBACKEN**

Klassisches Brötchen mit weicher, aber dichter Krume und einer knusprigen dünnen Kruste mit 5 Einschnitten.



5001099

### KAISER ROLL SCHWARZWALD

60 g

120 ST/KART — 28 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 11-13'

**VORGEBACKEN**

Mehrkorn-Kaiserbrötchen mit den typischen 5 Einschnitten, angereichert mit Malz- & Roggenmehl, dekoriert mit Weizengrieß, Haferflocken & Sonnenblumenkernen.



2103232

### KAISER ROLL MULTIGRAIN

60 g

110 ST/KART — 28 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 11-13'

**VORGEBACKEN**

Klassisches, aber knuspriges Mehrkornbrötchen mit dünner Kruste und den typischen 5 Einschnitten, angereichert mit Weizen-, Roggen- & Haferflocken und Leinsamen, Hirse, Sonnenblumenkernen & Weizenkleie.



# KLEINBRÖTCHEN 45 - 75 GRAMM

5000796

## PETIT PAIN GALLEGA 60

60 g

50 ST/KART — 72 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 8-10'

**VORGEBACKEN**

Traditionelles Brötchen mit einer dünnen Kruste und offener Krumenstruktur.



5000515

## KORNLI-ROLL

65 g

80 ST/KART — 40 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 200°C · 4-6'

**VORGEBACKEN**

Original geformtes Rundbrötchen aus Weizen und etwas Roggenmehl, angereichert mit Sonnenblumenkernen, Haferflocken und Leinsamen, bestreut mit weißem Mohn.



5001763

## PANE CROISSANT

65 g

2 x 35 ST/KART — 80 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

BACKEN 170°C · 20-22'

**ZUM BACKEN**

Ein voluminöses Brötchen aus Blätterteig in Croissant-Form, mit knuspriger Kruste und einer geschichteten luftigen Krume. Für ein optimales Ergebnis (glänzende, knusprige Kruste) nach dem Backen, empfehlen wir, das Produkt vorher nicht mit Ei zu bestreichen sowie zu Beginn des Backvorgangs (in den ersten 2 Minuten) 200 ml Dampf in den Ofen zu geben und den Abzug für die ersten 10 Minuten geschlossen zu halten.



5001763



### 2104393

## SQUARE ROLL PUMPKIN SUNFLOWER

70 g — 8 x 8 cm  
70 ST/KART — 36 KART/PAL  
AUFTAUEN 22°C · 15'  
BACKEN 180°C · 11-13'

#### VORGEBACKEN

Quadratisches braunes Weizenbrötchen mit grob zerstoßenem Weizengetreide und einer Garnierung aus Kürbis- und Sonnenblumenkernen. Charakteristische Eigenschaft ist die leichte Krume und die dünne, aber knusprige Brotkruste.



### 2104390

## PREMIUM PLUS PETIT PAIN 55

55 g — 13 cm  
90 ST/KART — 36 KART/PAL  
AUFTAUEN 22°C · 15'  
BACKEN 180°C · 11-13'

#### VORGEBACKEN

Kleines Brötchen aus ausschließlich natürlichen Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Hefe und Salz.



### 5001777

## GLUTEN-FREE ROLL MULTIGRAIN

82 g  
40 x 1 ST/KART — 112 KART/PAL  
AUFTAUEN 22°C · 60'  
**AUFTAUEN & SERVIEREN**

Glutenfreies & laktosefreies Mehrkornbrötchen mit Leinsamen, Sonnenblumenkernen & Hirsemehl. Einzeln verpackt in Folie, mit Glutenfrei- und Laktosefrei-Label.



### 2104409

## PREMIUM PLUS PETIT PAIN PAYSAN 55

55 g — 13 cm  
90 ST/KART — 36 KART/PAL  
AUFTAUEN 22°C · 15'  
BACKEN 180°C · 11-13'

#### VORGEBACKEN

Kleines Brötchen aus ausschließlich natürlichen Zutaten: Weizenmehl, teils Weizenvollkornschrot, Wasser, Hefe und Salz.



# ZUM FÜLLEN UND/ODER GRILLEN

## FOCACCIAS

5001883

### TUSCAN FLAT BREAD PRE-SLICED

80 g — 10 x 16 cm

9 x 4 ST/KART — 56 KART/PAL

AUFTAUEN 4°C · 120'

**AUFTAUEN & SERVIEREN**

Traditionelles toskanisches Fladenbrot, eine Art Focaccia aus Weizenmehl mit Olivenöl nativ extra, vorgeschnitten. Ideale Form als Sandwich.



5001883

5000265

### FOCACCIA ROLL FB FINE HERBS PRE-SLICED

100 g — Ø 12,5 cm

50 ST/KART — 48 KART/PAL

BACKEN 200°C · Weniger als 3'

**FERTIGGEBACKEN**

Focaccia, veredelt mit Olivenöl extra vierge und feinen Kräutern, wie z.B. Oregano & Rosmarin.



**“Pan di sudore,  
miglior sapore.  
Bread that comes  
out of hard labour  
tastes better.”**

ITALIAN PROVERB



### 5000361 FOCACCIA OLIO FB

350 g — 27 x 17 cm  
20 ST/KART — 40 KART/PAL  
BACKEN 200°C · Weniger als 3'  
**FERTIGGEBACKEN**



Ein vollständig gebackenes Focaccia, zubereitet mit Olivenöl und einem Sauerteigstarter; für echte italienische Sandwiches geeignet.



5000361

### 5000786 FOCACCIA ROSMARINO

800 g — 37 x 27 cm  
4 ST/KART — 80 KART/PAL  
BACKEN 200°C · Weniger als 3'  
**FERTIGGEBACKEN**



Ein original italienisches Fladenbrot, traditionell zubereitet mit Olivenöl extra virgine, Meersalz und Rosmarin; perfekte Höhe zum Schneiden und Füllen.



### 5000481 FOCACCIA POMODORI

800 g — 37 x 27 cm  
10 ST/KART — 48 KART/PAL  
BACKEN 200°C · Weniger als 3'  
**FERTIGGEBACKEN**



Focaccia, veredelt mit Olivenöl extra virgine und belegt mit Cocktailtomaten & Oregano.



# ZUM FÜLLEN UND/ODER GRILLEN

# FLADENBROTE & CO

**5000875**

## TORTILLA WRAP

89 g — Ø 30 cm

6 x 15 ST/KART — 54 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 480'

**AUFTAUEN & SERVIEREN**

Dünnes ungesäuertes typisches mexikanisches Fladenbrot mit einem Durchmesser von 30 cm aus Weizenmehl.



**5000055**

## TUNNBRÖD

37 g — 23 x 18 cm

8 x 8 ST/KART — 96 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

**AUFTAUEN & SERVIEREN**

Extra dünnes Fladenbrot mit einem leichten Anisgeschmack (Fenchel).



**5000416**

## VIKINGBRÖD ROUND

50 g — Ø 15 cm

12 x 6 ST/KART — 60 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

**AUFTAUEN & SERVIEREN**

Softes schwedisches Fladenbrot.



**5000617**

## BOWL BREAD

125 g

3 x 12 ST/KART — 40 KART/PAL

BACKEN 200°C · Weniger als 3'

**FERTIGGEBACKEN**

Ausgehöhlttes Rundbrot (zum Füllen mit Suppen oder Salaten). Die Oberseite ist abgeschnitten und dient als Deckel, beehlt.



# ZUM FÜLLEN UND/ODER GRILLEN PANINIBRÖTCHEN

PANESCO  
FOOD.COM

2104364

## PANINI PRE-GRILLED 110

110 g — 21 cm

55 ST/KART — 36 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

BACKEN 200°C · 4-6'

oder GRILL 220°C · 3-5'

**HEISS SERVIEREN**

Fertig gebackenes und vorgegrilltes Halb-Baguette, bereit zum Füllen und Grillen.



2103759

## PANINI HERBS PRE-GRILLED 110

110 g — 21 cm

55 ST/KART — 40 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

BACKEN 200°C · 4-6'

oder GRILL 220°C · 3-5'

**HEISS SERVIEREN**

Fertig gebackenes und vorgegrilltes Halb-Baguette mit Kräutern der Provence, bereit zum Füllen und Grillen.



2104410

## PANINI PRE-GRILLED PRE-SLICED 110

110 g — 21 cm

55 ST/KART — 36 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

BACKEN 200°C · 4-6'

oder GRILL 220°C · 3-5'

**HEISS SERVIEREN**

Fertig gebackenes, vorgeschnittenes und vorgegrilltes Halb-Baguette, bereit zum Füllen und Grillen.



2104160

## PANINI HERBS PRE-GRILLED PRE-SLICED 110

110 g — 21 cm

55 ST/KART — 40 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

BACKEN 200°C · 4-6'

oder GRILL 220°C · 3-5'

**HEISS SERVIEREN**

Fertig gebackenes, vorgeschnittenes und vorgegrilltes Halb-Baguette mit Kräutern der Provence, bereit zum Füllen und Grillen.



# ZUM FÜLLEN UND/ODER GRILLEN

## PANINIBRÖTCHEN

**2104218**

### PANINI WHOLEMEAL PRE-GRILLED PRE-SLICED

110 g — 21 cm

55 ST/KART — 40 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

BACKEN 200°C · 4-6'

oder GRILL 220°C · 3-5'

**HEISS SERVIEREN**

Fertig gebackenes, vorgeschnittenes und vorgegrilltes halbes Vollkorn-Baguette, bereit zum Füllen und Grillen.



2104218

**2104385**

### PANINI 125

125 g — 27 cm

45 ST/KART — 36 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

BACKEN 200°C · 4-6'

oder GRILL 220°C · 3-5'

**HEISS SERVIEREN**

Vorgebackenes Halb-Baguette ohne Einschnitte, bereit zum Grillen.



**“Love is... the bite  
into bread again.”**

MAY SWENSON





**5000483**  
**PANINI FOCCACINA**  
**PRE-SLICED**

80 g  
 7 x 6 ST/KART — 48 KART/PAL  
 AUFTAUEN 22°C · 30'  
 BACKEN 200°C · 4-6'  
 oder GRILL 220°C · 3-5'  
**HEISS SERVIEREN**

Eine vorgeschchnittene Focaccia, angereichert mit Olivenöl, bereit zum Füllen und Grillen.



**5001612**  
**CIABATTA SQUARE**  
**FB PRE-SLICED**

100 g — 12 x 12 cm  
 6 x 6 ST/KART — 56 KART/PAL  
 BACKEN 200°C · Weniger als 3'  
 oder GRILL 220°C · 3-5'  
**FERTIGGEBACKEN**

Original italienisches Ciabatta mit Vorteig (biga). Ergibt ein Brot mit mehr Geschmack und offener Krume. Durch den hohen Convenience-Faktor: 'fertig gebacken und vorgeschritten' machen es ideal zum Belegen.



**5000935**  
**CIABATTA PRE-GRILLED**  
**PRE-SLICED 120**

120 g — 19 cm  
 12 x 3 ST/KART — 56 KART/PAL  
 AUFTAUEN 22°C · 30'  
 BACKEN 200°C · 4-6'  
 oder GRILL 220°C · 3-5'  
**HEISS SERVIEREN**

Fertig gebackenes, vorgegrilltes und vorgeschritten Ciabatta, bereit zum Belegen.



**5000898**  
**PANINI SESAME NIGELLA**

130 g  
 45 ST/KART — 40 KART/PAL  
 AUFTAUEN 22°C · 30'  
 BACKEN 200°C · 4-6'  
 oder GRILL 220°C · 3-5'  
**HEISS SERVIEREN**

Ovales Brötchen, Focaccia-Brot-Typ, dekoriert mit Schwarzkümmel und Sesam.



# ZUM FÜLLEN UND/ODER GRILLEN

## HOT DOGS

2104425

### BRIOCHE HOT DOG ROLL 70

70 g — 17 cm

60 ST/KART — 36 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

**AUFTAUEN & SERVIEREN**

Weiches langes Brötchen aus Briocheteig.  
Ideale Form als Hot Dog-Brötchen.



**“A hot dog at  
the ball park is  
better than steak  
at the Ritz.”**

HUMPHREY BOGART

5001725

### LAUGEN HOT DOG ROLL PRE-SLICED 80

80 g — 19 cm

3 x 20 ST/KART — 40 KART/PAL

BACKEN 200°C · Weniger als 3'

**FERTIGGEBACKEN**

Langes Weizenbrötchen der 'Laugengebäck'-Familie, eine deutsche Spezialität, mit einem typischen Brezelgeschmack und einer braunen Kruste, abgewechselt mit hellen Einschnitten, vorgeschnitten. Ideale Form als Hot Dog-Brötchen.



5001725

**ZUM FÜLLEN UND/ODER GRILLEN****HAMBURGER-  
BRÖTCHEN**PANESCO  
FOOD.COM

5001676

5001676

**BRIOCHE BUN MINI 10**

10 g — Ø 4,7 cm  
 110 ST/KART — 160 KART/PAL  
 AUFTAUEN 22°C · 30'  
**AUFTAUEN & SERVIEREN**

Weiches, rundes Minibrötchen aus Brioche Teig,  
 angereichert mit Zucker & Butter.



2104204

**BRIOCHE BUN PRE-SLICED 30**

30 g — Ø 7 cm  
 6 x 20 ST/KART — 40 KART/PAL  
 AUFTAUEN 22°C · 30'  
**AUFTAUEN & SERVIEREN**

Weiches, rundes, mittelgroßes Brötchen  
 aus Brioche Teig, vorgeschnitten.



2104386

**BRIOCHE BUN RUSTIC 30**

30 g — Ø 7 cm  
 6 x 25 ST/KART — 36 KART/PAL  
 AUFTAUEN 22°C · 30'  
**AUFTAUEN & SERVIEREN**

Rundes, weiches Weizenbrötchen aus veredeltem  
 Brioche Teig (mit Butter & Milch) und mit Mehl bestäubt  
 für einen rustikalen Look. Ideal für Restaurants und  
 Catering vom Frühstück bis zum Abendessen.



# ZUM FÜLLEN UND/ODER GRILLEN

## HAMBURGERBRÖTCHEN

**2104377**

### BRIOCHE BUN PRE-SLICED 85

85 g — Ø 11,5 cm

50 ST/KART — 36 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

**AUFTAUEN & SERVIEREN**

Weiches, rundes Brötchen aus Brioche Teig, vorgeschnitten. Ideal als Hamburgerbrötchen.



**2104357**

### BRIOCHE BUN 85

85 g — Ø 11,5 cm

50 ST/KART — 36 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

**AUFTAUEN & SERVIEREN**

Weiches, rundes Brötchen aus Brioche Teig. Ideal als Hamburgerbrötchen.



**5001601**

### PREMIUM MULTIGRAIN BRIOCHE ROUND 85

85 g — Ø 11,5 cm

50 ST/KART — 40 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

**AUFTAUEN & SERVIEREN**

Weiches Mehrkorn-Briochebrötchen mit Butter, Sonnenblumenkernen, Sesam, Leinsamen und einer Garnitur von Haferflocken.



**DISCOVER  
MORE  
DELICIOUS BURGER  
RECIPES ON OUR  
WEBSITE**

[PANESCO.COM](http://PANESCO.COM)




5001840

5001843

**CHEESE GRATIN ROLL**

70 g — Ø 8,5 cm

50 ST/KART — 56 KART/PAL

BACKEN 200°C · Weniger als 3'

**FERTIGGEBACKEN**

Rundes weißes Weizenbrötchen, großzügig belegt mit gratiniertem holländischem gereiftem Käse (17%). Geeignet als Thaw & Serve-Produkt oder Hamburgerbrötchen mit schmackhaftem Mehrwert.



5001675

**LAUGEN BUN PRE-SLICED 80**

80 g — ± 10,5 cm

2 x 21 ST/KART — 56 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

BACKEN 200°C · Weniger als 3'

**FERTIGGEBACKEN**

Rundes Weizenbrötchen der 'Laugengebäck'-Familie, eine deutsche Spezialität, mit einem typischen Brezelgeschmack und einer braunen Kruste, abgewechselt mit hellen Einschnitten.



5001840

**MULTI SEED'R BUN**

110 g — Ø 10 cm

40 ST/KART — 96 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

**AUFTAUEN & SERVIEREN**

'Mehlfreies', ballaststoffreiches 'Power'-Brötchen aus Samen, ohne Mehl oder Hefe. Hergestellt aus Sonnenblumenkernen, Haferflocken, Leinsamen und Chia-Samen. Ideal als Brötchen für Veggieburger. Wir empfehlen, die Schnittflächen zu grillen oder zu rösten oder das Brötchen aufzubacken, um alle reichen Aromen der Samen zum Leben zu erwecken.



## SANDWICHARTIKEL 75 - 165 GRAMM

5001801

### CRYSTAL ROLL RUSTIC PRE-SLICED

75 g — Ø 12 cm

30 ST/KART — 56 KART/PAL

BACKEN 200°C · Weniger als 3'

**FERTIGGEBACKEN**

Hochwertiges Brötchen mit auffallend wechselnden Texturen: außen eine köstliche, dünne und knusprige Kruste und innen eine weiche luftige Krume. Hergestellt aus Weizenmehl mit Sauerteig, veredelt mit Olivenöl und mit Mehl bestäubt, vorgeschnitten. Auch als Hamburgerbrötchen geeignet.



5001802

### CRYSTAL ROLL MULTIGRAIN PRE-SLICED

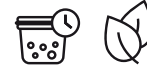
70 g — Ø 12 cm

30 ST/KART — 56 KART/PAL

BACKEN 200°C · Weniger als 3'

**FERTIGGEBACKEN**

Hochwertiges Brötchen mit auffallend wechselnden Texturen: außen eine köstliche, dünne und knusprige Kruste und innen eine weiche luftige Krume. Aus Weizenmehl und etwas Roggensauerteig hergestellt, veredelt mit geröstetem Roggen, Leinsamen und Olivenöl. Garniert mit Buchweizen, goldenen & braunen Leinsamen, Sonnenblumenkernen und Sesam, vorgeschnitten. Auch als Hamburgerbrötchen geeignet.



5001800

### CRYSTAL ROLL BEER PRE-SLICED

80 g — Ø 12 cm

30 ST/KART — 56 KART/PAL

BACKEN 200°C · Weniger als 3'

**FERTIGGEBACKEN**

Hochwertiges Brötchen mit auffallend wechselnden Texturen: außen eine köstliche, dünne und knusprige Kruste und innen eine weiche luftige Krume. Aus Weizenmehl und Sauerteig, mit doppelt gemalztem Bier. Veredelt mit Olivenöl und mit Grieß garniert, vorgeschnitten. Auch als Hamburgerbrötchen geeignet.



5001800



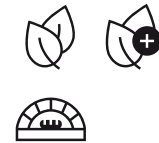
“You can make  
any meal into a  
sandwich, and  
any sandwich  
into a meal.”

JEFF MAURO

### 5000514 PAIN RUSTIQUE

90 g  
50 ST/KART — 40 KART/PAL  
AUFTAUEN 22°C · 15'  
BACKEN 180°C · 8-10'  
**VORGEBACKEN**

Rustikales weißes Weizenbrot mit einer knusprigen, dünnen, mit Mehl bestäubten Kruste.



### 5000862 VITAL-JA

80 g  
80 ST/KART — 32 KART/PAL  
AUFTAUEN 22°C · 15'  
BACKEN 180°C · 8-10'  
**VORGEBACKEN**

Braunes, ovales Brötchen, angereichert mit Gerstenmalz, Roggen, Sonnenblumenkernen, Leinsamen & Mohn; garniert mit geröstetem Weizenschrot.



### 5001375 POLDER BREAD ROLL 100

100 g — Ø 12 cm  
50 ST/KART — 40 KART/PAL  
AUFTAUEN 22°C · 15'  
BACKEN 180°C · 11-13'  
**VORGEBACKEN**

Rundes, dunkles Brötchen aus Weizen- und Roggenmehl mit geröstetem Malz und Sonnenblumenkernen. Dekoriert mit Haferflocken.



# SANDWICHARTIKEL 75 - 165 GRAMM

5000791

## FLAGUETTE

100 g — Ø 14,5 cm

48 ST/KART — 36 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 8-10'

**VORGEBACKEN**

Rustikales, auf Stein gebackenes flaches Weizenbrot mit offener und saftiger Krume, beehlt. Ideal als Sandwich oder Burger.



5000961

## FLAGUETTE TOMATO BLACK OLIVE

100 g — Ø 14,5 cm

48 ST/KART — 36 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 8-10'

**VORGEBACKEN**

Rustikales, auf Stein gebackenes, flaches Weizenbrot. Angereichert mit Tomaten und schwarzen Oliven, beehlt.



5001088

## FLAGUETTE MILLER

100 g — Ø 14 cm

48 ST/KART — 36 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 8-10'

**VORGEBACKEN**

Rustikales, auf Stein gebackenes, flaches Weizenbrot mit Roggenmehl und angereichert mit Haferschrot, Sesam und Leinsamen. Offene und saftige Krumenstruktur.



5001149

## FLAGUETTE DEMI-LUNE

100 g

48 ST/KART — 36 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 8-10'

**VORGEBACKEN**

Rustikales, auf Stein gebackenes, flaches Weizenbrot mit offener und saftiger Krumenstruktur, halbmondförmig und beehlt.








5001860

### 5001860 ROSE ROLL DARK 110

110 g – Ø 10 cm  
45 ST/KART – 36 KART/PAL  
AUFTAUEN 22°C · 15'  
BACKEN 180°C · 9-11'  
**VORGEBACKEN**

Ausdrucksvolles dunkles Brötchen mit einer schön berstenden Kruste und einer saftigen, luftigen Krume. Aus Weizenmehl mit Gerstenmalz, Roggensauerteig, Kartoffelflocken und Joghurt als geheimer Zutat hergestellt, für eine anhaltende sensorische Frische. Mit Mehl bestäubt und auf Stein gebacken.



### 5001859 ROSE ROLL WHITE 110

110 g – Ø 10 cm  
45 ST/KART – 36 KART/PAL  
AUFTAUEN 22°C · 15'  
BACKEN 180°C · 9-11'  
**VORGEBACKEN**

Ausdrucksvolles weißes Brötchen mit einer schön berstenden Kruste und einer saftigen, luftigen Krume. Aus Weizenmehl mit Kartoffelflocken hergestellt und mit Joghurt als geheimer Zutat für eine anhaltende sensorische Frische. Mit Mehl bestäubt und auf Stein gebacken.



### 5001861 ROSE ROLL SPELT MULTIGRAIN 110

110 g – Ø 10 cm  
45 ST/KART – 36 KART/PAL  
AUFTAUEN 22°C · 15'  
BACKEN 180°C · 9-11'  
**VORGEBACKEN**

Ausdrucksvolles Mehrkornbrötchen mit einer schön berstenden Kruste und einer saftigen, luftigen Krume. Hauptsächlich hergestellt aus Dinkelmehl mit Weizenmehl, Roggensauerteig, Sonnenblumenkernen, Kartoffelflocken und Joghurt als geheimer Zutat für eine anhaltende sensorische Frische. Verbessert durch einige Noten Koriander, Fenchel und Kümmel für ein exquisites Aroma. Verziert mit Sesam und Mohn und auf Stein gebacken.



# SANDWICHARTIKEL 75 - 165 GRAMM

**2104388**

## FIBER RICH BAGNAT WHITE

110 g

50 ST/KART — 36 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 11-13'

**VORGEBACKEN**

Helles, ballaststoffreiches Brötchen aus Weizenmehl, Roggen, Kürbiskernen, Sonnenblumenkernen, gelben Leinsamen, Hafer und Hirse.



**2104402**

## FIBER RICH BAGNAT DARK

110 g

50 ST/KART — 36 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 11-13'

**VORGEBACKEN**

Ballaststoffreiches Brötchen aus Weizenmehl & geröstetem Gerstenmalz und einer Mischung aus Kürbiskernen, Roggen, Sonnenblumenkernen, Hirse und Hafer.



**2104378**

## SPELT PISTOLET 110

110 g

50 ST/KART — 36 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 11-13'

**VORGEBACKEN**

Mehrkorn-Brötchen aus Weizen mit Dinkel und Vollkornweizenmehl, Sonnenblumenkernen und Sesam.



**5001450**

## FIBER RICH BAGNAT WHOLEGRAIN

110 g

50 ST/KART — 40 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'


BACKEN 180°C · 11-13'

**VORGEBACKEN**

Vollkorn- und ballaststoffreiches rundes Brötchen aus Weizenvollkornmehl, Roggen, Kürbiskernen, Sonnenblumenkernen, Hafer und Hirse.






  
**“I believe that  
all anyone really  
wants in this life is  
to sit in peace and  
eat sandwich.”**

LIZ LEMON

**5000643****PAN BAGNAT CROSSED**

115 g — Ø 13 cm

55 ST/KART — 28 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 11-13'

**VORGEBACKEN**

Rundes, eher flaches, mediterranes Weizenbrötchen mit schönen kreuzweisen Einschnitten, angereichert mit Olivenöl.

**2104439****PAN BAGNAT OREGANO**

125 g — Ø 13 cm

40 ST/KART — 36 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 11-13'

**VORGEBACKEN**

Großes, mediterranes Weizenbrötchen, angereichert mit Oregano.

**2103645****PAN BAGNAT FB MULTIGRAIN**

110 g — Ø 12,5 cm

40 ST/KART — 40 KART/PAL

BACKEN 200°C · Weniger als 3'

**FERTIGGEBACKEN**

Fertig gebackenes Mehrkorn-Rundbrötchen, großzügig bestreut mit Sonnenblumenkernen, Sesam, Mohn und Leinsamen.



# SANDWICHARTIKEL 75 - 165 GRAMM

**5000563**

## BAGEL 85

85 g — Ø 10 cm

50 ST/KART — 44 KART/PAL

BACKEN 200°C · Weniger als 3'

**FERTIGGEBACKEN**

Donutförmiges Hefebrötchen mit einer dichten, flexiblen Textur und glänzender Kruste.



**5001766**

## BAGEL

127 g — Ø 12 cm

32 ST/KART — 44 KART/PAL

BACKEN 200°C · Weniger als 3'

**FERTIGGEBACKEN**

Gedämpfter Bagel mit einer knusprigen Kruste und einer dichten Krume.



**5001767**

## BAGEL SESAME POPPY

127 g — Ø 12 cm

32 ST/KART — 44 KART/PAL

BACKEN 200°C · Weniger als 3'

**FERTIGGEBACKEN**

Gedämpfter Bagel, garniert mit Sesam und Mohn.



5001766 5001767 5001768 5001769




5001768

5001769

**BAGEL EVERYTHING**

127 g – Ø 12 cm

32 ST/KART – 44 KART/PAL

BACKEN 200°C · Weniger als 3'

**FERTIGGEBACKEN**

Gedämpfter Bagel, garniert mit Zwiebel, Knoblauch, Sesam und Mohn.



5001768

**BAGEL MULTIGRAIN**

135 g – Ø 12 cm

32 ST/KART – 44 KART/PAL

BACKEN 200°C · Weniger als 3'

**FERTIGGEBACKEN**

Gedämpfter Mehrkornbagel, angereichert mit Sonnenblumenkernen und garniert mit Haferflocken.



“In New York, I  
like it when you  
can get bagels at 3  
in the morning.”

SHEPARD SMITH

# SANDWICHARTIKEL 75 - 165 GRAMM

5000532

## PYRAMIDE ROLL MULTIGRAIN

80 g

40 ST/KART — 60 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 8-10'

**VORGEBACKEN**

Sehr nahrhaftes, dreieckiges Brötchen mit Weizen-, Roggen- und Gerstenmalzmehl. Sehr reich an Sonnenblumenkernen und einer extra Dekoration aus Buchweizen, Leinsamen, Roggenflocken, Sesam & Sonnenblumenkernen.



5001142

## TRIANGLE MULTIGRAIN

100 g

56 ST/KART — 40 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

**AUFTAUEN & SERVIEREN**

Dreieckiges Mehrkornbrötchen mit einer reichen und schmackhaften Dekoration aus Sonnenblumenkernen, Leinsamen, Sesam und Haferflocken.



5001143

## TRIANGLE WHITE WITH CORN

100 g

56 ST/KART — 40 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

**AUFTAUEN & SERVIEREN**

Dreieckiges Weizenbrötchen mit einer Dekoration aus Maisgrieß für mehr Knusprigkeit.



**“A table without  
bread is not a table  
but bread is a  
table on its own.”**

SCOTTISCH GAELIC PROVERB

# HALB-BAGUETTES

# HALBE CIABATTAS & CO

PANESCO  
FOOD.COM

2104395

## CIABATTA MULTIGRAIN 85

85 g

55 ST/KART — 36 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 8-10'

**VORGEBACKEN**

Ciabatta in Einzelportionsgröße, angereichert mit Vollkornweizenmehl, dekoriert mit Sonnenblumen- und Kürbiskernen, Haferflocken und Sesam.



5001139

## ORGANIC CIABATTA FB MULTIGRAIN 100

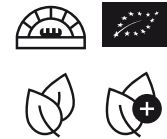
100 g — ± 14 cm

45 ST/KART — 40 KART/PAL

BACKEN 200°C · Weniger als 3'

**FERTIGGEBACKEN**

Bio-Ciabatta in Einzelportionsgröße, angereichert mit Vollkornweizenmehl, dekoriert mit Sonnenblumen- und Kürbiskernen, Haferflocken und Sesam.



2104384

## CIABATTA 105

105 g — ± 12,5 cm

55 ST/KART — 36 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 8-10'

**VORGEBACKEN**

Klassisches Ciabatta, in Einzelportionsgröße.



2104368

## CIABATTA FB 120

120 g — 24 cm

45 ST/KART — 36 KART/PAL

BACKEN 200°C · Weniger als 3'

**FERTIGGEBACKEN**

Knuspriges Ciabatta mit offener Krumenstruktur. Ein lange Gärzeit des flüssigen Teiges sorgt für viele große Löcher und den typischen Geschmack (mit Sauerteigstarter und Olivenöl).



# HALB-BAGUETTES

# HALBE CIABATTAS & CO

**5001181**

## PAGNOTTELLA RUSTICA 110

110 g – 14 cm

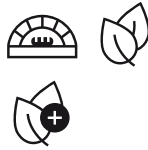
45 ST/KART – 40 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 200°C · 8-10'

**VORGEBACKEN**

Handwerkliches und natürliches Weizenbrötchen (italienischer Ciabatta-Teig) handgefaltet und auf Stein gebacken.



**5001182**

## PAGNOTTELLA PAESANO 110

110 g – 14 cm

45 ST/KART – 40 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 200°C · 8-10'

**VORGEBACKEN**

Handwerkliches, natürliches dunkles Weizenbrötchen (italienischer Ciabatta-Teig) mit Sesam, Leinsamen und Gerstenmalz, handgefaltet und auf Stein gebacken.



**2104370**

## BOCATA 140

140 g – 18 cm

2 x 20 ST/KART – 36 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 11-13'

**VORGEBACKEN**

Das ideale Sandwich-Ciabatta.



**5001483**

## BARRA BASTON MEDIA 155

155 g – 27 cm

50 ST/KART – 32 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 14-16'

**VORGEBACKEN**

Rustikal aussehendes Halb-Baguette spanischer Herkunft mit abgerundeten Enden und einer außergewöhnlich leichten, offenen Krume und knusprigen Kruste.





**HALB-BAGUETTES****RUSTIKALE HALB-BAGUETTES****PANESCO**  
FOOD.COM**5001509****RUSTIC WHITE DIAMOND 80**

80 g — 16 cm

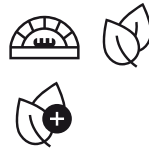
110 ST/KART — 24 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 8-10'

**VORGEBACKEN**

Rautenförmiges, helles Brötchen aus Weizen,  
auf Stein gebacken und bemehlt.

**5001510****RUSTIC MULTIGRAIN DIAMOND 80**

80 g — 16 cm

110 ST/KART — 24 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 8-10'

**VORGEBACKEN**

Rautenförmiges Mehrkornbrötchen mit Roggen,  
Leinsamen, Weizenkleie, Sonnenblumenkernen, Sesam  
und gerösteter Gerste, auf Stein gebacken.

**5000795****5000795****PETIT PAIN ARDENNAIS MIX**

80 g

6 x 10 ST/KART — 48 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 8-10'

**VORGEBACKEN**

Sortiment von rustikalen, elegant geformten, reichhaltigen  
Mehrkornbrötchen, auf Stein gebacken: 20 Brötchen mit  
Sonnenblumenkernen, 20 Mehrkornbrötchen, 20 Müller-Brötchen.



# HALB-BAGUETTES

## RUSTIKALE HALB-BAGUETTES

5001117

### BARRA RÚSTICA 100

100 g — 22 cm

70 ST/KART — 32 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 11-13'

**VORGEBACKEN**

Dieses spanische Halb-Baguette vereinigt erfolgreich eine dünne und knusprige Kruste mit einer leichten, offenen Krumenstruktur, bemehlt.



5001257

### BARRA RÚSTICA MULTICÉRÉALES 100

100 g — 22 cm

70 ST/KART — 32 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 11-13'

**VORGEBACKEN**

Dieses spanische Mehrkorn-Halb-Baguette, großzügig bestreut mit 10 verschiedenen Getreidesorten und Samen, vereinigt erfolgreich eine dünne und knusprige Kruste mit einer leichten, offenen Krumenstruktur.



5000602

### BARRA GALLEGA MEDIA 125

125 g — 27 cm

50 ST/KART — 32 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 11-13'

**VORGEBACKEN**

Dieses spanische Halb-Baguette vereinigt erfolgreich eine dünne und knusprige Kruste mit einer leichten, offenen Krumenstruktur, auf Stein gebacken und bemehlt.



5000787

### BARRA GALLEGA MEDIA PAYSAN 125

125 g — 27 cm

50 ST/KART — 32 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 11-13'

**VORGEBACKEN**

Traditionelles, auf Stein gebackenes, spanisches Halb-Baguette aus Weizenmehl, angereichert mit Roggenmehl, mit einer dünnen Kruste und offener Krumenstruktur.





### 5001201 PETIT PAIN RUSTIQUE NATURE 125

125 g — ± 22,5 cm  
40 ST/KART — 36 KART/PAL  
AUFTAUEN 22°C · 15'  
BACKEN 180°C · 8-10'  
**VORGEBACKEN**



Handwerkliches Brötchen (Halb-Baguette-Größe) aus Weizen- und Roggenmehl mit Weizensauerteig und etwas Weizenmalz versetzt zur Geschmacksverstärkung, gebacken auf Stein und mit 2 Einschnitten.



5001379

### 5000954 PETIT PAIN RUSTIQUE MULTICÉRÉALES 125

125 g — ± 22,5 cm  
40 ST/KART — 36 KART/PAL  
AUFTAUEN 22°C · 15'  
BACKEN 180°C · 8-10'  
**VORGEBACKEN**



Handwerkliches Brötchen (Größe Halb-Baguette) aus Weizen- und Roggenmehl mit Weizensauerteig, veredelt mit Hafergrütze, Leinsamen, Sonnenblumenkernen, Sesam, Weizenkleie und etwas Malz zur Verbesserung des Geschmacks, im Steinofen gebacken und mit 2 Einschnitten auf der Oberseite.



### 5001379 FIBER RICH STONE BAKED DEMI BAGUETTE DARK

150 g — 25,5 cm  
45 ST/KART — 40 KART/PAL  
AUFTAUEN 22°C · 15'  
BACKEN 180°C · 14-16'  
**VORGEBACKEN**



Ballaststoffreiches Halb-Baguette aus Weizenmehl & geröstetem Gerstenmalz und einer Mischung aus Kürbiskernen, Roggen, Sonnenblumenkernen, Hirse und Hafer – bemehlt und auf Stein gebacken.



# HALB-BAGUETTES

## RUSTIKALE HALB-BAGUETTES

5001853

### ARTISAN DEMI TWIST WHITE

115 g – ± 23 cm

40 ST/KART – 48 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 9-11'

VORGEBACKEN



Eindrucksvolles, handwerkliches Halb-Baguette aus Weizenmehl und einem Hauch von flüssigem Roggensauerteig. Die längeren Reife- und Ruhezeiten ergeben ein echtes handwerkliches Produkt mit einer offenen Krumenstruktur und dem authentischen Geschmack von verflungenen Zeiten. Mit der Hand gedreht und auf Stein gebacken.



**“If thou tastest  
a crust of bread,  
thou tastest all  
the stars and all  
the heavens.”**

ROBERT BROWNING

5001855

### ARTISAN DEMI TWIST MULTIGRAIN

125 g – ± 23 cm

40 ST/KART – 48 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 9-11'

VORGEBACKEN



Eindrucksvolles, handwerkliches Mehrkorn-Halb-Baguette aus Weizenmehl mit Gerstenmalz und einem Hauch von flüssigem Roggensauerteig. Veredelt und dekoriert mit Leinsamen, Sesam, Sonnenblumenkernen und Haferflocken. Die längeren Reife- und Ruhezeiten ergeben ein echtes handwerkliches Produkt mit einer offenen Krumenstruktur und dem authentischen Geschmack von verflungenen Zeiten. Mit der Hand gedreht und auf Stein gebacken.



5001855

**HALB-BAGUETTES****KLASSISCHE HALB-BAGUETTES****PANESCO**  
FOOD.COM**2104391****PREMIUM PLUS PETIT PAIN  
MULTICÉRÉALES 80**

80 g — 18 cm

65 ST/KART — 36 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 11-13'

**VORGEBACKEN**

Ein Mehrkornbrötchen aus Weizenmehl und geröstetem Malz, angereichert und dekoriert mit Haferflocken, Sonnenblumenkernen, Sesam, Leinsamen und Weizenkleie.

**2104361****PREMIUM PLUS PETIT PAIN 85**

85 g — 17 cm

65 ST/KART — 36 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 11-13'

**VORGEBACKEN**

Kleines Brötchen, aus ausschließlich natürlichen Zutaten hergestellt: Weizenmehl, Wasser, Hefe und Salz.

**2104375****PREMIUM PLUS PETIT  
PAIN PAYSAN 85**

85 g — 17 cm

65 ST/KART — 36 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 11-13'

**VORGEBACKEN**

Kleines Brötchen, aus ausschließlich natürlichen Zutaten hergestellt: Weizenmehl, teils mit Weizenvollkornschrot, Wasser, Hefe und Salz.

**2104411****PREMIUM PLUS  
PETIT PAIN 105**

105 g — 20 cm

50 ST/KART — 36 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 11-13'

**VORGEBACKEN**

Kleines Halb-Baguette, aus ausschließlich natürlichen Zutaten hergestellt: Weizenmehl, Wasser, Hefe und Salz.



# HALB-BAGUETTES

## KLASSISCHE HALB-BAGUETTES

**2104394**

### PREMIUM PLUS DEMI BAGUETTE 110

110 g — 22 cm

50 ST/KART — 36 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 11-13'

**VORGEBACKEN**

Halb-Baguette, aus ausschließlich natürlichen Zutaten hergestellt: Weizenmehl, Wasser, Hefe und Salz.



**2104362**

### PREMIUM PLUS DEMI BAGUETTE 125

125 g — 27 cm

45 ST/KART — 36 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 11-13'

**VORGEBACKEN**

Eine vielseitiges Halb-Baguette, aus ausschließlich natürlichen Zutaten hergestellt: Weizenmehl, Wasser, Hefe und Salz.



**2104365**

### PREMIUM PLUS DEMI BAGUETTE MULTICÉRÉALES 125

125 g — 27 cm

45 ST/KART — 36 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 11-13'

**VORGEBACKEN**

Eine Mehrkorn-Halb-Baguette aus Weizenmehl und geröstetem Malz, angereichert und dekoriert mit Haferflocken, Sonnenblumenkernen, Sesam, Leinsamen und Weizenkleie.



**2104396**

### PREMIUM PLUS DEMI BAGUETTE PAYSANNE 125

125 g — 27 cm

45 ST/KART — 36 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 11-13'

**VORGEBACKEN**

Eine vielseitiges Halb-Baguette, aus ausschließlich natürlichen Zutaten hergestellt: Weizenmehl, teils mit Weizenvollkornschrot, Wasser, Hefe und Salz.





“Let there be  
bread for all.”

NELSON MANDELA

**2104389**  
**DEMI BAGUETTE FB 120**

120 g — 27 cm  
26 ST/KART — 56 KART/PAL  
BACKEN 200°C · Weniger als 3'  
**FERTIGGEBACKEN**

Ein Halb-Baguette mit goldbrauner Kruste und weiche Krume aus dem Premium Plus-Sortiment.



**2104404**  
**GOLDEN SOFT DEMI**  
**BAGUETTE MULTIGRAIN 140**

140 g — 27 cm  
45 ST/KART — 36 KART/PAL  
AUFTAUEN 22°C · 30'  
**AUFTAUEN & SERVIEREN**

Mehrkorn-Soft-Halb-Baguette aus Brioche- und Brotteig mit einer langen Haltbarkeit, großzügig bestreut mit Leinsamen, Sesam, Soja und Buchweizen.



**2104405**  
**GOLDEN SOFT DEMI**  
**BAGUETTE 140**

140 g — 27 cm  
45 ST/KART — 36 KART/PAL  
AUFTAUEN 22°C · 30'  
**AUFTAUEN & SERVIEREN**

Eine weiche, weiße halbe Baguette mit einer langen Haltbarkeit aus Brioche- und Brotteig.



**BAGUETTES****CIABATTAS & CO****5000559****CIABATTA 250**

250 g — ± 28 cm

24 ST/KART — 40 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 11-13'

**VORGEBACKEN**

Klassisches, italienisches Ciabatta (Mehrteilig).

**2104403****CIABATTA XL 300**

300 g — ± 34 cm

18 ST/KART — 36 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 11-13'

**VORGEBACKEN**

Klassisches, extra großes, italienisches Ciabatta (Mehrteilig).

**5001277****BARRA BASTON 375**

375 g — 56 cm

20 ST/KART — 32 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 17-19'

**VORGEBACKEN**

Die abgerundeten Enden und die Länge dieses soliden und rustikal anmutenden Baguettes bietet die Möglichkeit, dieses in 2 identische Hälften oder gleiche Scheiben zu schneiden, ohne etwas zu verschwenden.

**5000469****BÛCHETTE CAMPAGNARDE 340**

340 g — ± 37 cm

30 ST/KART — 32 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

BACKEN 200°C · 18-20'

**VORGEBACKEN**

Traditionelles, dunkles und reichhaltiges Baguettes aus gemischtem Teig von Weizen, Roggen und Malz. Angereichert mit Bruchroggen, Sonnenblumenkernen und braunen Leinsamen.







“I like bread,  
cheese and wine,  
that makes my life  
fun and enjoyable.”

GWYNETH PALTROW

5001184

### PAGNOTTA RÚSTICA 400

400 g — 36 cm

15 ST/KART — 40 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 200°C · 10-12'

VORGEBACKEN

Schön anmutendes Brot im italienischen Stil mit Ciabatta-ähnlichem Teig, traditionell zubereitet; handgefaltet und auf Stein gebacken.



5001185

### PAGNOTTA PAESANO 450

450 g — 37 cm

15 ST/KART — 40 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 200°C · 10-12'

VORGEBACKEN

Handwerkliches und natürliches Weizenbrot (italienischer Stil), mit Sesam, Leinsamen und Gerstenmalz, auf Stein gebacken und bemehlt.



5001184

5001185

**BAGUETTES****RUSTIKALE BAGUETTES****5000106****BARRA GALLEGA 260**

260 g — 45 cm

18 ST/KART — 40 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 14-16'

**VORGEBACKEN**

Dieses spanische Baguette vereint erfolgreich eine dünne und knusprige Kruste mit einer leichten, offenen Krume; auf Stein gebacken und bemehlt.

**5001276****BARRA CAMPESINA 270**

270 g — 43 cm

20 ST/KART — 40 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 14-16'

**VORGEBACKEN**

Leichtes, luftiges Baguette mit einer dünnen, knusprigen und bemehlten Kruste und mit spitzen Enden. Ein Produkt, welches sich sicherlich von anderen Baguettes abhebt.

**5001146****BAGUETTE À L' ANCIENNE 280**

280 g — ± 54 cm

20 ST/KART — 36 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 11-13'

**VORGEBACKEN**

Authentisches Sauerteig-Baguette aus Weizenmehl und etwas Roggen, auf Stein gebacken.

**5001145****BAGUETTE MULTICÉRÉALES À L' ANCIENNE 280**

280 g — ± 54 cm

20 ST/KART — 36 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 11-13'

**VORGEBACKEN**

Authentisches Sauerteig-Mehrkornbaguette mit vielen Samen und Getreide: Leinsamen, Sesam, Sonnenblumenkernen, Haferflocken & Haferschrot, Weizenkleie & Weizenflocken, Roggenschrot und geröstetem Gerstenmalz; auf Stein gebacken.






5001857

5001857

**ARTISAN TWIST WHITE**

350 g — ± 52 cm  
 15 ST/KART — 32 KART/PAL  
 AUFTAUEN 22°C · 15'  
 BACKEN 180°C · 11-13'

**VORGEBACKEN**

Eindrucksvolles, handwerkliches Baguette aus Weizenmehl und einem Hauch von flüssigem Roggensauerteig. Die längeren Reife- und Ruhezeiten ergeben ein echtes handwerkliches Produkt mit einer offenen Krumenstruktur und dem authentischen Geschmack von verflungenen Zeiten. Mit der Hand gedreht und auf Stein gebacken.



NEU

5001858

**ARTISAN TWIST MULTIGRAIN**

400 g — ± 52 cm  
 15 ST/KART — 32 KART/PAL  
 AUFTAUEN 22°C · 15'  
 BACKEN 180°C · 11-13'

**VORGEBACKEN**

Eindrucksvolles, handwerkliches Mehrkorn-Baguette aus Weizenmehl mit Gerstenmalz und einem Hauch von flüssigem Roggensauerteig. Veredelt und dekoriert mit Leinsamen, Sesam, Sonnenblumenkernen und Haferflocken. Die längeren Reife- und Ruhezeiten ergeben ein echtes handwerkliches Produkt mit einer offenen Krumenstruktur und dem authentischen Geschmack von verflungenen Zeiten. Mit der Hand gedreht und auf Stein gebacken.



NEU

**“I do like a little  
 bit of butter to  
 my bread.”**

ALAN ALEXANDER MILNE

**BAGUETTES****KLASSISCHE BAGUETTES****2104369****PREMIUM PLUS BAGUETTE 250**

250 g — 57 cm

30 ST/KART — 24 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 14-16'

**VORGEBACKEN**

Ein vielseitiges Baguette, hergestellt aus ausschließlich natürlichen Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Hefe und Salz.

**2104408****PREMIUM PLUS BAGUETTE PAYSANNE 250**

250 g — 57 cm

24 ST/KART — 36 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 14-16'

**VORGEBACKEN**

Eine vielseitige Baguette, aus ausschließlich natürlichen Zutaten hergestellt: Weizenmehl, teils Weizenvollkornschrot, Wasser, Hefe und Salz.

**2104381****PREMIUM PLUS BAGUETTE MULTICÉRÉALES 250**

250 g — 57 cm

24 ST/KART — 36 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 14-16'

**VORGEBACKEN**

Mehrkorn-Baguette aus Weizenmehl und geröstetem Malz, angereichert und dekoriert mit Haferflocken, Sonnenblumenkernen, Sesam, Leinsamen und Weizenkleie.

**2104367****PREMIUM PLUS PARISIENNE 440**

440 g — 57 cm

14 ST/KART — 36 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 17-19'

**VORGEBACKEN**

Ein vielseitiges Baguette mit einer breiteren Grundfläche, aus ausschließlich natürlichen Zutaten hergestellt: Weizenmehl, Wasser, Hefe und Salz.



# BROTE

PANESCO  
FOOD.COM

5000922

## ORGANIC PAVÉ AU LEVAIN 450

450 g

15 ST/KART — 40 KART/PAL

BACKEN 210°C · 14-16'

VORGEBACKEN

Biologisches Brot, zubereitet mit Weizen- und Roggenmehl und einem traditionellen "culture ancienne"-Sauerteig. Aus 100% natürlichen Zutaten hergestellt, frei von Zusatzstoffen.



5000921

## ORGANIC BOULOT MULTIGRAIN 450

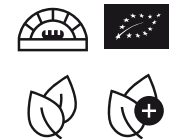
450 g

12 ST/KART — 40 KART/PAL

BACKEN 210°C · 14-16'

VORGEBACKEN

Biologisches Brot, zubereitet aus Weizen- und Roggenmehl, veredelt mit biologischen Sonnenblumenkernen, biologischem Sesam, biologischem Leinsamen und biologischem Mohn. Aus 100% natürlichen Zutaten hergestellt, frei von Zusatzstoffen.



LOAVES MADE  
WITH LOVE

PANESCO.COM

5001058

## ORGANIC PAVÉ BÛCHERON 500

500 g

14 ST/KART — 40 KART/PAL

BACKEN 210°C · 14-16'

VORGEBACKEN

Ein typisches Bio-Landbrot, auf Stein gebacken und mit einem kreuzweisen Einschnitt. Angereichert mit einem Hauch Röstmalz und bemehlt.



# BROTE

5001281

## FARMERS BREAD DARK 500

500 g

12 ST/KART — 36 KART/PAL

BACKEN 210°C · 14-16'

**VORGEBACKEN**

Rustikaler, runder, dunkler Mehrkornlaib aus Weizen- und Roggenmehl, angereichert mit Hafer und Roggen, Leinsamen, Kürbiskernen, Sesam und gemälztem Hafer & gemälzter Gerste, bemehlt.



5001281

2104400

## SOURDOUGH BOULOT WHITE

550 g

11 ST/KART — 36 KART/PAL

BACKEN 210°C · 14-16'

**VORGEBACKEN**

Rustikales weißes Landbrot aus Weizenmehl und Roggen mit einem Roggensauerteig als Starter, mit der Hand gefaltet, mit Mehl bestäubt und im Steinofen gebacken. Ein einzigartiges langsames Mischverfahren und eine längere Ruhezeit garantieren eine bessere Hydratisierung des Teiges. Dies führt zu einem Brot mit einer offenen Struktur, einem milden Sauerteiggeschmack und längerer Frische.



2104401

## SOURDOUGH BOULOT MULTIGRAIN

600 g

11 ST/KART — 36 KART/PAL

BACKEN 210°C · 14-16'

**VORGEBACKEN**

Rustikaler, gemälzter Mehrkornlaib aus Weizen, Roggen und Roggensauerteig als Starter, veredelt mit Sesam, Sonnenblumenkernen und Leinsamen, mit der Hand gefaltet und im Steinofen gebacken. Ein einzigartiges langsames Mischverfahren und eine längere Ruhezeit garantieren eine bessere Hydratisierung des Teiges. Dies führt zu einem Brot mit einer offenen Struktur, einem milden Sauerteiggeschmack und längerer Frische.





“If bread feeds  
the body, stories  
nourish te soul.”

ALEX MORRITT

5000689

### SPELT BREAD 600

600 g

15 ST/KART — 36 KART/PAL

BACKEN 210°C · 14-16'

VORGEBACKEN



Extrem köstliches und rustikales Dinkelvollkorn-Sauerteiglaib mit einer schönen dicken, knackigen Kruste.



5001282

### FARMERS BREAD WHITE 600

600 g

12 ST/KART — 36 KART/PAL

BACKEN 210°C · 14-16'

VORGEBACKEN



Rustikaler, mittelgroßer Sauerteiglaib mit einer dünnen knusprigen Kruste und einer leichten luftigen Krume, zubereitet nach einem alten Rezept aus den Ardennen, mit Weizenmehl und etwas Roggenmehl, mit Mehl bestäubt.



5000688

### MILLER LOAF 600

600 g

10 ST/KART — 36 KART/PAL

BACKEN 210°C · 9-11'

VORGEBACKEN



Angereicherter dunkler mittelgroßer Sauerteiglaib aus Weizenmehl, Roggenmehl und Malz, mit einer dünnen knusprigen Kruste und einer leichten luftigen Krume, dekoriert mit Sonnenblumenkernen, Weizenkleie, Sesamsamen, Leinsamen und Hafergrütze.



# BROTE

5001383

## FIBER RICH BOULOT DARK

830 g

6 ST/KART — 40 KART/PAL

BACKEN 210°C · 9-11'

VORGEBACKEN

Ballaststoffreiche Laib aus Weizenmehl & geröstetem Gerstenmalz und einer Mischung aus Kürbiskernen, Roggen, Sonnenblumenkernen, Hirse und Hafer. Mit Mehl bestäubt.



5001176

## WHITE BLOOMER FB 800

800 g

6 ST/KART — 40 KART/PAL

BACKEN 200°C · Weniger als 3'

FERTIGGEBACKEN

Traditioneller weißer Brotlaib mit schönen diagonalen Einschnitten, knuspriger Kruste und weicher Textur.



5001447

## LARGE SOURDOUGH BOULOT MULTIGRAIN

900 g

9 ST/KART — 40 KART/PAL

BACKEN 210°C · 14-16'

VORGEBACKEN

Großer rustikaler, gemälzter Mehrkornlaib aus Weizen, Roggen und Roggensauerteig als Starter, veredelt mit Sesam, Sonnenblumenkernen und Leinsamen, mit der Hand gefaltet und im Steinofen gebacken. Ein einzigartiges langsames Mischverfahren und eine längere Ruhezeit garantieren eine bessere Hydratisierung des Teiges. Dies führt zu einem Brot mit einer offenen Struktur, einem milden Sauerteiggeschmack und längerer Frische.



5000536

5000896





### 5001440 RUSTIC SOURDOUGH LOAF WHITE

1100 g – ± 41 cm  
6 ST/KART – 32 KART/PAL  
BACKEN 210°C · 19-21'  
**VORGEBACKEN**

Traditionelles französisches Weizenbrot mit Sauerteig und etwas Roggen, im Steinofen gebacken. Aus 100% natürlichen Zutaten hergestellt, frei von Zusatzstoffen.



### 5001442 RUSTIC SOURDOUGH LOAF MULTIGRAIN

1100 g – ± 41 cm  
6 ST/KART – 32 KART/PAL  
BACKEN 210°C · 19-21'  
**VORGEBACKEN**

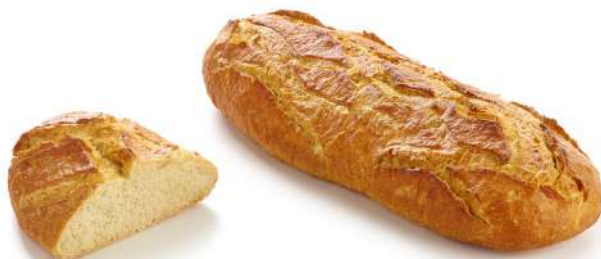
Traditionelles französisches Mehrkorn-Weizenbrot (gemälzt) mit Sauerteig, Roggen und geröstetem gemälztem Gerstenmehl, angereichert mit dunklen Leinsamen und Hirse, im Steinofen gebacken.



### 5000536 PAIN POLKA 1100

1100 g – ± 48 cm  
8 ST/KART – 24 KART/PAL  
BACKEN 210°C · 19-21'  
**VORGEBACKEN**

Sehr traditioneller Laib mit einer dünnen, aber knusprigen Kruste und feuchter Krume mit großen Luftblasen, auf Stein gebacken, bemehlt und Gitterschnitt.



### 5000896 PAIN POLKA MULTICÉRÉALES 1100

1100 g – ± 49 cm  
8 ST/KART – 24 KART/PAL  
BACKEN 210°C · 19-21'  
**VORGEBACKEN**

Sehr traditioneller Laib mit einer dünnen, aber knusprigen Kruste und feuchter Krume mit großen Luftblasen, angereichert mit 8 verschiedenen Mehlsorten, Körnern und Saaten. Auf Stein gebacken, bemehlt und mit Gitterschnitt.



# BROTE

5001602

## PAVÉ FERMIER

1100 g

6 ST/KART — 40 KART/PAL

BACKEN 210°C · 19-21'

VORGEBACKEN



Handwerkliches helles Weizensauerteigbrot aus natürlichem Sauerteig, traditionell zubereitet mit einer Reifezeit von mehr als 48 Stunden. Dies führt zu einer elastischen, halb offenen und feuchten Krume mit einer geschmackvollen Kruste. Bemeht und auf Stein gebacken.



5001602

5001603

## PAVÉ MEUNIER

1100 g

6 ST/KART — 40 KART/PAL

BACKEN 210°C · 19-21'

VORGEBACKEN



Handwerklicher dunkler Mehrkornsauerteiglaib aus Weizen, Weizenvollkornmehl und Roggenmehl; mit Getreide, das in einen flüssigen, natürlichen Sauerteig (Roggen, Sesam, Sonnenblumenkerne, Mohn & braune und gelbe Leinsamen) getränkt wurde, dekoriert mit Sesamsamen und Hirseschrot; auf Stein gebacken.



**EQUAL  
SLICES WITH  
AN INCOMPARABLE  
TASTE**

PANESCO.COM



### 2104372 PAVÉ GARDE CHASSE 1900

1900 g  
4 ST/KART — 36 KART/PAL  
BACKEN 210°C · 19-21'  
**VORGEBACKEN**

Ein Weizenbrot im Country-Stil aus Weizensauerteig, wodurch der Geschmack der saftigen Krume und dicken Kruste verstärkt wird. Bemeht und auf Stein gebacken.



### 2104366 PAVÉ GARDE FORESTIER 1900

1900 g  
4 ST/KART — 36 KART/PAL  
BACKEN 210°C · 19-21'  
**VORGEBACKEN**

Ein Brot im Country-Stil, hergestellt aus Weizen, Roggen und geröstetem Malzmehl und veredelt mit Soja, Sonnenblumenkernen und Sesam. Bemeht und auf Stein gebacken.



5001602  
5001604

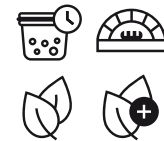
5001603

2104372  
2104366

### 5001604 PAVÉ GARDE MESSIER 1900

1900 g  
4 ST/KART — 40 KART/PAL  
BACKEN 210°C · 19-21'  
**VORGEBACKEN**

Handwerklicher brauner Mehrkorn-Sauerteiglaib aus Weizen und Weizenvollkorn, mit einem flüssigen natürlichen Sauerteig aus Weizen und Roggenmehl, angereichert mit geröstetem Sesam, Kürbiskernen & Leinsamen. Garniert mit Leinsamen und Sesam, auf Stein gebacken.



# GESCHNITTENE TOASTBROTE

**5001776**

## GLUTEN-FREE BREAD SLICES MIX

110 g

2 x 12 x 5 ST/KART — 112 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

### AUFTAUEN & SERVIEREN

Eine Box mit 24 Flowpacks: 12 Flowpacks mit jeweils 5 Scheiben hellem glutenfreiem & laktosefreiem Brot aus Reismehl und Hirsemalz und 12 Flowpacks mit jeweils 5 Scheiben glutenfreiem & laktosefreiem Mehrrisensamenbrot, angereichert mit Sonnenblumenkernen und Leinsamen. Jedes Flowpack ist mit einem Glutenfrei- und Laktosefrei-Label bedruckt.



**5000779**

## TRAMEZZINO RYE

1000 g — 10 slices / 45 cm

6 ST/KART — 48 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

### AUFTAUEN & SERVIEREN

Weizenbrot mit Roggenmehl ohne Kruste, horizontal geschnitten; 10 Scheiben à 45 x 10 x 0,85 cm. Für Sandwiches, Canapés und Toasts.



**5000484**

## TRAMEZZINO

1000 g — 10 slices / 45 cm

6 ST/KART — 48 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

### AUFTAUEN & SERVIEREN

Weißer Sandwichlaib ohne Kruste, horizontal geschnitten; 10 Scheiben à 45 x 10 x 0,85 cm. Für Sandwiches, Canapés und Toasts.



**5000963**

## TRAMEZZINO POMODORE

1000 g — 10 slices / 45 cm

6 ST/KART — 48 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

### AUFTAUEN & SERVIEREN

Weizenbrot veredelt mit zerstoßenen sonnengetrockneten Tomaten und Oregano, ohne Kruste, horizontal geschnitten; 10 Scheiben à 45 x 10 x 0,85 cm. Für Sandwiches, Canapés und Toasts.




**5001008****SANDWICH BREAD WHITE 800**

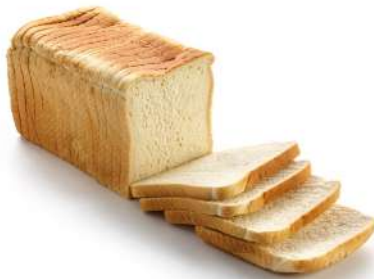
800 g — 18 + 2 slices

10 x 1 ST/KART — 48 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 60'

**AUFTAUEN & SERVIEREN**

Quadratisch, geschnittenes Weißbrot: 18 Scheiben à 12 x 12 x 1,2 cm (+ 2 Endstücke). Ideal zum Toasten und für Sandwiches.

**5001009****SANDWICH BREAD MALTED 800**

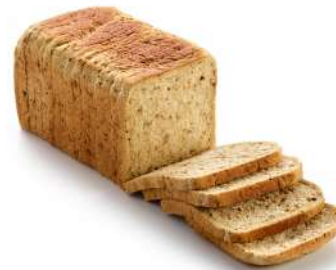
800 g — 18 + 2 slices

10 x 1 ST/KART — 48 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 60'

**AUFTAUEN & SERVIEREN**

Quadratisch, geschnittenes Weißbrot mit gemälzten Weizenflocken, Weizenkleie und gemälztem Weizen- & Gerstenmehl: 18 Scheiben à 12 x 12 x 1,2 cm (+ 2 Endstücke). Ideal zum Toasten und für Sandwiches.

**5001609****SOURDOUGH LOAF WHITE PRE-SLICED**

1000 g — 21-22 + 2 slices

5 x 1 ST/KART — 48 KART/PAL

AUFTAUEN 4°C · 60' in baking bag

BACKEN 170°C · 6-8' in baking bag

**FERTIGGEBACKEN**

Backfrisches, vorgeschnittenes weißes Weizenbrot mit Sauerteig aus Weizen und Roggen; 21-22 nutzbare 17 mm dicke Scheiben mit einer weichen und zarten Krume und einer knusprigen Kruste mit mehr Geschmack und Aroma. Jedes Brot ist in einer Backtüte verpackt und backfertig. Ideal für rustikale Sandwiches, Panini und Toasts.

**5001608****SOURDOUGH LOAF MULTIGRAIN PRE-SLICED**

1000 g — 21-22 + 2 slices

5 x 1 ST/KART — 48 KART/PAL

AUFTAUEN 4°C · 60' in baking bag

BACKEN 170°C · 6-8' in baking bag

**FERTIGGEBACKEN**

Backfrisches, vorgeschnittenes Mehrkornbrot mit Sauerteig aus Weizen und Roggen; 21-22 nutzbare 17 mm dicke Scheiben mit einer weichen und zarten Krume und einer knusprigen Kruste mit mehr Geschmack und Aroma. Jedes Brot ist in einer Backtüte verpackt und backfertig. Ideal für rustikale Sandwiches, Panini und Toasts.





# SAVOURY

124 MINI APERITIF ARTIKEL

127 VORSPEISEN

130 HERZHAFTE SNACKS



TREAT YOUR DRINK  
**TYD**  
DRINK



## TREAT YOUR DRINK: DAS GEWISSE ETWAS, DAS DEN UNTERSCHIED AUSMACHT

Als Chefkoch sind Sie bestrebt, Ihren Gästen einen wundervollen Moment oder einen großartigen Abend zu bereiten. Meist sind es Kleinigkeiten, die das gewisse Extra ausmachen. Überraschende Häppchen zu einem Getränk oder eine besondere Vorspeise runden das Erlebnis Ihrer Gäste bei Tisch ab.

Die herzhaften Häppchen von PANESCO wurden entwickelt, um Ihren Gästen ein außergewöhnliches, kulinarisches Erlebnis zu bieten, ohne dass Sie hierfür besonders viel Zeit benötigen. Reichlich gefüllte, herzhaft-schlemmereien, die in weniger als 5 Minuten servier-fertig sind oder ganz in Ihrem eigenen Stil vollendet werden können. Die perfekte Ergänzung zu jedem Drink und Gericht.





TREAT YOUR DRINK  
**TYD**

Sortiment mit  
 Vorschläge für:

FINGERFOOD  
 GEMISCHTE AUSWAHL  
 HERRLICHE APPETIZER  
 HIGH WINE  
 VORSPEISE  
 CATERING





## MINI APERITIF ARTIKEL

5001495

### MINI SAVOURY MUFFIN TOMATO

30 g

2 x 25 ST/KART — 168 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 60'

#### AUFTAUEN & SERVIEREN

Mini herzhafter tulpenförmiger Muffin mit Tomaten, verziert mit Kirschtomaten.



5001302

### MINI PITTA BEEF CURRY

20 g

4 x 16 ST/KART — 160 KART/PAL

oder MIKROWELLE 900 W · 60 sec

#### HEISS SERVIEREN

Originales Mini-Pittabrötchen, gefüllt mit zarten marinierten und gebratenen Rindfleischstreifen, gewürzt mit einer Currymischung aus Madras.



5001496

### MINI SAVOURY MUFFIN SPINACH

30 g

2 x 25 ST/KART — 168 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 60'

#### AUFTAUEN & SERVIEREN

Mini herzhafter tulpenförmiger Muffin mit Spinat, verziert mit Zucchiniwürfeln.



5001495



“The decline of the aperitif may well be one of the most depressing phenomena of our time.”

LUIS BUNUEL

**5001305**

### MINI BRUSCHETTA MIX

38 g

8 x (3 x 3) ST/KART — 104 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 4-6'

**HEISS SERVIEREN**

Auswahl von authentischen Bruschetta, knusprigen Baguettescheiben, eingerieben mit Öl, Knoblauch & Tomaten und belegt mit drei verschiedenen schmackhaften Toppings: 'Spinaci' mit Käse, Spinat und getrockneten Tomatenwürfeln, 'Salami' mit Käse, Salami und Paprikawürfeln & 'Pomodori' mit Käse und Tomatenwürfeln.



**5001306**

### MINI BEEF BURGER

30 g

4 x 24 ST/KART — 104 KART/PAL

BACKEN 160°C · 4-6'

oder MIKROWELLE 750 W · 90 sec

**HEISS SERVIEREN**

Mini-Hamburger mit gebratenem Hackfleisch mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln, Ketchup & Senf auf einem weichen Brötchen.



**5001307**

### MINI PIZZETTA APÉRO

30 g

30 x 4 ST/KART — 104 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 220°C · 7-8'

**HEISS SERVIEREN**

Mini-Pizzasnack aus Pizzateig, belegt mit Tomatensauce, Mozzarella, Emmentaler und Basilikum.



## MINI APERITIF ARTIKEL

5001867

### MINI PIZZA FAGOTTINI MIX

± 30 g

± 70 ST/KART - 3 X 700 g ST/KART — 168 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 6-8'

**HEISS SERVIEREN**

Gemischte Box von originalen, handgemachten Mini-Pizzatulpen in drei verschiedenen Geschmacksrichtungen: Rucola-Pesto mit Tomate, Fontina-Käse und Speck, Pepperonisalami und Mozzarella.



5001680

### MINI PIZZA CUP MIX

± 28 g

± 75 ST/KART - 3 X 700 g ST/KART — 168 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 180°C · 6-8'

**HEISS SERVIEREN**

Sortiment von Minicups aus einem traditionellen Pizzateig, reichlich gefüllt mit Mozzarella in 3 verschiedenen Geschmacksrichtungen: Aubergine-Parmigiana, Spinat-Bechamel, Tomate-Mozzarella.



5001770

### MINI SAVOURY CUP MIX

20 g

3 x 40 ST/KART — 120 KART/PAL

BACKEN 180°C · 8-10'

**HEISS SERVIEREN**

Sortiment von Mini-Mürbeteigcups in 3 verschiedenen Formen und Füllungen: 40 runde 'Quiche Lorraine'-Cups, 40 dreieckige Cups mit Tomaten-Basilikumsauce und Mozzarella, 40 quadratische Cups mit Emmentaler, Beaufort und Cantal.



5000849

### MINI TARTELETTE APÉRO MIX

18 g

5 x (5 x 5) ST/KART — 144 KART/PAL

BACKEN 180°C · 12-15'

**HEISS SERVIEREN**

Sortiment von herzhaften Minisnacks in einem Mürbeteigbecher in fünf verschiedenen Geschmacksrichtungen: 5 Lachs-Dill, 5 Blumenkohl-Brokkoli, 5 Tomate-Ziegenkäse-Basilikum, 5 Tartiflette, 5 Pilz-Knoblauch-Petersilie.



# VORSPEISEN

PANESCO  
FOOD.COM

5001280

## WHITE 4-TO-SHARE WITH GARLIC

150 g

12 ST/KART — 120 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 15'

BACKEN 200°C · 8-10'

**VORGEBACKEN**

Knoblauchbrot zum Abreißen & Teilen in Form eines vierblättrigen Kleeblatts aus 4 Mini-Weizenbrötchen, gebacken gemeinsam in einer Schale, garniert und gefüllt mit Knoblauch & Kräutern aus der Provence.



5001682

## QUICHE LORRAINE SQUARE

200 g

18 ST/KART — 126 KART/PAL

BACKEN 170°C · 40-44'

**HEISS SERVIEREN**

Herzhafte Blätterteigtorte in origineller quadratischer Form, gefüllt mit einem köstlichen Teig aus Eiern, Sahne, Speck und Emmentaler.



5001683

## QUICHE SPINACH GOAT CHEESE SQUARE

200 g

18 ST/KART — 126 KART/PAL

BACKEN 170°C · 40-44'

**HEISS SERVIEREN**

Herzhafte Blätterteigtorte in origineller quadratischer Form, gefüllt mit einem köstlichen Teig aus Eiern, Sahne, Spinat und Ziegenkäse.



“The appetite  
is sharpened by  
the first bite.”

JOSÉ RIZAL



# *Piece of Break*

HANDHELD SAVOURY SNACKS



## ON DEMAND

Immer mehr Leute sind bei ihren Verzehrmomenten immer weniger an eine feste Uhrzeit gebunden. Insbesondere während der Arbeitswoche geschieht alles eher 'bei Bedarf' und 'kurzfristig'. Vor allem junge Stadtbewohner ersetzen drei feste Mahlzeiten durch mehrere kleinere Verzehr momente: wo und wann immer es ihnen gerade passt.

## ON SHORT NOTICE

Diese sich wandelnden Essgewohnheiten bieten völlig neue Möglichkeiten. Den ganzen Tag über besteht Bedarf an Snacks und darauf können Sie wunderbar eingehen. 'Piece of Break' von PANESCO umfasst eine Auswahl trendiger, geschmackvoller und herzhafter Snacks für zwischendurch oder als Ergänzung zu einer Mahlzeit.

## ANYTIME, ANYWHERE

Die Zubereitung eines "Piece of Break"-Produkts ist ein Kinderspiel: Kurz in den Ofen und dann servieren, einfacher geht gar nicht! Die Investition an Zeit und Mitteln hält sich in Grenzen, der Ertrag ist dagegen sehr hoch.

Erobern Sie die Herzen Ihrer Kunden mit einem herzhaften, mundgerechten Snack, der ihnen gewiss schmecken wird. Jederzeit und überall!



## HERZHAFTE SNACKS

**2504283**

### BELGIAN SAUSAGE ROLL

169 g

50 ST/KART — 80 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

BACKEN 170°C · 30-32'

**HEISS SERVIEREN**

Blätterteiggebäck, gefüllt mit Hähnchen- und Schweinehackfleisch.



**5000023**

### DUTCH CHEESE LATTICE

130 g

60 ST/KART — 80 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

BACKEN 170°C · 30-32'

**HEISS SERVIEREN**

Blätterteiggebäck, gefüllt mit Käsesoufflé und dekoriert mit geriebenem Käse.



**5001508**

### MINCED MEAT ROLL

130 g

60 ST/KART — 80 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

BACKEN 170°C · 30-32'

**HEISS SERVIEREN**

Blätterteiggebäck mit würzigem Schweine- und Rinderhackfleisch.



**“I won't be  
impressed with  
technology until  
I can download  
snacks.”**

UNKNOWN AUTHOR


**5000556****FEUILLETÉ FLORENTINE**

125 g

50 ST/KART — 60 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

BACKEN 170°C · 20-22'

**HEISS SERVIEREN**

Blätterteigsack mit Spinat und griechischem Ziegenkäse, dekoriert mit grob geriebenem Käse.

**5000031****FEUILLETÉ HAM CHEESE**

130 g

60 ST/KART — 80 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

BACKEN 170°C · 30-32'

**HEISS SERVIEREN**

Blätterteiggebäck mit Käsesauce und gewürfeltem Kochschinken.

**5001649****5001649****CROISSANT HAM CHEESE FILLING**

100 g

2 x 30 ST/KART — 56 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 30'

BACKEN 170°C · 20-22'

**HEISS SERVIEREN**

Voluminöses blättriges Buttercroissant mit einer Füllung aus Gouda-Käse und gekochten Schinkenwürfeln, garniert mit knusprigem Gouda-Käse.



## HERZHAFTE SNACKS

**5001684**

### OVAL PIZZETTA MULTIGRAIN VEGETABLES

135 g

24 ST/KART — 96 KART/PAL

BACKEN 200°C · 8-10'

**HEISS SERVIEREN**

Ovale Mehrkornpizza, Einzelportion, mit köstlicher Tomatensauce, belegt mit weißen Käsewürfeln, Pilzen, Paprika und geschnittenen Oliven.



**5001686**

### OVAL PIZZETTA SALAMI ARRABIATA

135 g

24 ST/KART — 96 KART/PAL

BACKEN 200°C · 8-10'

**HEISS SERVIEREN**

Ovale Pizza, Einzelportion, belegt mit würziger Tomatensauce (gewürzt mit Knoblauch, Oregano und Chili), belegt mit Salamischeiben, Pilzen und geriebenem Käse.



**5001783**

### OVAL PIZZETTA HAM HAWAII

150 g

24 ST/KART — 96 KART/PAL

BACKEN 200°C · 8-10'

**HEISS SERVIEREN**

Portionierter oval geformter Pizza, belegt mit köstlicher Tomatensauce, Ananas, Schinkenwürfeln und geriebenem Käse.



**5001373**

### FILLED PANINI CHICKEN CHEESE

235 g

14 x 1 ST/KART — 96 KART/PAL

AUFTAUEN 4°C · 360'

BACKEN 200°C · 4-6'

oder GRILL 220°C · 3-5'

**HEISS SERVIEREN**

Mit Paprika bestäubtes Panini mit Hähnchen, Käse & Tomatensauce.




**5000867****PANIZZA VENEZIA**

150 g

8 x 4 ST/KART — 84 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 60'

BACKEN 220°C · 8-10'

**HEISS SERVIEREN**

Eine traditionelle Pizza in Kanuform, gefüllt mit Tomatenpassata und Mozzarella.

**5001765****CESTINO HAM MOZZARELLA**

120 g

25 ST/KART — 104 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 60'

BACKEN 200°C · 7-9'

**HEISS SERVIEREN**

Authentischer Pizzasnack mit einer reichhaltigen Füllung aus gekochtem Schinken, Mozzarella und Straciatella-Käse auf einem traditionellen Pizzateig, mit der Hand in einen Korb gefaltet.

**5001467****FILLED FOCACCIA MEDITERRANEA**

200 g

14 x 1 ST/KART — 96 KART/PAL

AUFTAUEN 4°C · 360'

BACKEN 200°C · 4-6'

oder GRILL 220°C · 3-5'

**HEISS SERVIEREN**

Focaccia mit Kräutern, Mozzarella, Basilikumpesto & halbtrockneten Tomaten.

**5001764****CESTINO VEGGIE MOZZARELLA**

120 g

25 ST/KART — 104 KART/PAL

AUFTAUEN 22°C · 60'

BACKEN 200°C · 7-9'

**HEISS SERVIEREN**

Authentischer Pizzasnack mit einer reichhaltigen Füllung aus gegrilltem Gemüse (Paprika, Aubergine, Zucchini und rote Zwiebel) und Mozzarella auf einem traditionellen Pizzateig, von Hand in einen Korb gefaltet.



# ALPHABETISCHE PRODUKTLISTE — ALLERGENE

LEGENDE ALLERGENE p142



A																				
28	<b>5000113</b>	ALMOND COOKIE WITH BUTTER	.																	
43	<b>5001369</b>	APPLE TART MAISON	.																	
43	<b>5000697</b>	APPLE TART NORMANDE	.																	
21	<b>5000901</b>	APPLE TURNOVER	.																	
67	<b>5001854</b>	ARTISAN DEMI TWIST DIAVOLINO	.																	
100	<b>5001855</b>	ARTISAN DEMI TWIST MULTIGRAIN	.																	.
67	<b>5001856</b>	ARTISAN DEMI TWIST ONION	.																	
100	<b>5001853</b>	ARTISAN DEMI TWIST WHITE	.																	
107	<b>5001858</b>	ARTISAN TWIST MULTIGRAIN	.																	.
107	<b>5001857</b>	ARTISAN TWIST WHITE	.																	
B																				
92	<b>5001766</b>	BAGEL	.																	
92	<b>5000563</b>	BAGEL 85	.																	
92	<b>5001769</b>	BAGEL EVERYTHING	.																	.
93	<b>5001768</b>	BAGEL MULTIGRAIN	.																	.
92	<b>5001767</b>	BAGEL SESAME POPPY	.																	.
106	<b>5001146</b>	BAGUETTE À L' ANCIENNE 280	.																	
106	<b>5001145</b>	BAGUETTE MULTICÉRÉALES À L' ANCIENNE 280	.																	.
104	<b>5001277</b>	BARRA BASTON 375	.																	
96	<b>5001483</b>	BARRA BASTON MEDIA 155	.																	
106	<b>5001276</b>	BARRA CAMPESINA 270	.																	
106	<b>5000106</b>	BARRA GALLEGA 260	.																	
98	<b>5000602</b>	BARRA GALLEGA MEDIA 125	.																	
98	<b>5000787</b>	BARRA GALLEGA MEDIA PAYSAN 125	.																	
98	<b>5001117</b>	BARRA RÚSTICA 100	.																	
98	<b>5001257</b>	BARRA RÚSTICA MULTICÉRÉALES 100	.																	.
45	<b>5000845</b>	BAVAROIS CHOCOLATE ALMOND MILK	.																	.
45	<b>5001668</b>	BAVAROIS FRUIT SLICE WITH RASPBERRIES	.																	.
46	<b>5001296</b>	BAVAROIS MOKA CHOCOLAT	.																	.
45	<b>5000844</b>	BAVAROIS RASPBERRY LEMON	.																	.
31	<b>5001588</b>	BELGIAN APPLE RING CAKE	.																	.
31	<b>5001589</b>	BELGIAN CHOCOLATE RING CAKE	.																	.
130	<b>2504283</b>	BELGIAN SAUSAGE ROLL	.																	.
33	<b>5000105</b>	BELGIAN SUGAR WAFFLE	.																	.
29	<b>5001775</b>	BLACK & WHITE COOKIE	.																	.
39	<b>5001846</b>	BLUEBERRY RED VELVET CAKE	.																	.
96	<b>2104370</b>	BOCATA 140	.																	.
68	<b>5000798</b>	BOCATINO ROMBO 30	.																	.
78	<b>5000617</b>	BOWL BREAD	.																	.
84	<b>2104357</b>	BRIOCHE BUN 85	.																	.



## ALPHABETISCHE PRODUKTLISTE — ALLERGENE

### C



			•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
17	<b>5001674</b>	CROISSANT DOUBLE COLOUR RASPBERRY FILLED	•		•					•										
131	<b>5001649</b>	CROISSANT HAM CHEESE FILLING	•		•					•										
40	<b>5000640</b>	CROSTATA AL LIMONE	•		•					•										
86	<b>5001800</b>	CRYSTAL ROLL BEER PRE-SLICED	•																	
86	<b>5001802</b>	CRYSTAL ROLL MULTIGRAIN PRE-SLICED	•						•	•										•
86	<b>5001801</b>	CRYSTAL ROLL RUSTIC PRE-SLICED	•																	

### D

23	<b>5000732</b>	DANISH CUSTARD CROWN	•		•					•	•									
23	<b>5001472</b>	DANISH MIX	•		•	•				•	•									
103	<b>2104389</b>	DEMI BAGUETTE FB 120	•							•										
28	<b>5000575</b>	DOUBLE CHOC CHIP COOKIE	•		•				•	•										
130	<b>5000023</b>	DUTCH CHEESE LATTICE	•		•				•	•										•

### F

110	<b>5001281</b>	FARMERS BREAD DARK 500	•																		•
111	<b>5001282</b>	FARMERS BREAD WHITE 600	•																		
43	<b>5000979</b>	FEUILLETÉ AUX POMMES	•							•											
131	<b>5000556</b>	FEUILLETÉ FLORENTINE	•		•					•											
131	<b>5000031</b>	FEUILLETÉ HAM CHEESE	•		•				•	•											•
90	<b>2104402</b>	FIBER RICH BAGNAT DARK	•																		
90	<b>2104388</b>	FIBER RICH BAGNAT WHITE	•																		
90	<b>5001450</b>	FIBER RICH BAGNAT WHOLEGRAIN	•							•											
112	<b>5001383</b>	FIBER RICH BOULOT DARK	•																		
99	<b>5001379</b>	FIBER RICH STONE BAKED DEMI BAGUETTE DARK	•																		
133	<b>5001467</b>	FILLED FOCACCIA MEDITERRANEA	•		•					•											•
132	<b>5001373</b>	FILLED PANINI CHICKEN CHEESE	•		•				•	•											•
88	<b>5000791</b>	FLAGUETTE	•							•											
88	<b>5001149</b>	FLAGUETTE DEMI-LUNE	•							•											
88	<b>5001088</b>	FLAGUETTE MILLER	•							•											•
88	<b>5000961</b>	FLAGUETTE TOMATO BLACK OLIVE	•							•											
33	<b>5000709</b>	FLANDERS SWEET PANCAKES	•		•					•											
29	<b>5001288</b>	FLAPJACK CHOCOLATE CHIP	•		•				•	•											
29	<b>5001043</b>	FLAPJACK FRUIT	•		•					•											
77	<b>5000361</b>	FOCACCIA OLIO FB	•																		
77	<b>5000481</b>	FOCACCIA POMODORI	•																		
76	<b>5000265</b>	FOCACCIA ROLL FB FINE HERBS PRE-SLICED	•																		
77	<b>5000786</b>	FOCACCIA ROSMARINO	•																		









## ALPHABETISCHE PRODUKTLISTE — ALLERGENE













### P



79	<b>2104160</b>	PANINI HERBS PRE-GRILLED PRE-SLICED 110	.																	
79	<b>2104364</b>	PANINI PRE-GRILLED 110	.																	
79	<b>2104410</b>	PANINI PRE-GRILLED PRE-SLICED 110	.																	
81	<b>5000898</b>	PANINI SESAME NIGELLA	.																.	
80	<b>2104218</b>	PANINI WHOLEMEAL PRE-GRILLED PRE-SLICED	.																	
133	<b>5000867</b>	PANIZZA VENEZIA	.																	
47	<b>5001573</b>	PARADE OF BELGIAN CHOCOLATE QUENELLES	.	.			.	.	.											
66	<b>2104414</b>	PAVÉ CRANBERRY 450	.																	
114	<b>5001602</b>	PAVÉ FERMIER	.																	
115	<b>2104372</b>	PAVÉ GARDE CHASSE 1900	.																	
115	<b>2104366</b>	PAVÉ GARDE FORESTIER 1900	.					.											.	
115	<b>5001604</b>	PAVÉ GARDE MESSIER 1900	.																.	
114	<b>5001603</b>	PAVÉ MEUNIER	.																.	
97	<b>5000795</b>	PETIT PAIN ARDENNAIS MIX	.					.											.	
74	<b>5000796</b>	PETIT PAIN GALLEGA 60	.																.	
99	<b>5000954</b>	PETIT PAIN RUSTIQUE MULTICÉRÉALES 125	.																.	
99	<b>5001201</b>	PETIT PAIN RUSTIQUE NATURE 125	.																.	
53	<b>5001841</b>	PETITS-FOURS ICONIC	.	.			.	.	.										.	
87	<b>5001375</b>	POLDER BREAD ROLL 100	.																.	
64	<b>2104374</b>	PREMIUM BELGIAN BRIOCHE ROLL	.	.					.										.	
84	<b>5001601</b>	PREMIUM MULTIGRAIN BRIOCHE ROUND 85	.	.					.										.	
108	<b>2104369</b>	PREMIUM PLUS BAGUETTE 250	.																.	
108	<b>2104381</b>	PREMIUM PLUS BAGUETTE MULTICÉRÉALES 250	.																.	
108	<b>2104408</b>	PREMIUM PLUS BAGUETTE PAYSANNE 250	.																.	
102	<b>2104394</b>	PREMIUM PLUS DEMI BAGUETTE 110	.																.	
102	<b>2104362</b>	PREMIUM PLUS DEMI BAGUETTE 125	.																.	
102	<b>2104365</b>	PREMIUM PLUS DEMI BAGUETTE MULTICÉRÉALES 125	.																.	
102	<b>2104396</b>	PREMIUM PLUS DEMI BAGUETTE PAYSANNE 125	.																.	
108	<b>2104367</b>	PREMIUM PLUS PARISIENNE 440	.																.	
101	<b>2104411</b>	PREMIUM PLUS PETIT PAIN 105	.																.	
70	<b>2104398</b>	PREMIUM PLUS PETIT PAIN 35	.																.	
75	<b>2104390</b>	PREMIUM PLUS PETIT PAIN 55	.																.	
101	<b>2104361</b>	PREMIUM PLUS PETIT PAIN 85	.																.	
101	<b>2104391</b>	PREMIUM PLUS PETIT PAIN MULTICÉRÉALES 80	.																.	
75	<b>2104409</b>	PREMIUM PLUS PETIT PAIN PAYSAN 55	.																.	
101	<b>2104375</b>	PREMIUM PLUS PETIT PAIN PAYSAN 85	.																.	
54	<b>5001498</b>	PROFITEROLE CARAMEL	.	.			.	.											.	
54	<b>5001191</b>	PROFITEROLE CHOCOLATE PRALINÉ	.	.			.	.	.	.									.	
54	<b>5000700</b>	PROFITEROLE DAIRY CREAM	.	.			.	.	.										.	



## ALPHABETISCHE PRODUKTLISTE — ALLERGENE

														
<b>T</b>														
116	<b>5000779</b>	TRAMEZZINO RYE	•											
94	<b>5001142</b>	TRIANGLE MULTIGRAIN	•										•	
94	<b>5001143</b>	TRIANGLE WHITE WITH CORN	•											•
78	<b>5000055</b>	TUNNBRÖD	•											
76	<b>5001883</b>	TUSCAN FLAT BREAD PRE-SLICED	•											
43	<b>5000996</b>	TYROLER APFELSTRUDEL 125	•											
<b>V</b>														
21	<b>5001666</b>	VANILLA CREAM BAR	•						•					
78	<b>5000416</b>	VIKINGBRÖD ROUND	•											
87	<b>5000862</b>	VITAL-JA	•										•	
<b>W</b>														
127	<b>5001280</b>	WHITE 4-TO-SHARE WITH GARLIC	•						•					
112	<b>5001176</b>	WHITE BLOOMER FB 800	•					•	•					
42	<b>5000933</b>	WHITE CHEESECAKE	•	•				•	•					

Diese Liste gibt den Stand 07/2019 wieder. Kleine Änderungen der Rezeptur (denen ein Produkt unterzogen werden kann) können das Vorkommen von Allergenen in einem Produkt beeinflussen. Bitte lesen Sie für die neuesten Informationen zum Thema Allergene daher stets unsere technischen Datenblätter auf unserer Website: [www.panESCO.com](http://www.panESCO.com)

 GLUTEN

 KREBSTIERE

 EIER

 FISCH

 ERDNÜSSE

 SOJA

 MILCH

 NÜSSE

 SELLERIE

 SENF

 SESAM

 SCHWEFELDIOXID  
UND SULFITE

 LUPINE

 WEICHTIERE

## LEGENDE LABELS



Das Produkt wurde mit Sauerteig zubereitet.



Das Produkt wurde in einem Steinofen gebacken.



Das Produkt ist 'reich an Ballaststoffen'.



Das Produkt wurde von einer akkreditierten externen Zertifizierungsstelle für 'biologisch' erklärt.



Das Produkt ist für vegetarische Gerichte geeignet.



Das Produkt ist für vegane Gerichte geeignet.



Das Produkt ist glutenfrei.



Das Produkt ist laktosefrei.

Bitte beachten Sie, dass diese Label die Situation am 07/2019 widerspiegeln. Die Verleihung von Labeln kann sich aufgrund von Rezeptanpassungen ändern. Für die aktuellsten Informationen über Zutaten konsultieren Sie bitte die technischen Spezifikationen des Produktes, die Sie auf unserer Website [www.panesco.com](http://www.panesco.com) finden.

## BACKTECHNOLOGIEN & ANLEITUNGEN

### **BACKTECHNOLOGIEN**

**FERTIGGEBACKEN** Das Produkt wurde während dem Produktionsprozess vollständig gebacken. Es wird jedoch empfohlen, das Produkt einige Minuten zu backen/erhitzen, damit es perfekt serviert werden kann (knusprige Kruste). Bei Erhitzung ist ein Auftauen meistens nicht notwendig, außer wenn dies ausdrücklich in den Backanweisungen angegeben ist.

**VORGEBACKEN** Das Produkt wurde während des Herstellungsprozesses teilweise gebacken und muss zusätzlich noch gebacken werden, um perfekt serviert werden zu können.

**ZUM BACKEN** Das Produkt wurde während des Herstellungsprozesses nicht gebacken, hat aber jeden wesentlichen früheren Schritt absolviert (z.B. Gärung). Backen ist erforderlich, um ein präsentables Produkt zu bekommen.

**HEISS SERVIEREN** Es wird empfohlen, das Produkt warm zu servieren. Anweisungen zum Backen/Erhitzen werden erteilt, um die Zeit zu minimieren, die für das Erreichen der perfekten Serviertemperatur erforderlich ist.

**AUFTAUEN & SERVIEREN** Das Produkt muss nicht (weiter) gebacken/erhitzt werden. Der Artikel kann nach dem erforderlich Auftauen gemäß den Anweisungen serviert werden.

### **BACKANLEITUNGEN**

Backanweisungen (Auftauen und/oder Backen) werden in diesem Katalog individuell für jedes Produkt erteilt. Die Befolgung dieser Anweisungen wird gewährleisten, dass das Produkt perfekt serviert werden kann.

Bitte beachten Sie, dass die angegebenen Einstellungen in verschiedenen "Heißluftöfen" (Konvektion, Öfen zum Aufbacken und/oder Dampfgarer) getestet wurden, aber möglicherweise entsprechend der Art der verwendeten Ausstattung leicht abweichen können.

### **ZUSÄTZLICHE EMPFEHLUNGEN**

Es wird empfohlen, den Ofen 30 Grad über der Backtemperatur vorzuwärmen, um ab dem Start die korrekte Temperatur und ein besseres Produkt zu erreichen.

Für einen sofortigen Verzehr nach dem Backen empfehlen wir, die LAIBE vor dem Backen zwischen 45 und 90 Minuten (bei Raumtemperatur) lang aufzutauen. Dies wird ein besser gebackenes Produkt (nach dem Abkühlen) ergeben, das sich für den sofortigen Verzehr eignet. Die Vorteile umfassen eine bessere Textur, eine dickere und knusprigere Kruste und ein länger haltbares Produkt bei Raumtemperatur.

LAIBE unter 800 G sollten 40 bis 60 Minuten abkühlen, LAIBE über 800 G sollten 60 bis 90 Minuten abkühlen, bevor sie weiterverarbeitet werden.

Für die meisten Produkte wird empfohlen, vom Anfang bis zum Ende des Backprozesses mit einem offenen Ventil (Teil des Ofens) zu backen. Dadurch wird das Produkt knuspriger. Für CROISSANTS und SONSTIGEM HEFEGEBÄCK wird empfohlen, das Ventil des Ofens die ersten 8 Minuten des Backprozesses geschlossen zu halten.













#### **GEBRAUCHSANWEISUNGEN**

Das Gewicht und die Maße in diesem Katalog stehen für einen Durchschnittswert pro Stück und können daher innerhalb bestimmter Toleranzen variieren.

Die angegebenen Produktmaße werden immer in tiefgefrorenem Zustand (das heißt: ungebacken) ermittelt.

Besuchen Sie unsere Website [www.panesco.com](http://www.panesco.com) für weitere

Produktinformationen, technische Datenblätter und Bildmaterial zu besuchen.

#### **KOLOPHON**

##### **COPYRIGHT**

Die Fotos und Texte sind ausschließliches Eigentum von La Lorraine NV und sind durch Urheberrechte gemäß Artikel 1 des Gesetzes vom 30.

Juni 1994 über das Urheberrecht geschützt.

Es ist verboten, sie ohne vorherige Zustimmung von La Lorraine NV zu verwenden oder zu kopieren.

##### **FOTOGRAFIE**

Die Produkte auf den Fotos werden in unterschiedlichen Formen präsentiert: im Urzustand, (nicht) weiter veredelt oder aber Varianten hiervon.



#### **BELGIUM + LUXEMBOURG**

Industriepark Erpe-Mere  
Joseph Cardijnstraat 52  
9420 Erpe-Mere  
T +32 (0)53 82 72 20 — F +32 (0)53 82 59 20  
infoBE@llbg.com

#### **CHILE**

PANESCO Chile SpA  
Juan de la Fuente 584 — Bodega E  
Lampa - Santiago  
T +56 9 7714 5590  
contacto@panescofood.cl

#### **CZECH REPUBLIC**

La Lorraine, a.s.  
U Kožovy hory 2748  
272 01 Kladno  
T +420 312 511 511 — F +420 312 687 306  
infocz@llbg.com

#### **DENMARK**

La Lorraine Danmark A/S  
Toftebanke 4 — 4390 Vipperød  
T +45 59 18 10 80 — F +45 59 18 12 84  
infoLLDK@llbg.com

#### **FINLAND**

La Lorraine Finland Oy  
Peltotie 3 C 12  
12400 Tervakoski  
T + 358 10 581 8070  
m.kekki@llbg.com

#### **FRANCE**

Industriepark Erpe-Mere  
Joseph Cardijnstraat 52  
9420 Erpe-Mere — Belgium  
T +32 53 82 72 20  
b.demetsenaere@llbg.com

#### **GERMANY**

La Lorraine Deutschland GmbH  
Mariaweiler Straße 28 - 30  
52349 Düren  
T +49 2421 88 983-0  
F +49 2421 88 983-25  
info.de@llbg.com

#### **GREECE + CYPRUS**

Industriepark Erpe-Mere  
Joseph Cardijnstraat 52  
9420 Erpe-Mere — Belgium  
T +32 53 82 72 20  
a.salpeas@llbg.com  
b.demetsenaere@llbg.com

#### **HUNGARY**

La Lorraine a.s.  
Árpád út 57-59  
1042 Budapest  
T +36 1 510 08 40 — F +36 1 430 20 51  
infoHU@llbg.com

#### **IBÉRICA**

La Lorraine Bakery España SL  
C/ Colombia, 11 — Ed. Gran Via  
Planta 2 — Oficina 20  
03010 Alicante  
T+ 34 966 295 081  
b.swinnen@llbg.com

#### **ITALY**

Delsigel srl  
Via Della Meccanica 1  
04013 sermoneta ( LT )  
T +39 773 319437  
panescoitalia@delsigel.it

#### **NORWAY**

Kristiania Gourmet AS  
Jerikoveien 28  
NO - 1067 Oslo  
T +47 22 30 77 40  
F +47 22 30 77 01  
postmaster@kb-as.no

#### **POLAND**

La Lorraine Polska Sp. z o.o.  
Przemystowa 1  
05 -100 Nowy Dwor Mazowiecki  
T +48 22 765 92 00  
F +48 22 765 92 01

#### **ROMANIA**

La Lorraine Romania (joint venture)  
Laminoristilor 151  
Industrial Park REIF  
405100 Campia Turzii - Cluj  
T +40 364 886 702  
info@lalorraine.ro

#### **RUSSIA**

LFB Ltd.  
Vavilova str. — house 5 — building 3  
119334 Moscow  
T +7 495 231 39 59 — F +7 495 952 00 00  
lfbcd@bk.ru

#### **SLOVAKIA**

La Lorraine a.s.  
U Kožovy hory 2748  
CZ - 272 01 Kladno  
T +420 312 511 511 — F +420 312 687 306  
infocz@llbg.com

#### **SWEDEN**

Nybergs Bageri — La Lorraine AB  
Styckmästargatan 4  
121 62 Johanneshov  
T +46 8 661 82 22  
info@nybergsbageri.se

#### **THE NETHERLANDS**

La Lorraine Nederland B.V.  
Stationsplein 99 — kantoor 172  
1703 WE Heerhugowaard  
T +31 72 567 00 80  
infoNL@llbg.com

#### **TURKEY**

La Lorraine Bakery Group  
İçerenköy Mah. Bahçelerarası Sok.  
Mete Plaza No: 43  
Kat: 6 Ataşehir / İstanbul  
T +90 216 322 55 35 — F +90 216 322 55 34

#### **UNITED KINGDOM & IRELAND**

La Lorraine UK  
45 Knowsley Street  
Bury — Greater Manchester — BL9 0ST  
T +44 161 765 33 00 — F +44 161 765 33 09  
salesuk@llbg.com

#### **COLOMBIA**

La Lorraine Colombia SAS  
Calle 81#11-08 OF 4-147, Bogotá  
T +57 305 3129511  
j.cuigniez@llbg.com

#### **EXPORT**

Industriepark Erpe-Mere  
Joseph Cardijnstraat 52  
9420 Erpe-Mere — Belgium  
T +32 53 60 78 70  
export@llbg.com



## **LA LORRAINE BAKERY GROUP PANESCO**

Industriepark Erpe-Mere  
Joseph Cardijnstraat 52  
9420 Erpe-Mere — Belgium  
T +32 53 82 59 10 — F +32 53 82 59 20  
www.panesco.com