



La Lorraine

Baking passion

Sortiment 2020



HELLO, HAVE WE MET YET?

80 years of BAKING PASSION

The year is 1939. Entrepreneur Gerard Vanherpe sets up his flour mill in Ghent. When his two sons, Johan and Erik, join the family business, they acquire the La Lorraine Bakery in Ninove. It's their passion for fresh ingredients, uncompromising quality and commitment to craftsmanship that sparks a new chapter in baking: today, La Lorraine Bakery Group has production sites and research centres all over the world.



BRØD

BOLLER / MORGENSTYKKER

4045130

LYS BOLLE

WHITE LITTLE ROSE ROLL



10 CM – 80 G
80 STK/KRT – 36 KRT/PALLE
OPTØNING 30-40'
BAGES VED 210°C – 7-9'
FORBAGT



Hvedebolle tilsat kartoffel.

4045133

MØRK SURDEJSBOLLE

DARK LITTLE ROSE ROLL



10 CM – 80 G
80 STK/KRT – 30 KRT/PALLE
OPTØNING 30-40'
BAGES VED 210°C – 7-9'
FORBAGT



Surdejsbolle tilsat kartoffel og ristet malt.

BRØD

DEMI-BAGUETTE / SANDWICHSTYKKER

4035050

BOGHVEDESTYKKE

BUCHWHEAT RUSTIC ROLL



10,5 CM – 75 G
50 STK/KRT – 40 KRT/PALLE
OPTØNING 15'
BAGES VED 190°C – 6-8'
FORBAGT



Rustik firkantet boghvestykke fyldt med diverse kerner og frø samt surdej.

4040221

RUSTIK DEMI-BAGUETTE

RUSTIC CROSS DEMI BAGUETTE WHITE



26 CM – 125 G
45 STK/KRT – 28 KRT/PALLE
OPTØNING 15'
BAGES VED 180°C – 10-12'
FORBAGT



Rustik demi-baguette tilsat maltmel og drysset med mel. Krydssnit på toppen.

4040222

RUSTIK MULTIKORN DEMI-BAGUETTE

RUSTIC CROSS DEMI BAGUETTE MULTIGRAIN



26 CM – 125 G
45 STK/KRT – 28 KRT/PALLE
OPTØNING 15'
BAGES VED 180°C – 10-12'
FORBAGT



Rustik demi-baguette tilsat maltmel, hørfrø og solsikkefrø. Drysset med mel og krydssnit på toppen.

4040213

MØRK SANDWICH BAGUETTE

BARRA BASTON DARK WITH GRAINS



17 CM – 125 G
40 STK/KRT – 28 KRT/PALLE
OPTØNING 15'
BAGES VED 210°C – 8-12'
FORBAGT



Mørkt sandwichstykke med maltmel og maltekstrakt, som giver brødet en let bitter smag.

2104513

ØKO DEMI-BAGUETTE

ORGANIC RUSTIC DEMI BAGUETTE WHITE



22 CM – 140 G
45 STK/KRT – 32 KRT/PALLE
OPTØNING 15'
BAGES VED 180°C – 8-10'
FORBAGT



Stenovnsbagt og rustikt baguette dekoreret med sesam. Udelukkende med økologiske ingredienser.

2104514

ØKO MULTIKORN DEMI-BAGUETTE

ORGANIC RUSTIC DEMI BAGUETTE MULTIGRAIN



22 CM – 140 G
45 STK/KRT – 32 KRT/PALLE
OPTØNING 15'
BAGES VED 180°C – 8-10'
FORBAGT



Stenovnsbagt og rustikt multikorn baguette dekoreret med sesam, solsikkefrø og hørfrø. Udelukkende med økologiske ingredienser.



4295378

DEMI-BAGUETTE 130G

RUSTIC DEMI BAGUETTE WHITE



25 CM – 130 G
40 STK/KRT – 32 KRT/PALLE
OPTØNING 15'
BAGES VED 180°C – 4-6'
FORBAGT



Trapezformet hvedebaguette. Perfekt til sandwich og til klaprister.

4227674

MØRK DEMI-BAGUETTE

RUSTIC DEMI BAGUETTE



25 CM – 130 G
40 STK/KRT – 28 KRT/PALLE
OPTØNING 15'
BAGES VED 180°C – 4-6'
FORBAGT



Trapezformet hvedebaguette med rugmel. Perfekt til sandwich og til klaprister.

4040075

RUSTIK BOGHVEDE DEMI-BAGUETTE

RUSTIC DEMI BAGUETTE WITH
BUCKWHEAT



25 CM – 130 G
40 STK/KRT – 28 KRT/PALLE
OPTØNING 15'
BAGES VED 180°C – 4-6'
FORBAGT



Groft sandwichstykke med semulje, solsikke og boghvede. Perfekt til sandwich og til klaprister.

4295369

RUSTIK KARTOFFEL DEMI-BAGUETTE

RUSTIC DEMI BAGUETTE WITH POTATOES



25 CM – 130 G
40 STK/KRT – 28 KRT/PALLE
OPTØNING 15'
BAGES VED 180°C – 4-6'
FORBAGT



Sandwichstykke med hørfrø, kartoffelflager og sprayet med let saltlage. Perfekt til sandwich og til klaprister.

BAGUETTES / CIABATTA / DIVERSE

RUSTIC CROSS BAGUETTE WHITE



RUSTIC CROSS BAGUETTE MULTIGRAIN



BAGUETTE



ORGANIC RUSTIC BAGUETTE WHITE



ORGANIC RUSTIC BAGUETTE MULTIGRAIN



Stenovnsbagt og rustikt multikorn baguette
dekorert med sesam, solsikkefrø og hørfrø.
Udelukkende med økologiske ingredienser.

4295375

CIABATTA 250G

MAXI CIABATTA



35 CM – 250 G
24 STK/KRT – 32 KRT/PALLE
OPTØNING 20'
BAGES VED 210°C – 7-10'
FORBAGT



Klassisk italiensk ciabatta med sej krumme og sprød skorpe.

2306028

CIABATTA 285G

CIABATTA



37,5 CM – 285 G
24 STK/KRT – 32 KRT/PALLE
OPTØNING 15'
BAGES VED 180°C – 11-13'
FORBAGT



Italiensk surdejciabatta bagt i stenovn.

2401630

GLUTENFRI KERNEBRØD, SKÅRET

GLUTEN-FREE LOAF MULTICEREALS



10,5 CM – 400 G
17 STYKKER
5 STK/KRT – 120 KRT/PALLE
OPTØNING 60'
TØ OP OG SERVÉR



Gluten- og laktosefri sandwichbrød i skiver, med solsikkekerner, hirse- og hørfrø.

5001251

FRANSK HOTDOG BAGUETTE

FRENCH HOT DOG BUN



18 CM – 60 G
60 STK/KRT – 48 KRT/PALLE
OPTØNING 30'
SERVÉR VARM



Klassisk fransk hotdog brød. Bedst egnet til båndrister.

4075099

FRANSK HOTDOG BRØD

FRENCH HOT DOG BUN



19,5 CM – 60 G
40 STK/KRT – 64 KRT/PALLE
OPTØNING 30'
SERVÉR VARM



Klassisk fransk hotdog brød. Bedst egnet til båndrister.

BRØD

STORE BRØD

2104185

LANDBRØD PÅ SURDEJ

BATARD CAMPAGNE TRADITION



24 CM – 450 G
14 STK/KRT – 32 KRT/PALLE
OPTØNING 60-90'
BAGES VED 180°C – 14-16'
FORBAGT



Hvedesurdejsbrød drysset med hvedemel inden afbagning i stenovnen.

2104184

RUNDT SURDEJSBRØD

MICHE PAYSANNE TRADITION



18 CM – 450 G
14 STK/KRT – 32 KRT/PALLE
OPTØNING 60-90'
BAGES VED 180°C – 14-16'
FORBAGT



Rundt hvedesurdejsbrød med fast og sprød skorpe grundet afbagning i stenovn.

2104186

5-KORNSBRØD

BÛCHE TRADITION 5 SEEDS



25.5 CM – 450 G
14 STK/KRT – 32 KRT/PALLE
OPTØNING 60-90'
BAGES VED 180°C – 14-16'
FORBAGT



Multikornsbrød med rug- og hvedesurdej tilsat hirseflager, solsikkekerner, sesam- og hørfrø.

2306118

PAVÉ HONNING OG VALNØD

PAVÉ TRADITION HONEY & NUTS



16.5 CM – 410 G
15 STK/KRT – 32 KRT/PALLE
OPTØNING 60-90'
BAGES VED 180°C – 10-12'
FORBAGT



Smagfuldt brød med valnødder og honning. Håndformet og stenovnsbagt.

4030038

MØRKT PAVÉ

DARK FARM BREAD



17 CM – 465 G
15 STK/KRT – 28 KRT/PALLE
OPTØNING 60-90'
BAGES VED 180°C – 10-12'
FORBAGT



Malt-landbrød på surdej med bygmalt og solsikkefrø. Drysset med mel.

5001327

PAVÉ NAPOLI

PAVÉ NAPOLI



21,5 CM – 420 G
15 STK/KRT – 32 KRT/PALLE
OPTØNING 30-40'
BAGES VED 190°C – 8-9'
FORBAGT



Italiensk landbrød bagt på surdej, hvede- og rugmel.



2104517

ØKO HVEDEBRØD

ORGANIC RUSTIC BOULOT WHITE



40 CM – 800 G
7 STK/KRT – 32 KRT/PALLE
OPTØNING 60-90'
BAGES VED 180°C – 14-16'
FORBAGT



Stenovnsbagt hvedebrød bagt på økologiske råvarer uden tilsat e-numre.

2104518

ØKO MULTIKORNSBRØD

ORGANIC RUSTIC BOULOT MULTIGRAIN



40 CM – 800 G
7 STK/KRT – 32 KRT/PALLE
OPTØNING 60-90'
BAGES VED 180°C – 14-16'
FORBAGT



Økologisk stenovnsbagt fuldkornsbrød bagt på økologiske råvarer uden tilsat e-numre.

2307050

RUSTIKT KERNEBRØD

BOULOT TRADITION MULTISEEDS



25.5 CM – 540 G
15 STK/KRT – 28 KRT/PALLE
OPTØNING 60-90'
BAGES VED 180°C – 14-16'
FORBAGT



Multikornsbrød med det hele.

2307013

HVEDE FAMILIEBRØD

FARMER'S BREAD TRADITION
WHITE



42 CM – 800 G
7 STK/KRT – 32 KRT/PALLE
OPTØNING 60-90'
BAGES VED 180°C – 14-16'
FORBAGT



Stort surdejshvedebrød, håndfoldet og stenovnsbagt.

2307014

KERNE FAMILIEBRØD

FARMER'S BREAD TRADITION
BROWN



42 CM – 800 G
7 STK/KRT – 32 KRT/PALLE
OPTØNING 60-90'
BAGES VED 180°C – 14-16'
FORBAGT



Stort multikornsbrød med surdej, hvedeklid og soyabønner.



WIENERBRØD

CROISSANTER

4206122

VEGANSK CROISSANT M/JORDBÆR

CROISSANT WITH STRAWBERRY FILLING



15 CM – 95 G
60 STK/KRT – 56 KRT/PALLE
OPTØNING 30'
BAGES VED 170°C – 17-19'
TIL BAGNING



Croissant lavet udelukkende på veganske råvarer og med jordbærfyld.

4206123

VEGANSK CROISSANT M/ABRIKOS

CROISSANT WITH APRICOT FILLING



15 CM – 95 G
60 STK/KRT – 56 KRT/PALLE
OPTØNING 30'
BAGES VED 170°C – 17-19'
TIL BAGNING



Croissant lavet udelukkende på veganske råvarer og med abrikosfyld.



DESSERTER TO-GO

2401611 SKOVBÆRMOUSSE TO-GO

MOUSSE OF FOREST FRUIT



7,6 CM – 80 G
12 STK/KRT – 160 KRT/PALLE
OPTØES I KØLESKAB · 120'
TØ OP OG SERVÉR

Luftig og frisk skovbærmousse på kiksebund, toppet med skovbærgelé. Anrettet i fast plastikglas med låg.

2401612 CHOKOLADEMOUSSE TO-GO

CHOCOLATE MOUSSE



7,6 CM – 80 G
12 STK/KRT – 160 KRT/PALLE
OPTØES I KØLESKAB · 120'
TØ OP OG SERVÉR



Luftig chokolademousse lavet på mørk bitter chokolade. Anrettet i fast plastikglas med låg.

2401613 TIRAMISU TO-GO

TIRAMISU CLASSICO



7,6 CM – 80 G
12 STK/KRT – 160 KRT/PALLE
OPTØES I KØLESKAB · 120'
TØ OP OG SERVÉR

Kiksebund vædet med kaffe, cremet mousse og toppet med kakao. Anrettet i fast plastikglas med låg.

2401614 'BASTOGNE TIRAMISU' TO-GO

SPECULOOS TIRAMISU



7,6 CM – 80 G
12 STK/KRT – 160 KRT/PALLE
OPTØES I KØLESKAB · 120'
TØ OP OG SERVÉR

'Tiramisu' med lag af kiksebund, cremet vaniljemousse og toppet med crumble tilsmagt kanel. Anrettet i fast plastikglas med lås.



SNACKS

FILODEJ & PIZZA

4400301

BOREK M/KARTOFFEL

BÖREK STICK POTATO



19 CM – 95 G
100 STK/KRT – 56 KRT/PALLE
BAGES VED 190°C – 20"
SERVERES VARM



Sprød filodejsrulle med kartoffelmos.

4400302

BOREK M/SPINAT

BÖREK STICK SPINACH CHEESE



19 CM – 95 G
100 STK/KRT – 56 KRT/PALLE
BAGES VED 190°C – 20"
SERVERES VARM



Sprød filodejsrulle med spinat og ost.

5001739

PIZZA M/TOMAT-MOZZARELLA



17.5 CM – 205 G
24 STK/KRT – 80 KRT/PALLE
BAGES VED 200°C – 10-11'
SERVERES VARM



Pizzasnack smurt med krydret tomat-sauce med skiver af tomat, mozzarella og oregano.

5001740

PIZZA M/PEPPERONI



17.5 CM – 196 G
24 STK/KRT – 80 KRT/PALLE
BAGES VED 200°C – 10-11'
SERVERES VARM

Pizzasnack smurt med krydret tomat-sauce med pepperoni, mozzarella og oregano.

IKON-FORKLARING



Lavet på surdej



Bagt i stenovn



Fiberrigt



Økologisk



Vegetarisk



Vegansk



Glutenfri



Laktosefri

Bemærk, at disse ikoner gælder for situationen juli 2019. Tildelingen af ikoner kan variere på grund af ændringer i opskrifterne. Du kan finde de seneste oplysninger om ingredienser i vores tekniske produktspecifikationer på website <http://specification.llbg.com>



Growing **craftsmanship** **AROUND** **THE GLOBE**

Because of our international presence, we can respond swiftly to local market needs and continuously provide top-shelf quality for all our bakery products. With the same dedication to inspiring recipes, on trend innovations and tasty creations we share our craftsmanship with the world daily.

Pleasure **FROM** **FROZEN TO** **BAKE FRESH**

The La Lorraine brand stands for genuine passion for baking, authentic taste and innovative recipes. All to provide customers like you with delicious products packed with taste, quality ingredients and a wholesome crunch. With our rich heritage in everything from bread to viennoiserie, you can expect to serve top-shelf bakery products made with the greatest care.





La Lorraine

Baking passion

Kontakt os her

Kundeservice

Tlf: +45 59 18 10 80

Mail: infoLLDK@llbg.com

La Lorraine Danmark A/S

Toftebanke 4

4390 Vipperød

