



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

**2018 - 2019**







- 6**     **VORES LØFTE**
  
- 142**   **ALFABETISK PRODUKTLISTE**  
           **- ALLERGENER**
  
- 152**   **IKON-FORKLARING**

## **VIENNOISERIE**

- 14**     **CROISSANTER**
- 18**     **ØVRIGT WIENERBRØD**
- 24**     **LOKALSORTIMENT DANMARK**

## **PATISSERIE**

- 30**     **SØDE PAUSESNAKS**
- 30        COOKIES
- 33        MUFFINS OG KAGER
- 36        BROWNIES & BUTTERDEJ
- 37        VAFLER OG PANDEKAGER
  
- 42**     **TALLERKEN DESSERTER**
- 42        LAGKAGER & TÆRTE(L)ER
- 46        PORTIONSDESSERTER
  
- 52**     **SMÅ KAFFE DESSERTER**
- 52        MINI DESSERTER
- 54        SMÅ SØDE PAUSESNAKS
  
- 58**     **LOKALSORTIMENT DANMARK**

# BOULANGERIE

## 62 BRIOCHE

## 64 SMAGFULDE BRØD

64 FRUGT & NØDDER

65 URTER & KRYDDERIER

## 66 MINI BOLLER < 45 G

66 ENKELT

69 BRYDEBRØD

## 70 SMÅ BOLLER 45 -75 G

## 74 TO FILL OR TO GRILL

74 FOCACCIA

76 FLADE BOLLER & CO

77 PANINI

80 HOTDOGS

81 BURGERBOLLER

## 84 SANDWICHBOLLER 75 - 165 G

## 91 DEMI - BAGUETTER

91 SANDWICH-CIABATTA & CO

93 RUSTIKKE DEMI - BAGUETTER

97 KLASSISKE DEMI-BAGUETTER

## 100 BAGUETTER

100 CIABATTA & CO

101 RUSTIKKE BAGUETTER

103 KLASSISKE BAGUETTER

## 104 BRØD

## 112 TOASTBRØD

## 118 LOKALSORTIMENT DANMARK

# SAVOURY

## 130 APPETIZERS

## 133 FORRETTER

## 137 SNACKS



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



## LAD OS BEGYNDE MED STJERNEN I SHOWET



Kokken, der hver dag står med hele ansvaret. Du garanterer hver eneste ret og hvert eneste produkt, der forlader køkkenet. Hver tallerken afspejler dit talent, din forretning og din personlighed.

### **YOU EXPRESS YOURSELF**

Du serverer kunderne din erfaring og den ekstra oplevelse, de er på udkig efter. Du giver dem nydelse i fulde lækre drag. Du fremtryller et smil på deres ansigt, og smilet tænder flammen hos dig, så du hele tiden søger perfektion.

### **YOU IMPRESS ANOTHER**

Du vil have, at de retter og produkter du tilbyder er unikke i markedet. Nye retter giver ny appetit, og derfor ændrer du regelmæssigt din menu. Med din overraskende menu, der hele tiden er under forandring, lægger du et vidunderligt argument på bordet, for at kunderne skal blive ved med at komme til dig.

### **YOUR CREATION**

## OG DERNÆST LAD OS FORTÆLLE OM OS

# PANESCO

Hos PANESCO kaster passionerede foodies sig over de nyeste tendenser inden for madverdenen i Europa. Resultatet er et sortiment, der altid er med på det sidste nye, og som hele tiden tilpasser sig dine behov. Vores mere end 300 produkter har en unik fortælling bag sig. Disse historier tilbyder nydelse, smag, kvalitet og overraskende præsentationer kombineret med et autentisk udseende og traditionelt fagligt håndværk.

### HVERDAGSPRODUKTER USÆDVANLIGT ANDERLEDES

Vores in-house mesterkok vil stille din sult efter fornyelse med en bred variation af inspirerende produktanvendelser. I vores "Bakery Competence Center" fortæller vi dig gerne historierne bag vores produkter serveret i iøjnefaldende præsentationer og overraskende opskrifter.

Kom og besøg os, for det er så fascinerende at udveksle erfaring og idéer med os.

### BAGERI IDEER, SÅ MEGET MERE END BLOT BAGERI PRODUKTER







**MÅ VI INSPIRERE DIG?**

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

Foretrækker du din rådgivning à la carte? Vores salgsteam kommer gerne og besøger dig i køkkenet. De er alle ægte foodies med erfaring inden for dit fagområde.

- De hjælper dig med at gennemgå og forstå vores sortiment.
- De undersøger sammen med dig, hvordan du kan lave en smagsforskel.
- De bager og smager produkterne sammen med dig.
- Til sidst regner de gerne ud, hvor meget tid og mange penge du kan spare ved at benytte PANESCOS produkter.

### **KONTAKT VORES SALGSTEAM**

Find ud af dette i praksis, og gå på opdagelse i vores produkter.

**TOGETHER  
CREATING A WOW**





# VIENNOISERIE

14 CROISSANTER

18 ØVRIGT WIENERBRØD

24 LOKALSORTIMENT DANMARK

# CROISSANTER

5000648

## SMØRBAGT MINI-CROISSANT

MINI CROISSANT AU BEURRE

25 g

4 x 40 STK/KRT— 80 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 30'

BAGES VED 170°C · 13-15'

TIL BAGNING

En mini-croissant lavet på smør og penslet med æg.



5001456

## SMØRBAGT BUET MINI-CROISSANT

MINI CROISSANT AU BEURRE CURVED

22 g

± 136 STK/KRT— 128 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 30'

BAGES VED 170°C · 13-15'

TIL BAGNING

En rund mini-croissant lavet på smør og penslet med æg.



5001757

## DOBBELT HINDBÆR MINI-CROISSANT

MINI CROISSANT DOUBLE COLOUR RASPBERRY

45 g

1 x 36 STK/KRT— 130 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 30'

BAGES VED 170°C · 14-16'

TIL BAGNING

Tofarvet mini smørcroissant af to slags butterdej (naturlig og hindbær) og med masser af hindbærfyld.



5001758

## DOBBELT CHOKO MINI-CROISSANT

MINI CROISSANT DOUBLE COLOUR CHOCO

45 g

1 x 36 STK/KRT— 130 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 30'

BAGES VED 170°C · 14-16'

TIL BAGNING

Tofarvet mini smørcroissant af to slags butterdej (naturlig og kakao) og med masser af kakaofyld.





2004117

**SMØRBAGT CROISSANT**

CROISSANT AU BEURRE FB 45

45 g

70 STK/KRT— 36 KRT/PALLE

BAGES VED 200°C· Mindre end 3'

**FÆRDIGBAGT**

Færdigbagt gylden smørcroissant.



5000914

**FÆRDIGBAGT SMØRCROISSANT**

CROISSANT AU BEURRE FB 55

55 g

40 STK/KRT— 48 KRT/PALLE

BAGES VED 200°C· Mindre end 3'

**FÆRDIGBAGT**

Færdigbagt smørcroissant af enestående kvalitet.



5001757

5001758

5001592

**SMØRBAGT CROISSANT ARTISAN 23%**

CROISSANT ARTISANAL AU BEURRE

60 g

2 x 35 STK/KRT— 56 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 30'

BAGES VED 170°C· 17-19'

**TIL BAGNING**

Croissant med 23 % fransk smør af bedste kvalitet med sukker og sødmælk. Traditionelle franske produktionsmetoder med lange hviletider garanterer en bedre og fyldigere smag med aroma af frisk smør og flotte lag.



# CROISSANTER

**5000655**

## SMØRBAGT CROISSANT 65G

CROISSANT AU BEURRE 65

65 g

4 x 20 STK/KRT — 56 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 30'

BAGES VED 170°C · 17-19'

### TIL BAGNING

Klassisk fransk croissant lavet på smør, med forhævet gærdej for et flot opbag. Penslet med æggestrygelse.



**5000654**

## SMØRBAGT CROISSANT 75G

MAXI CROISSANT AU BEURRE 75

75 g

3 x 20 STK/KRT — 56 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 30'

BAGES VED 170°C · 17-19'

### TIL BAGNING

Stor luksus smørcroissant med en flot struktur og skøn duft. Penslet med æggestrygelse.



**5001751**

## SMØRBAGT GROVCROISSANT

CROISSANT AU BEURRE MULTIGRAIN 80

80 g

2 x 30 STK/KRT — 64 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 30'

BAGES VED 170°C · 17-19'

### TIL BAGNING

En lækker og rigt pyntet multi-croissant med smør, rugmel, ristet byg malt, speltmel, hørfrø og solsikkefrø.



**5001211**

## BUET CROISSANT

CROISSANT CURVED

100 g

36 STK/KRT — 72 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 30'

BAGES VED 170°C · 17-19'

### TIL BAGNING

Krum margarinebaseret croissant med dejlig volumen, fyldig smag, penslet med æg.







**5001648**  
**SMØRBAGT**  
**MANDELCROISSANT**

CROISSANT ALMOND FILLING

100 g

2 x 30 STK/KRT— 56 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 30'

BAGES VED 170°C · 20-22'

**TIL BAGNING**

Fyldig smørcroissant med mange lag og et generøst mandelfyld toppet med mandelflager.



**5001647**  
**SMØRBAGT**  
**CHOKOLADECROISSANT**

CROISSANT CHOCOLATE HAZELNUT FILLING

100 g

2 x 30 STK/KRT— 56 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 30'

BAGES VED 170°C · 20-22'

**TIL BAGNING**

Fyldig smørcroissant med mange lag og et generøst praliné-fyld dekoreret med chokoladestykker.



**5001674**  
**DOBBELT**  
**HINDBÆR-CROISSANT**

CROISSANT DOUBLE COLOUR RASPBERRY FILLED

90 g

40 STK/KRT— 96 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 30'

BAGES VED 170°C · 17-19'

**TIL BAGNING**

Fyldig og lagdelt smørcroissant i to farver baseret på en blanding af to slags gærdej (neutral og hindbær) med et rigt hindbærfyld.



**5001673**  
**DOBBELT**  
**CHOKOLADE-CROISSANT**

CROISSANT DOUBLE COLOUR CHOCO FILLED

90 g

40 STK/KRT— 96 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 30'

BAGES VED 170°C · 17-19'

**TIL BAGNING**

Fyldig og lagdelt smørcroissant i to farver baseret på en blanding af to slags gærdej (neutral og kakao) og med et rigt chokofyld.



## ØVRIGT WIENERBRØD

5000649

### SMØRBAGT MINI PAIN AU CHOCOLAT

MINI PAIN AU CHOCOLAT AU BEURRE

25 g

4 x 40 STK/KRT— 80 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 30'

BAGES VED 170°C · 13-15'

#### TIL BAGNING

Mini-chokoladecroissant med to stænger af mørk chokolade, penslet med æg.



5001620

### SMØRBAGT MINI CHOKOLADE-SLØJFE

MINI TORSÅDE AU CHOCOLAT AU BEURRE

28 g

2 x 50 STK/KRT— 96 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 30'

BAGES VED 170°C · 13-15'

#### TIL BAGNING

Håndsnoet wienerbrød på lamineret gærdej med smør. Fyld af creme med mørke chokoladeperler.



5000650

### SMØRBAGT MINI ROSINSNEGL

MINI PAIN AUX RAISINS AU BEURRE

30 g

5 x 30 STK/KRT— 80 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 30'

BAGES VED 170°C · 13-15'

#### TIL BAGNING

Klassisk fransk smørsnegl med creme og friske rosiner, penslet med æg.



5001150

### MIX AF MINI-WIENERBRØD M/FRUGT

MINI FEUILLETÉ AUX FRUITS MIX

40 g

4 x 25 STK/KRT— 96 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 30'

BAGES VED 170°C · 13-15'

#### TIL BAGNING

Udvalg af glaserede buttedejerstykker med smør og fire forskellige slags frugtfyld: æble, kirsebær, mango og jordbær.





“Eat glitter for  
breakfast and shine  
all day.”

PROVERB

5001458

### MINI FRØSNAPPER

MINI DANISH MARZIPAN TWISTER

45 g

75 STK/KRT— 120 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 13-15'

**TIL BAGNING**

Frøsnapper med fyld af marzipan og mandler, pyntet med sesamfrø og birkes.



5000929

### MIX AF MINI-WIENERBRØD

MINI DANISH MIX

40 g

110 STK/KRT— 104 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 13-15'

**TIL BAGNING**

Mix af fem mini-wienerbrød: 20 med pecannødder, 20 med æble, 30 kanelsnegle, 20 spandauer med creme, 20 spandauer med hindbær.



5000971

### MINI WIENERPEKAN

MINI MAPLE PECAN PLAIT

40 g

5 x 20 STK/KRT— 104 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 13-15'

**TIL BAGNING**

Sprødt mini-wienerbrød med fletmønster og et blødt sødt fyld af ahornsirup og knuste pecannødder, strøet med pecannødder. 1 pose ahornsirup medfølger.



## ØVRIGT WIENERBRØD

5000969

### SMØRBAGT PAIN AU CHOCOLAT

PAIN AU CHOCOLAT AU BEURRE FB

70 g

55 STK/KRT— 48 KRT/PALLE

BAGES VED 200°C · Mindre end 3'

**FÆRDIGBAGT**

Færdigbagt chokoladecroissant af klassisk wienerdej med smør og to mørke chokoladestænger.



5001591

### SMØRBAGT PAIN AU CHOCOLAT

PAIN AU CHOCOLAT AU BEURRE ROYAL

75 g

2 x 35 STK/KRT— 56 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 30'

BAGES VED 170°C · 17-19'

**TIL BAGNING**

Chokoladecroissant lavet på smør og lamineret gærdej med to stænger af mørk chokolade.



5000652

### SMØRBAGT ROSINSNEGL

PAIN AUX RAISINS AU BEURRE

100 g

3 x 20 STK/KRT— 56 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 30'

BAGES VED 170°C · 17-19'

**TIL BAGNING**

Klassisk fransk smørsnegl med creme og friske rosiner, penslet med æg.



5000970

### FRØSNAPPER M/KOKOS & ANANAS

CARIBBEAN TWISTER

100 g

3 x 26 STK/KRT— 48 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 30'

BAGES VED 170°C · 17-19'

**TIL BAGNING**

Butterdejstwister med creme og ananas, drysset med kokosnøddeflager.






5001629

5001672

5001629

## CRUFFIN M/SUKKERKRYSTALLER

CRUFFIN SUGAR PEARLS

85 g

36 STK/KRT— 72 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 19-21'

**TIL BAGNING**

En original krydsning af en croissant og en muffin:  
lagdelt croissantdej med smør og perlesukker,  
oprullet og bagt i en muffinform.



5001672

## CRUFFIN M/SKOVBÆR

CRUFFIN RED FRUIT

85 g

36 STK/KRT— 72 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 19-21'

**TIL BAGNING**

En original krydsning af en croissant og en muffin: lagdelt  
croissantdej med røde frugter, oprullet og bagt i en muffinform.



**“I love sleep  
because it’s like  
a time machine to  
breakfast.”**

CHARLES FORT

## ØVRIGT WIENERBRØD

5000731

### WIENERPEKAN

MAPLE PECAN PLAIT

95 g

4 x 12 STK/KRT — 104 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 19-21'

#### TIL BAGNING

Typisk sprødt dansk wienerbrød med fyld af knuste pekannødder og ahornsirup, pyntet af med pekannødder. Vedlagt 1 pose ahornsirup og papirposer.



5000731

5001473

### KANELSNEGL

CINNAMON SWIRL

85 g

4 x 12 STK/KRT — 104 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 19-21'

#### TIL BAGNING

Meget sprød dansk wienerbrødssnegl, med kanel og remonce. Vedlagt 1 pose hvid glasur.



“Hope makes a  
good breakfast. Eat  
plenty of it.”

IAN FLEMING

“All happiness  
depends on  
a leisurely  
breakfast.”

JOHN GUNTHER

PANESCO  
FOOD.COM



5000732

## SPANDAUER M/CREME

DANISH CUSTARD CROWN

90 g

4 x 12 STK/KRT— 104 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 19-21'

**TIL BAGNING**

Sprødt dansk wienerbrød med cremefyld og et strejf af mandel. Vedlagt 1 pose hvid glasur.



5001472

## MIX AF WIENERBRØD

DANISH MIX

90 g

4 x 12 STK/KRT— 104 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 19-21'

**TIL BAGNING**

Assorteret kasse med 48 stk wienerbrød: 12 pekannød, 12 kanelnegle, 12 æblestykker, 12 cremespandauer og hasselnødder. Vedlagt 1 pose hvid glasur.







**LOKALSORTIMENT****DANMARK****PANESCO**  
FOOD.COM

5001169

**ØKOLOGISK  
SMØRBAGT CROISSANT**

ORGANIC BUTTER CROISSANT

55 g

70 STK/KRT — 64 KRT/PALLE

OPTØES VED 22°C · 30'

BAGES VED 170°C · 17-19'

**TIL BAGNING**

Fransk bageri er blandt andet kendt for deres croissanter og vi har fundet en økologisk én af slagsen. Rustik i sit udseende og fyldt med masser af god smør.





# PATISSERIE

## **30** SØDE PAUSESNAKS

30 COOKIES

33 MUFFINS OG KAGER

36 BROWNIES & BUTTERDEJ

37 VAFLE OG PANDEKAGER

## **42** TALLERKEN DESSERTER

42 LAGKAGER OG TÆRTE(LET)R

46 PORTIONSDESSERTER

## **52** SMÅ KAFFE DESSERTER

52 MINI DESSERTER

54 SMÅ SØDE PAUSESNAKS

## **58** LOKALSORTIMENT DANMARK

# SWEET O'CLOCK

MY FAVORITE  
SWEET TEMPTATION



Denne serie søde sager får tænderne til at løbe i vand. Sweet O'Clock er et synonym for populære, uimodståelige lækkerier med et særligt twist. De har frem for alt en herlig smag og ser hjemmelavede ud. Sukkerkold i løbet af dagen? Så er disse små mellemmåltider ideelle til at bringe dig helt op på dupperne igen. En forkælelse på stedet, en lækkerbisken undervejs eller noget sødt, når du er færdig. Der er altid lidt ekstra plads til overs til dette. Det bedste øjeblik på dagen, det er Sweet O'Clock.



De moderne og hippe produkter fra Sweet O'Clock ligger fuldstændig på linje med trenden med de søde amerikanske snacks. Således får en plade brownie, der er let at skære ud og overhældt med saltet smørkaramel, selskab af ægte (amerikanske) småkager og muffins. Eller opdag den uimodståelige kombination af chokolade, popcorn og marshmallows i den praktiske emballerede Popcorn Rocky Road. Moderne, fyldt forkælelse lige til at slikke af fingrene. Og alt sammen til at spise på stedet eller undervejs. Take away USA!



**SØDE PAUSESNAKKS****COOKIES****5001436****GLUTENFRI  
CHOKOLADE-COOKIE**

GLUTEN-FREE CHOC CHIP COOKIE

40 g

50 x 1 STK/KRT— 88 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 60'

**TØ OP OG SERVÉR**

Glutenfri cookie med stykker af belgisk chokolade,  
mælkechokolade og mørk chokolade.



**“Today me will live  
the moment unless  
it’s unpleasant in  
which case me will  
eat a cookie.”**

**COOKIE MONSTER****5000574****LYS COOKIE  
M/CHOKOLADESTYKKER**

CHOC CHIP COOKIE

50 g

90 STK/KRT— 108 KRT/PALLE

BAGES VED 160°C · 10-12'

**TIL BAGNING**

Sprød og lækker cookie med stykker af mælkechokolade.

**5000575****CHOKOLADECOOKIE M/  
CHOKOSTYKKER**

DOUBLE CHOC CHIP COOKIE

50 g

90 STK/KRT— 108 KRT/PALLE

BAGES VED 160°C · 10-12'

**TIL BAGNING**

Sprød og lækker chokoladecookie med stykker af mørk chokolade.






5001775

5001774

5000113

**MANDEL-COOKIE**

ALMOND COOKIE WITH BUTTER

105 g

48 STK/KRT— 96 KRT/PALLE

BAGES VED 180°C· 10-12'

**TIL BAGNING**

Hollandsk specialitet: Cookie af linsedej på smør med mandelcreme.



5001775

**CHOKOLADECOOKIE M/  
CHOKOSTYKKER**

BLACK &amp; WHITE COOKIE

80 g

1 x 60 STK/KRT— 88 KRT/PALLE

BAGES VED 160°C· 14-15'

**TIL BAGNING**Stor chokolade-cookie med hvide og mørke chokoladestykker.  
Uimodståeligt sprød udenpå, lækker blød indeni.

5001774

**RED VELVET COOKIE**

RED VELVET COOKIE

80 g

1 x 60 STK/KRT— 88 KRT/PALLE

BAGES VED 160°C· 14-15'

**TIL BAGNING**Stor Red Velvet cookie med hvide chokoladestykker.  
Uimodståeligt sprød udenpå, lækker blød indeni.

**SØDE PAUSESNAKKS****COOKIES****5001614****ROCKY ROAD CHOKOLADEBAR**

ROCKY ROAD BAR POPCORN SINGLE WRAPPED

70 g

24 x 1 STK/KRT— 288 KRT/PALLE

OPTØESVED 4°C · 60'

**TØ OP OG SERVÉR**

Rocky road bar med skumfiduser, popcorn, karamel og belgisk chokolade.

**5001614****5001288****HAVREGRYNSCOOKIE M/CHOKOLADE**

FLAPJACK CHOCOLATE CHIP

80 g

60 STK/KRT— 150 KRT/PALLE

BAGES VED 160°C · 10-12'

**TIL BAGNING**

Havregrynscookie bagt på havre og stykker af belgisk mæklechokolade, smør og rørsukker.

**5001043****HAVREGRYNSCOOKIE M/TRANEBÆR**

FLAPJACK FRUIT

80 g

60 STK/KRT— 150 KRT/PALLE

BAGES VED 160°C · 10-12'

**TIL BAGNING**

Havregrynscookie bagt på havre, smør, tranebær, Sultanosiner og solsikkekerner.





# SØDE PAUSESNAKKS

## MUFFINS OG KAGER

PANESCO  
FOOD.COM

5001606

### KANELMUFFIN M/ÆBLE

MUFFIN APPLE CINNAMON

110 g

20 STK/KRT— 160 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 60'

**TØ OP OG SERVÉR**

Kanelmuffin med æblehjerte dekoreret med æblestykker og crumble.



5001605

### MULTIKORNSMUFFIN M/FRUGTPURE

MUFFIN MULTISEED RED FRUIT

110 g

20 STK/KRT— 160 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 60'

**TØ OP OG SERVÉR**

Muffin med hørfrø, hirse, solsikke og sesamfrø. Hjerte af rød frugtpuré af jordbær, brombær og hindbær, og dekoreret med crumble og mix af ribs, brombær og blåbær.



5001607

### CHOKOLADEMUFFIN M/SALT KAREMEL

MUFFIN CHOCOLATE SALTED CARAMEL

110 g

20 STK/KRT— 160 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 60'

**TØ OP OG SERVÉR**

Chokolademuffin med hjerte af saltet karamel, dekoreret med karamelliserede hasselnødder.



“Muffins should  
always be eaten  
quite calmly, as  
it is the only way  
to eat them!”

OSCAR WILDE

**SØDE PAUSESNAKKS****MUFFINS OG KAGER****5000662****VANILJEMUFFIN**

MUFFIN VANILLA SINGLE WRAPPED

90 g

40 x 1 STK/KRT— 60 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 45'

**TØ OP OG SERVÉR**

Fugtig, cremet muffin med vanilje. Pakket individuelt til at tage med på farten, samt for længere holdbarhed.

**5000678****BLÅBÆRMUFFIN**

MUFFIN BLUEBERRY SINGLE WRAPPED

90 g

40 x 1 STK/KRT— 60 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 45'

**TØ OP OG SERVÉR**

Cremet muffin, fyldt med masser af saftige blåbær. Pakket individuelt for længere holdbarhed.

**5000677****CHOKOLADEMUFFIN M/  
CHOKOSTYKKER**

MUFFIN DOUBLE CHOC CHIP SINGLE WRAPPED

90 g

40 x 1 STK/KRT— 60 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 45'

**TØ OP OG SERVÉR**

Blød chokolademuffin med masser af mørke chokoladestykker. Pakket individuelt for nemhed og længere holdbarhed.



**“Let them eat  
cake.”**

**MARIE ANTOINETTE**



5001522

**LUKSUS CITRONKAGE**

LEMON RING CAKE

800 g – Ø 21 cm

1 STK/KRT – 270 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 180'

**TØ OP OG SERVÉR**

Svampet og blød sandkage (med hele æg), smagt til med tern af citrongele og drysset med flormelis. Pragtfuld som morgenmadskage, fantastisk til kaffetid.



5001588

**ÆBLE-SANDKAGE**

BELGIAN APPLE RING CAKE

825 g – Ø 21 cm

1 STK/KRT – 270 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 180'

**TØ OP OG SERVÉR**

Svampet sandkage (med hele æg) rigt fyldt med jonagold-æblestykker, dekoreret med mandelflager, abrikosgelé og strøet med flormelis. Pragtfuld som morgenmadskage, fantastisk til kaffetid.



5001589

5001589

**CHOKOLADE-SANDKAGE**

BELGIAN CHOCOLATE RING CAKE

800 g – Ø 21 cm

1 STK/KRT – 270 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 180'

**TØ OP OG SERVÉR**

Svampet chokoladesandkage (med hele æg). Indeholder dråber af mørk belgisk chokolade afsluttet med abrikosgelé og strøet med flormelis. Pragtfuld som morgenmadskage, fantastisk til kaffetid.



**SØDE PAUSESNAKKS****BROWNIES & BUTTERDEJ****5001762****BROWNIE M/HASSELNØD  
OG GLASUR**

BROWNIE CHOC HAZELNUT

65 g

1 x 48 STK/KRT— 162 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 45'

**TØ OP OG SERVÉR**

Kompakt og blød chokolade-bradepandekage med hasselnødestykker, dekoreret med kakaoglasurestriber. Forskåret.

**5000330****BROWNIE  
M/CHOKOLADESTYKKER**

BROWNIE DOUBLE CHOC

60 g

2 x 24 STK/KRT— 162 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 45'

**TØ OP OG SERVÉR**

Kompakt blød chokoladebradepandekage med chokoladestykker. Forskåret.

**5001590****BRADEPANDE-BROWNIE  
M/KARAMEL**

BROWNIE TRAY CHOC SALTED CARAMEL

1800 g — 36 x 26 cm

2 STK/KRT— 120 KRT/PALLE

OPTØESVED 4°C · 240'

**TØ OP OG SERVÉR**

Brownie bradepandekage af mørk belgisk chokolade drysset med browniestykker og sauce af saltet smørkaramel (Guérande havsalt, smør og cremefraiche)

**5001666****BUTTERDEJSSTANG  
M/VANILJECREME**

VANILLA CREAM BAR

100 g

60 STK/KRT— 88 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 30'

BAGES VED 170°C · 30-32'

**TIL BAGNING**

Elegant butterdejsstang med diagonale snit fyldt med vaniljecreme og drysset med krystalsukker.



# SØDE PAUSESNAKKS

## VAFLE OG PANDEKAGER

PANESCO  
FOOD.COM

5000709

### BELGISK PANDEKAGE

FLANDERS SWEET PANCAKES

55 g — Ø 18 cm

12 x 9 STK/KRT — 84 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 180'

BAGES VED 200°C · Mindre end 3'

SERVER VARMT



En dejlig pandekage med mælk, mel, æg og sukker. Stegt på pande.



5000622

### BRUXELLES VAFFEL

BRUSSELS WAFFLE

80 g

6 x 9 STK/KRT — 40 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 30'

BAGES VED 200°C · 3-4'

SERVER VARMT



Gylde sprød vaffel, med en let konsistens, på grund af de piskede æggehvinder.



5000901

### BUTTERDEJSTREKANT M/ÆBLEFYLD

APPLE TURNOVER

145 g

35 STK/KRT — 80 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 30'

BAGES VED 170°C · 30-32'

TIL BAGNING



Æbler, rosiner og en smule kanel indbagt i butterdej og drysset med perlesukker.



5000105

### BELGISK VAFFEL

BELGIAN SUGAR WAFFLE

90 g

32 STK/KRT — 96 KRT/PALLE

BAGES VED 200°C · Mindre end 3'

FÆRDIGBAGT



Den såkaldte Liège Waffle; en sød og karameliseret vaffel (uden gær) med sukkerkrystaller.



# my sweet moment

SERVED  
SWEETNESS  
DESERVED  
MOMENTS

Serien My Sweet Moment fra PANESCO er det perfekte selskab ved bordet, så velfortjente øjeblikke kommer til at smage endnu bedre. En lækker dessert efter maden, en herlig sød lækkerbisk, når du sidder og slapper af eller en ganske særlig lille ekstra ting til kaffen.

For lykken skal findes i de små øjeblikke. Og de øjeblikke vil vi netop gøre lidt sødere.

Det er det, My Sweet Moment står for: Forførende desserter tilberedt med omhu og finesse. Kaffebær, bistro eller restaurant?

PANESCO diskner op med herlige alternativer skræddersyet efter dine ønsker.



## SWEET [ADJ.]

<sup>1</sup> “Behagelig at høre, lugte, smage, føle”

<sup>2</sup> “Med smag af sukker”

## MOMENT [SB]

“Kort tidsrum, øjeblik”

my sweet moment  
**KAFFEBAR**

**KAGER,  
EN SØD BID  
TIL KAFFEN**

Med deres forskellige lag og kombinationer af smage og teksturer er kager særligt fortryllende. Disse produkter kan serveres med det samme, og på den tid det tager at brygge dagens første kaffe eller espresso, kan du fremtrylle et herligt forførende udvalg af søde sager.



my sweet moment

## BISTRO

### VORES PRODUKT, DIN KREATION

Produkterne i serien My Sweet Moment er ganske enkelt herlige i deres enkelthed, men kræver imidlertid også nogle tilføjelser eller supplerende smagelementer for at blive til en himmelsk afslutning på en frokost eller en middag. Med for eksempel noget helt frisk frugt eller herlig belgisk chokolade kan du opgradere de velsmagende kreationer fra programmet til desserter med et personligt præg. Perfekt til at komplementere din skiftende menu eller give dine egne forslag et karakteristisk pift.







my sweet moment  
**RESTAURANT**

**DESSERTER, DER SER  
 HJEMMEHAVEDE UD,  
 REN FORNØJELSE  
 PÅ EN TALLERKEN**

Med My Sweet Moment vil vi give kokke, de rigtige midler til at gøre desserten til et højdepunkt. De søde kreationer, der smager lige så raffineret og subtilt, som de ser ud, er det perfekte udgangspunkt for hele tiden at skabe overraskende nye desserter.

Lav forskellige teksturer og varier med aromaer og smage, kombineret med en overraskende præsentation.

På denne måde er afslutningen af måltidet et velsmagende højdepunkt for dine gæster.



# TALLERKEN DESSERTER

## LAGKAGER & TÆRTER

5001364

### CHOKOLADEKAGE

CHOCOLATE CREAM CAKE

1750 g — 125 g • 14 p

1 STK/KRT— 216 KRT/PALLE

OPTØESVED 4°C · 480'

TØ OP OG SERVÉR

Høj chokoladekage lagt sammen af 3 lag chokoladebunde fyldt med chokolademousse og overtrukket med ganache.



5000976

### SACHER TORTE

SACHER TORTE 2.0

1400 g — 117 g • 12 p

1 STK/KRT— 240 KRT/PALLE

OPTØESVED 4°C · 240'

TØ OP OG SERVÉR

Klassisk berømt tærte opfundet i Østrig 1832. Chokoladebiscuit og abrikosyltetøj, overtrukket med lækker blank ganache.



5000642

### TIRAMISU

TIRAMISU TONDO

1080 g — 90 g • 12 p

1 STK/KRT— 216 KRT/PALLE

OPTØESVED 4°C · 240'

TØ OP OG SERVÉR

Lys mocca-sandkage med creme og mascarpone-fyld med et strejf af Marsala (original opskrift).



5001366

### GULERODSKAGE M/ORANGE & ROSIN

ICED CARROT CAKE

2500 g — 178 g • 14 p

1 STK/KRT— 216 KRT/PALLE

OPTØESVED 4°C · 720'

TØ OP OG SERVÉR

Høj gulerodskage bestående af fire lag gulerodskage (med mandler og rosiner) lagt sammen med fire lag vanilje-yoghurtcreme med orangesmag.





5001669

**SNEHVIDE SKOVBÆRKAGE**

SNOW WHITE'S FOREST FRUIT CAKE

1250 g — 104 g • 12 p

1 STK/KRT — 216 KRT/PALLE

OPTØESVED 4°C · 720'

**TØ OP OG SERVÉR**

Portionsskåret [12 stk.] glaseret lagkage med tre lag lys sukkerbrødskegler fyldt med creme og dekoreret med frysetørrede ribs, solbær, hindbær og jordbær og drysset med kornblomster.



5000657

**PROFITEROLE-TÆRTE**

PROFITEROLE TART

1600 g — 133 g • 12 p

1 STK/KRT — 184 KRT/PALLE

OPTØESVED 4°C · 480'

**TØ OP OG SERVÉR**

Mørdejstærte med et tyndt lag vaniljecreme, dækket med crème pâtissière og fyldte profiteroles, dekoreret med flormelis og chokoladeflager.



5000640

**ITALIENSK CITRONTÆRTE**

CROSTATA AL LIMONE

1400 g — 100 g • 14 p

1 STK/KRT — 240 KRT/PALLE

OPTØESVED 4°C · 240'

**TØ OP OG SERVÉR**

Mørdejsbund fyldt med en frisk creme med citronsaft, flot dekoreret med florsukker.



5000656

**SKOVBÆRTÆRTE**

RED FRUIT TART

1550 g — 129 g • 12 p

1 STK/KRT — 184 KRT/PALLE

OPTØESVED 4°C · 480'

**TØ OP OG SERVÉR**

En åben frugttærte med et lag af chokoladebiscuit, toppet med ribs og brombær, blåbær og hindbær.



# TALLERKEN DESSERTER

## LAGKAGER & TÆRTER

5000933

### CHEESECAKE

WHITE CHEESECAKE

1600 g — 133 g • 12 p

1 STK/KRT — 240 KRT/PALLE

OPTØESVED 4°C · 1440'

TØ OP OG SERVÉR

Rund og forskåret klassisk cheesecake på en shortbread-crumble.



5001460

### BLÅBÆR CHEESECAKE 85G

MARBLED BLUEBERRY CHEESECAKE

85 g — Ø 6 cm

10 STK/KRT — 288 KRT/PALLE

OPTØESVED 4°C · 480'

TØ OP OG SERVÉR

Marmoreret Cheesecake med blåbær på en shortbread-crumble.



5001461

### CHEESECAKE 85G

CLASSIC CHEESECAKE

85 g — Ø 6 cm

10 STK/KRT — 288 KRT/PALLE

OPTØESVED 4°C · 480'

TØ OP OG SERVÉR

Klassisk cheesecake (flødeost, creme og smør) på en shortbread-crumble.



5001460





5000697

**ÆBLETÆRTE**

APPLE TART NORMANDE

1900 g — 158 g • 12 p

1 STK/KRT — 184 KRT/PALLE

OPTØESVED 4°C · 480'

**TØ OP OG SERVÉR**

Rustik æbletærte med æblestykker, rosiner og kanel.



5001369

**ÆBLEKAGE PÅ MØRDEJ**

APPLE TART MAISON

2500 g — 178 g • 14 p

1 STK/KRT — 216 KRT/PALLE

OPTØESVED 4°C · 720'

**TØ OP OG SERVÉR**

Smørbagt høj mørdejskage, med fyld af æbler og Sultana rosiner, smagt til med kanel.



5000996

**APFELSTRUDEL**

TYROLER APFELSTRUDEL 125

125 g

6 x 8 STK/KRT — 90 KRT/PALLE

OPTØESVED 4°C · 720'

BAGES VED 180°C · 6-8'

**SERVER VARMT**

Autentisk 'Apfelstrudel' med 63 % æbler, rosiner og kanel. Forskåret i otte stykker.



5000979

**PORTIONS-ÆBLETÆRTE M/BUTTERDEJ**

FEUILLETÉ AUX POMMES

105 g

16 STK/KRT — 120 KRT/PALLE

BAGES VED 200°C · Mindre end 3'

**FÆRDIGBAGT**

Portions-æbletærte på butterdej, smørbagte æbler, abrikotteret og dekoreret med puffedede ris.



# TALLERKEN DESSERTER

# PORTIONSDESSERTER

5001771

## CHOKOLADE LAVAKAGE

MOELLEUX CHOCOLATE

90 g

1 x 24 STK/KRT— 144 KRT/PALLE

BAGES VED 200°C · 10-12'

eller MIKROBØLGEOVN 500 W · 65 sec

FÆRDIGBAGT

Typisk chokoladedessert med en flydende kerne, også kendt som chokoladefondant, produceret med intens mørk belgisk chokolade.



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

LISA LOEB

5001759

## KARAMEL LAVAKAGE

MOELLEUX SALTED CARAMEL

90 g

1 x 24 STK/KRT— 144 KRT/PALLE

OPTØESVED 0°C · 0'

BAGES VED 200°C · 10-12'

eller MIKROBØLGEOVN 500 W · 60 sec

FÆRDIGBAGT

Karamel lavakage med blødende indre af karamel med Guérande-havsalt.



5001759


**5000845****KAGE AF CHOKOLADEMOUSSE**

BAVAROIS CHOCOLATE ALMOND MILK

85 g

20 STK/KRT— 160 KRT/PALLE

OPTØESVED 4°C · 240'

**TØ OP OG SERVÉR**

Bavarois med mousse af mørk chokolade og et indlæg af mandelmælk og hindbærgelé, afsluttet med chokoladesandkage, ganache og mandler.

**5000844****KAGE AF HINDBÆR-/CITRONMOUSSE**

BAVAROIS RASPBERRY LEMON

85 g

20 STK/KRT— 160 KRT/PALLE

OPTØESVED 4°C · 240'

**TØ OP OG SERVÉR**

Bavarois med hindbær- og citronmousse på mandelbiscuit, pyntet med hindbær.

**5001668****5001668****HINDBÆRLAGKAGE**

BAVAROIS FRUIT SLICE WITH RASPBERRIES

138 g

24 STK/KRT— 120 KRT/PALLE

OPTØESVED 4°C · 480'

**TØ OP OG SERVÉR**

Et rektangulært stykke bradepandekage med bavarois-frugtcreme toppet med hindbær.



## TALLERKEN DESSERTER

5001295

### KAGE AF CHOKO- KARAMEL MOUSSE

LINGOT AU CHOCOLAT ET CARAMEL

90 g

24 STK/KRT— 200 KRT/PALLE

OPTØESVED 4°C · 120'

**TØ OP OG SERVÉR**

Elegant mousse af chokolade med karamelpulver og sprøde hasselnødder, sat på en crispy bund garneret med mørk chokoladeganache.



5001464

### YOGHURTMOUSSE M/HINDBÆR & CHOK

LINGOT CHOCOLAT FRAMBOISE YAOURT

95 g

30 STK/KRT— 200 KRT/PALLE

OPTØESVED 4°C · 120'

**TØ OP OG SERVÉR**

Yoghurt-mousse med chokoladeganache og hindbærgelé på en crumble-bund.



## PORTIONSDESSERTER

5001296

### KAGE AF CHOKO- MOKKA MOUSSE

BAVAROIS MOKA CHOCOLAT

100 g

18 STK/KRT— 200 KRT/PALLE

OPTØESVED 4°C · 120'

**TØ OP OG SERVÉR**

Rektangulær kage af chokolade- og kaffemousse lagt i lag med sprøde mandelbunde og toppet med mørk chokoladeganach.



5001573





“Life is short, eat  
dessert first.”

JACQUES TORRES

5001573

## PARADE AF CHOKOLADE QUENELLES

PARADE OF BELGIAN CHOCOLATE QUENELLES

60 g

2 x 8 STK/KRT— 154 KRT/PALLE

OPTØESVED 4°C · 180'

**TØ OP OG SERVÉR**

Tre quenelles af belgisk chokolade-mousse – hvid, mørk og mælkechokolade – let overstrøet med chokolade på en sprød bar af feuilletine, mandelbund og ganache.



5001575

## PÆRE & KAREMEL- MOUSSE KAGE

PEAR & CARAMEL MOUSSE COMPOSITION

95 g — 5,7 cm x 5,7 cm

15 STK/KRT— 160 KRT/PALLE

OPTØESVED 4°C · 180'

**TØ OP OG SERVÉR**

Kvadratisk komposition af en "rig" pærekompot og karamelmousse på en sprød mælkechokolade-hasselnødekrokant.



5001574

## PARADE AF FRUGT QUENELLES

PARADE OF FRUIT QUENELLES

60 g

2 x 8 STK/KRT— 154 KRT/PALLE

OPTØESVED 4°C · 180'

**TØ OP OG SERVÉR**

Tre quenelles af frugt-mousse – grønt æble, passionsfrugt, jordbær og hindbær – let overstrøet med chokolade på en sprød bar af pustede ris dækket med hvid chokolade-ganache.





Grundlaget for opbygningen af et langvarigt forhold til dine kunder ligger i de allermindste detaljer. Forkæl dine kunder (og deres kaffe).

Med Treat Your Coffee har vi valgt en samling af små lækkerbiskner til dig, som du kan overraske dine gæster med. Det perfekte alternativ til en middelmådig småkage til kaffen. Uforglemmelig, til at betale og altid anderledes!

Giv dine gæster en lille gratis bid til deres kaffe, og de vil garanteret føle sig endnu mere velkomne. Opgrader nogle små søde produkter til originale, hjemmelavede smådesserter og løft oplevelsen (og din forretning) til et højere niveau. Stift bekendtskab med en serie af produkter, der er til at betale, med et uantal af anvendelsesmuligheder.

Vælg den fortolkning, der passer bedst til dig og din forretning og giv dine kunder en uforglemmelig oplevelse.



“Jeg kan let servere **TYC-produkterne** som en lækker godbid til kaffen. Men jeg kan også uden videre **selv give mig til at være kreativ** og servere dem som en smukt præsenteret mindessert. Mine gæster reagerer meget positivt. Ren nydelse og et uforglemmeligt indtryk.”

# SMÅ KAFFE DESSERTER

## MINI DESSERTER

5001692

### MINI PASTEL DE NATA

MINI PASTEL DE NATA

25 g

144 STK/KRT— 117 KRT/PALLE

BAGES VED 200°C· Mindre end 3'

**FÆRDIGBAGT**

En 'Crème Brûlée' i butterdejsskål.



5001363

### MINI CHOKOLADE LAVAKAGE

MINI MOELLEUX INTENSE

25 g

96 STK/KRT— 184 KRT/PALLE

BAGES VED 180°C· 8-10'

eller MIKROBØLGEOVN 480 W · 10 sec

**SERVER VARMT**

Typisk chokoladedessert med en flydende kerne, også kendt som chokoladefondant, produceret med intens mørk belgisk chokolade.



5001173

### MINI TARTE TATIN

MINI TATIN

32 g

48 STK/KRT— 150 KRT/PALLE

BAGES VED 180°C· 8-10'

**SERVER VARMT**

Mini æbletærte med hakkede æbler bagt i smør og sukker dækket med en skive af butterdej.



5000772

### MIX AF MINI BAVAROIS

MINI BAVAROIS PARADISO MIX

27 g

2 x 5 x 4 STK/KRT— 80 KRT/PALLE

OPTØESVED 4°C · 120'

**TØ OP OG SERVÉR**

Et udvalg af mousse-kager – tre med frugt og to med chokolade, toppet med et flot dekoreret lag af sukkerbrødskegler og et blankt frugtglasur i fem smagsvarianter: 4 pistacie-mælkechokolade, 4 passionsfrugt, 4 hindbær, 4 périgourdine, 4 bavaois med skovbær.





5001362

**MIX AF BELGISKE MACARONS**

MINI MACARONS DE MALMÉDY

18 g

8 x 4 x 4 STK/KRT— 120 KRT/PALLE

OPTØESVED 4°C · 120'

**TØ OP OG SERVÉR**

Assorteret kasse med bløde mini macarons (marengs & mandler), fyldt med smørcreme og dekoreret med hasselnød: 4 pistacie, 4 hindbær, 4 chokolade og 4 vanilje. En belgisk specialitet.



5001507

**MIX AF FRANSKE MACARONS**

MINI MACARONS DE PARIS COFFRET

12 g

8 x 2 x 6 STK/KRT— 120 KRT/PALLE

OPTØESVED 4°C · 120'

**TØ OP OG SERVÉR**

Macarons de Paris' i 6 forskellige smagsvarianter: chokolade, hindbær, pistacie, citron, vanilje og mokka. Pakket med 2 af hver i en sort blisterpak med klart låg.



5001465

**MIX AF FRANSKE PETIT FOURS**

PETITS FOURS FRENCH DE LUXE

± 14,5 g

4 x 53 STK/KRT— 56 KRT/PALLE

OPTØESVED 4°C · 240'

**TØ OP OG SERVÉR**

En komposition af 53 udsøgte petit fours i 9 forskellige smagsvarianter: 6 Financier-kage med citron, 5 Éclair med chokolade, 6 Financier-kage med pistacie, 6 Crumble-speculoos med hindbær, 4 Éclair med vanilje, 6 Mørdejskager med banan og passionsfrugt, 6 Sprød chokolademousse, 7 Æble- og abrikosstykker, 7 Feuilletines med chokolade- og hasselnøddekna.



5000841

**MIX AF SMÅ MARCERINKAGER**

PETITS FOURS MOELLEUX

13 g

4 x 7 x 8 STK/KRT— 56 KRT/PALLE

OPTØESVED 4°C · 120'

**TØ OP OG SERVÉR**

Mix af bløde små kager (Mirlitons) med otte forskellige smagsvarianter lavet på smør og mandelmel: 7 æble, 7 karamel og nød, 7 fersken, 7 chokolade, 7 kirsebær, 7 pistacie og chokolade, 7 ribs, 7 hasselnød.



# SMÅ KAFFE DESSERTER

# SMÅ SØDE PAUSESNAKKS

5000700

## PROFITEROLE M/ VANILIECREME

PROFITEROLE DAIRY CREAM

12.5 g

190 STK/KRT— 96 KRT/PALLE

OPTØESVED 4°C · 60'

TØ OP OG SERVÉR

Vandbakkelse fyldt med pisket vaniliecreme.



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

KURT VONNEGUT

5001191

## CHOKOPROFITEROLE M/NOUGATCREME

PROFITEROLE CHOCOLATE PRALINÉ

18 g

196 STK/KRT— 96 KRT/PALLE

OPTØESVED 4°C · 60'

TØ OP OG SERVÉR

En profiterole fyldt med nougatcreme, overtrukket med sprød mørk chokolade og knuste hasselnødder.



5001498

## PROFITEROLE M/KARAMEL

PROFITEROLE CARAMEL

20 g

190 STK/KRT— 96 KRT/PALLE

OPTØESVED 4°C · 60'

TØ OP OG SERVÉR

Vandbakkelse med fyld af karamelmousse og knasende overtræk af karamel med kakao.





**5000110**  
**MINI-ÉCLAIR**  
**M/CHOKO OG VANILJE**

MINI ÉCLAIR VANILLA CHOCOLATE

17.5 g

14 x 12 STK/KRT— 84 KRT/PALLE

OPTØESVED 4°C · 60'

**TØ OP OG SERVÉR**

Vandbakkelse fyldt med en let vaniljecreme og pyntet med chokolade.



**5001664**  
**MINI ECLAIRS**  
**KAFFE/HVID CHOKO**

MINI ÉCLAIR COFFEE CREAM MIX

17 g

4 x 12 x 2 STK/KRT— 132 KRT/PALLE

OPTØESVED 4°C · 60'

**TØ OP OG SERVÉR**

Et udvalg af fyldte minivandbakkelser i to smagsvarianter: én med fyld af kaffecreme dekoreret med kaffeganache, og én med let cremefyld dekoreret med hvid chokoladeganache.



**5001502**  
**FANCY MIX MINI-DONUTS**

MINI DONUT FANCY MIX

18-23 g

4 x 7 x 4 STK/KRT— 104 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 30'

**TØ OP OG SERVÉR**

En assorteret kasse med fire slags minidonuts: 28 donuts med jordbærfyld – dekoreret med pink glasur og krymmel a la "hvid fantasi", 28 donuts med hasselnød- og kakaofyld – dekoreret med mørk glasur og hasselnødder, 28 almindelige donuts – dekoreret med hvid glasur og flerfarvet krymmel, 28 almindelige donuts – dekoreret med mørk glasur med kakao.



**2104222**  
**TRIO MIX MINI-DONUTS**

MINI DONUT TRIO MIX

20 g

32 x 3 STK/KRT— 88 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 30'

**TØ OP OG SERVÉR**

En assorteret kasse med tre slags almindelige minidonuts: 32 hvide donuts med mørke striber, 32 pink donuts med flerfarvet blomsterkrymmel og 32 mørke donuts med uafskallede mandler.



# SMÅ KAFFE DESSERTER

# SMÅ SØDE PAUSESNAKKS

5001178

## MINI-BERLINER M/NOUGATCREME

MINI BEIGNET CHOCO NOISETTES

25 g

3 x 35 STK/KRT— 104 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 30'

TØ OP OG SERVÉR

Mini-Berliner fremstillet efter traditionel opskrift: Friturestegt dej med gær og smør, fyldt med en pasta af belgisk chokolade og hasselnødder og drysset med flormelis.



“Sweets to the  
sweet”

WILLIAM SHAKESPEARE

5001499

## MINI-BERLINER M/KARAMEL

MINI BEIGNET CARAMEL

25 g

3 x 35 STK/KRT— 104 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 30'

TØ OP OG SERVÉR

Mini-Berliner fremstillet efter traditionel opskrift: Friturestegt dej med gær og smør fyldt med karamel og drysset med flormelis.



5001289

## MINI-BERLINER M/SKOVBÆRPURE

MINI BEIGNET FRUITS ROUGES

25 g

3 x 35 STK/KRT— 104 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 30'

TØ OP OG SERVÉR

Mini-Berliner fremstillet efter traditionel opskrift: Friturestegt dej med gær og smør, fyldt med puré af hindbær, blåbær og brombær og drysset med flormelis.






**5001500**
**5001500**  
**MINI-PANDEKAGE**

MINI DUTCH PANCAKE BITES

8 g

8 x 60 STK/KRT— 96 KRT/PALLE

BAGES VED 200°C · 3-4'

eller MIKROBØLGEOVN 800 W · 60 sec

**SERVER VARMT**

Mini-pandekager lavet på en traditionel hollandsk pandekagedej med hvedemel, æg, sukker, mælk og en surdej.

**5001287**
**MIX AF MICROMUFFINS**

MINI AMERICAN MUFFIN MIX

15 g

3 x 2 x 30 STK/KRT— 88 KRT/PALLE

OPTØESVED 4°C · 120'

**TØ OP OG SERVÉR**

Mix af minimuffins med 3 forskellige smagsvarianter: Vanilje, vanilje med chokoladestykker og chokolade med chokoladestykker.

**5001501**
**MINI BELGISK VAFFEL**

MINI SUGAR WAFFLE TREATS

15 g

120 STK/KRT— 100 KRT/PALLE

BAGES VED 200°C · Mindre end 3'

**FÆRDIGBAGT**

Minivaffel med karamelliseret sukker og vanillin.



# LOKALSORTIMENT

## DANMARK

5001585

### BLÅBÆR CHEESECAKE 133G

MARBLED BLUEBERRY CHEESECAKE, PORTIONED

1600 g — 133 g · 12 p

12 STK/KRT — 240 KRT/PALLE

OPTØES VED 4°C · 30'

TØ OP OG SERVÉR

Klassisk cheesecake på en sprød digestive-bund, hvor der er tilsat blåbær i cremen, som giver en god og frisk kontrast til cremen.



5001390

### CHEESECAKE

CHEESECAKE

1600 g — 133 g · 12 p

12 STK/KRT — 240 KRT/PALLE

OPTØES VED 4°C · 30'

TØ OP OG SERVÉR

Klassisk cheesecake (flødeost, creme og smør) på en shortbread-crumble.



5001704

### KUPPEL MED HINDBÆRMOUSSE

DOME RASPBERRY

12 STK/KRT — 160 KRT/PALLE

OPTØES 4 TIMER I KØLESKAB

TØ OP OG SERVÉR

Håndlavet dessertkuppel fyldt med lag af passion- og hindbærmousse der er sat på sprød bund med hvid chokolade. Derefter overtrukket med hindbærgelé der afsluttes med striber af hvid chokolade..



5001708

### MANGO-PASSION BAR

RECTANGULAR MANGO

85 g

30 STK/KRT — 99 KRT/PALLE

OPTØES 4 TIMER I KØLESKAB

TØ OP OG SERVÉR

Bar bestående af krokant/chokoladebund, mangokompot og passionsmousse overtrukket med mangoglace.



**5001711****CHOKO-KARAMEL BAR**

RECTANGULAR CHOCOLATE CARAMEL

70 g

30 STK/KRT — 99 KRT/PALLE

OPTØES 4 TIMER I KØLESKAB

**TØ OP OG SERVÉR**

Bar bestående af krokant/chokoladebund, karamel og chokolademousse overtrukket med chokoladeglaze.



5001711



# BOULANGERIE

**62**    **BRIOCHE****64**    **SMAGFULDE BRØD**

64    FRUGT &amp; NØDDER

65    URTER &amp; KRYDDERIER

**66**    **MINI BOLLER < 45 G**

66    ENKELT

69    BRYDEBRØD

**70**    **SMÅ BOLLER 45 -75 G****74**    **TO FILL OR TO GRILL**

74    FOCACCIA

76    FLADE BOLLER &amp; CO

77    PANINI

80    HOTDOGS

81    BURGERBOLLER

**84**    **SANDWICHBOLLER 75 - 165 G****91**    **DEMI - BAGUETTER**

91    SANDWICH-CIABATTA &amp; CO

93    RUSTIKKE DEMI - BAGUETTER

97    KLASSISKE DEMI-BAGUETTER

**100**    **BAGUETTER**

100    CIABATTA &amp; CO

100    RUSTIKKE BAGUETTER

103    KLASSISKE BAGUETTER

**104**    **BRØD****112**    **TOASTBRØD****118**    **LOKALSORTIMENT DANMARK**

# BRIOCHE

5000644 → 2104406

## SLIDER BRIOCHE PØLSEBRØD

MINI PREMIUM BRIOCHE ROLL 22

22 g — 8,5 cm

6 x 25 STK/KRT — 40 KRT/PALLE → 36 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 30'

**TØ OP OG SERVÉR**

Typisk belgisk brioche-bolle med smør, mælk og sukker.



5001402 → 2104374

## BRIOCHE PØLSEBRØD 55G

PREMIUM BELGIAN BRIOCHE ROLL

55 g — 14,5 cm

4 x 20 STK/KRT — 40 KRT/PALLE → 36 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 30'

**TØ OP OG SERVÉR**

Typisk belgisk bolle af briochedej, med smør og æg.



5001600

## FLERKORN BRIOCHE PØLSEBRØD 65G

PREMIUM MULTIGRAIN BRIOCHE LONG 65

65 g — 14 cm

50 STK/KRT — 40 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 30'

**TØ OP OG SERVÉR**

Flerkorns-brioche med smør, solsikke, sesam og hørfrø, dekoreret med havregryn.



2104406

Ny kode og ny palletering bliver aktiveret mellem september 2018 og februar 2019. Fra denne dato og fremover kan PANESCO-produkter kun bestilles med den nye kode.




5001454

5001454

**BRIOCHE SUKKERBRØD**

CRAQUELIN

300 g

6 STK/KRT— 88 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 120'

**TØ OP OG SERVÉR**

Belgisk briochebrød med masser af sukkerperler karamelliseret ind i dejen og som pynt.



5001453

**BRIOCHE ROSINBRØD**

CRAMIQUE

300 g

6 STK/KRT— 88 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 120'

**TØ OP OG SERVÉR**

Belgisk briochebrød med rosiner.



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

MIGUEL DE CERVANTES

## SMAGFULDE BRØD

## FRUGT &amp; NØDDER

5000428

SB RUSTIK  
BRØDSNACK M/KANEL

BÂTONNET AUX RAISINS ET NOISETTES

57 g — ± 19 cm

60 STK/KRT— 81 KRT/PALLE

BAGES VED 200°C· 2-3'

FORBAGT

En sund og nærende snack med 10% rosiner og 10% hasselnødder, og med en dejlig duft af kanel, håndlavet, stenvovsbagt og drysset med mel.



5001624

## FIRKANTET MÜSLISTYKKE

SQUARE ROLL MUESLI

70 g — 8 x 8 cm

60 STK/KRT— 40 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C· 11-13'

FORBAGT

Firkantet mueslistykke med rosiner, tranebær, havregryn og solsikkefrø.



2104414

PAVÉ SURDEJSBRØD  
M/TRANEBÆR

PAVÉ CRANBERRY 450

450 g

14 STK/KRT— 36 KRT/PALLE

BAGES VED 210°C· 14-16'

FORBAGT

Rustikt, stenvovsbagt surdejsbrød af hvedemel tilsat tranebær.



5000967

CYLINDERBRØD  
M/FRUGT & PEANUTS

SUPRÊME FRUITS CONFECT 500

500 g

6 STK/KRT— 120 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 60'

TØ OP OG SERVÉR

Mørkt cylinderformet brød, med tørrede blommer, abrikoser, rosiner, solsikkefrø og nødder.





**SMAGFULDE BRØD****URTER & KRYDDERIER**PANESCO  
FOOD.COM

5001435

**GLUTENFRI  
NØDDE/ROSIN-BOLLE**

GLUTEN-FREE ROLL RAISIN NUTS

60 g

36 x 1 STK/KRT— 88 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 30'

**TØ OP OG SERVÉR**

Glutenfrit frugtbrød med valnødder og rosiner.



5000837

**SB MIX AF KUVERTSTYKKER  
M/SMAGE**

LINEA RUSTICHINI

35 g

150 STK/KRT— 56 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 200°C · 3-5'

**FORBAGT**

Et sortiment af små håndlavede franske kuvertbrød med fem forskellige smagsvarianter: oliven, chili, tomat og basilikum, middelhavsurter, almindelig.



5000220

**SB CIABATTA TOMAT 85G**

CIABATTA TOMATO 85

85 g

55 STK/KRT— 40 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 8-10'

**FORBAGT**

Portions-ciabatta med tapanade på soltørrede tomater og olivenolie, mixet i den traditionelle dej.



5001279

**MIX AF SB RUSTIK  
CIABATTA 45G**

MINI PAGNOTECCA MEDITERRANEA 45 MIX

45 g

3 x 12 STK/KRT— 120 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 200°C · 4-6'

**FORBAGT**

Blandet kasse med forskellige mini hvedeboller bagt i stenovn, 3 smagsvarianter: 12 med tomat, 12 med løg og 12 med sorte oliven. Perfekt til supper og salater.



**MINI BOLLER < 45 G****ENKELT****5001376****MIX AF BLØDE  
KUVERTBOLLER 17G**

MINI SOFT ROLL 17 MIX

17 g

3 x 77 STK/KRT — 60 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 30'

**TØ OP OG SERVÉR**

Assorteret kasse med tre forskellige bløde miniboller:  
77 mørk multikerne, 77 hvedeklid, 77 multikerne pyntet  
med havregryn, hørfrø, sesamfrø og solsikkefrø.

**5000859 → 2104392****MIX AF SB MINI CIABATTA 40G**

MINI CIABATTA FB MIX

45 g

3 x 25 STK/KRT — 60 KRT/PALLE → 56 KRT/PALLE

BAGES VED 200°C · Mindre end 3'

**FÆRDIGBAGT**

Mix af tre forskellige ciabattaer, lavet på surdej.

**2104237****MIX AF SB KUVERTBRØD**

MINI DIAMOND ROLL MIX

30 g

3 x 45 STK/KRT — 40 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 8-10'

**FORBAGT**

Et udvalg af rustikke stenbagte og diamantformede  
kuvertbrød: 45 hvedeboller drysset med mel,  
45 fuldkornsboller drysset med frø og 45 mørke boller  
drysset med mel og med en smag af spidskommen.

**5000798****KUVERTSTYKKE**

BOCATINO ROMBO 30

30 g

125 STK/KRT — 72 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 200°C · 3-5'

**FORBAGT**

Rombeformet traditionelt spansk minibrød (chapata)  
med en luftig krumme og en sprød skorpe, takket  
være en meget lind dej (ciabatta typen).



Ny kode og ny palletering bliver aktiveret mellem september 2018 og februar 2019.  
Fra denne dato og fremover kan PANESCO-produkter kun bestilles med den nye kode.


**5001355****MIX AF SB CIABATTA-STYKKER 35G**

MINI PAGNOTELLA CLASSICO 35 MIX

35 g

3 x 35 STK/KRT— 64 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 200°C · 3-5'

**FORBAGT**

Blandet kasse med minihvedeboller (ciabatta-dej), hver enkelt er hånddættet, melstrøet og bagt i stenovn: 35 hvedeboller, 35 fuldkornsboller og 35 mørke hvedeboller med bygmalt.

**5000550****MIX AF SB RUSTIKKE KUVERTBRØD**

MINI RUSTIC ROLL 40 MIX

40 g

4 x 20 STK/KRT— 48 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 200°C · 4-6'

**FORBAGT**

Udvalg af fire forskellige slags rustikke kuvertbrød: 20 almindelige, 20 med solsikkefrø, 20 af rugmel og klid, 20 multikernestykker.

**5001265****SB RUSTIK CIABATTA 45G**

MINI PAGNOTELLA RUSTICA 45

45 g

35 STK/KRT— 120 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 200°C · 4-6'

**FORBAGT**

Håndlavet mini-hvedebolle på dej af ciabattatypen, hånddættet, bagt i stenovn og drysset med mel.

**5001266****SB RUSTIK GROV-CIABATTA 45G**

MINI PAGNOTELLA PAESANO 45

45 g

35 STK/KRT— 120 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 200°C · 4-6'

**FORBAGT**

Håndlavet mørk minibolle på hvedemel med bygmalt, hånddættet, bagt i stenovn og drysset med mel.



**MINI BOLLER < 45 G****ENKELT****2103275 → 2104398****KUVERT-BAGUETTE 35G**

PREMIUM PLUS PETIT PAIN 35

35 g — 8 cm

180 STK/KRT — 40 KRT/PALLE → 36 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 8-10'

**FORBAGT**

Minibolle lavet udelukkende af naturlige ingredienser: Hvedemel, vand, gær og salt.

**2103531 → 2104379****MORGENSTYKKE MIX**

MINI CLASSIC ROLL 35 MIX

35 g

4 x 25 STK/KRT — 60 KRT/PALLE → 56 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 200°C · 4-6'

**FORBAGT**

Et sortiment af minirundstykker og -flutes: 25 hvide stykker, 25 brune stykker, 25 hvide kejsler-stykker med birkes, 25 hvide kejsler-stykker med sesamfrø.



**“Here is bread,  
which strengthens  
man’s heart, and  
therefore is called  
the staff of Life.”**

MATTHEW HENRY

Ny kode og ny palletering bliver aktiveret mellem september 2018 og februar 2019.  
Fra denne dato og fremover kan PANESCO-produkter kun bestilles med den nye kode.

**MINI BOLLER < 45 G****BRYDEBRØD**PANESCO  
FOOD.COM**5000511****LYST BRYDEBRØD**

MARGUERITE 300

300 g

18 STK/KRT— 40 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 14-16'

**FORBAGT**

Lille møllehjul med 7 klassiske hvedeboller (±43g)  
bagt sammen og drysset med mel.

**5000855****KUVERT-BRYDEBRØD**

PANE FIESTA 240

240 g

24 STK/KRT— 40 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 14-16'

**FORBAGT**

Kuvert-brydebrød bestående af 12 små hvedeboller (± 21g)  
med forskellig topping: Havreflager, solsikkefrø, hørfrø,  
rugflager, hvedeflager, sesamfrø og birkes.

**5000510****GROFT BRYDEBRØD**

MARGUERITE CAMPAGNE 300

300 g

18 STK/KRT— 40 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 14-16'

**FORBAGT**

"Brydebrød" 7 klassiske, mørke middagsboller (± 43g),  
bagt med et drys af forskellige frø som: Sesamfrø,  
solsikkefrø, birkes, havreflager og hørfrø.

**5001663****SPELT DELEBRØD**

TABLE ROLL SPELT

155 g

2 x 15 STK/KRT— 52 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 8-10'

**FORBAGT**

Meldrysset brydebrød bagt på hvedemel, fuldkornsspeltmel  
og rugmel med solsikke- og sesamfrø og et karakteristisk  
tværsnit, der er ideelt at skære med en kniv.



# SMÅ BOLLER 45 - 75 G

2103231

## KAISERSTYKKE

KAISER ROLL

60 g

110 STK/KRT — 28 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 11-13'

**FORBAGT**

Klassisk rundstykke med blød og tæt krumme, og en tynd skorpe med de 5 kendte indsnit.



5001382 → 2104382

## FIBER KAISERSTYKKE

FIBER RICH KAISER ROLL DARK

60 g

85 STK/KRT — 40 KRT/PALLE → 36 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 11-13'

**FORBAGT**

Fiberrig bolle med fem traditionelle snit af hvedemel og ristet byg malt og en blanding af græskærkerner, rug, solsikkefrø, hirse (sorghum) og havre. Drysset med mel.



2103232

## KAISERSTYKKE MULTIKORN

KAISER ROLL MULTIGRAIN

60 g

110 STK/KRT — 28 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 11-13'

**FORBAGT**

Klassisk flerkorns rundstykke med blød og tæt krumme, og en tynd skorpe med de 5 kendte indsnit. Indeholder hvede, rug og havreflager samt sorghum, hørfrø, solsikkekerner og hvedeklid.



5001099

## KAISERSTYKKE SCHWARZWALD

KAISER ROLL SCHWARZWALD

60 g

120 STK/KRT — 28 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 11-13'

**FORBAGT**

Rund multikorns kaiserbolle med de 5 typiske indsnit. Indeholder malt & rugmel, dekoreret med hvede semulje, havregryn & solsikke kerner.



Ny kode og ny palletering bliver aktiveret mellem september 2018 og februar 2019. Fra denne dato og fremover kan PANESCO-produkter kun bestilles med den nye kode.




5001380

5001380

**OVALT FIBERSTYKKE 60G**

FIBER RICH PISTOLET MIDI DARK 60

60 g

100 STK/KRT — 40 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 11-13'

**FORBAGT**

Fiberrig bolle af hvedemel & ristet bygmel og en blanding af græskarkerner, rug, solsikkefrø, hirse (sorghum) og havre. Drysset med mel.



5001401

**OVALT SPELTSTYKKE 65G**

SPELT PISTOLET 65

65 g — 12,5 cm

65 STK/KRT — 40 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 11-13'

**FORBAGT**

Fuldkornsbrød af hvede med spelt og fuldkornsmel, solsikkefrø og sesamfrø.



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

JACQUES PEPIN

# SMÅ BOLLER 45 - 75 G

5000796

## SB SPANSK HVEDESTYKKE 60G

PETIT PAIN GALLEGA 60

60 g

50 STK/KRT— 72 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 8-10'

### FORBAGT

Traditionelt brød med en tynd skorpe og en luftig krumme. Formet som en rombe.



5000515

## GROFT RUNDSTYKKE M/HVID BIRKES

KORNLI-ROLL

65 g

80 STK/KRT— 40 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 200°C · 4-6'

### FORBAGT

Rundstykke bagt på hvede og rugmel, solsikkefrø, havreflager og hørfrø. Toppet med hvide birkes.



5001763

## CROISSANTFORMET BRØD

PANE CROISSANT

65 g

2 x 35 STK/KRT— 80 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 30'

BAGES VED 170°C · 20-22'

### TIL BAGNING

Fyldig butterdejsbolle formet som en croissant med en sprød skorpe og en luftig krumme i tynde lag.

For optimalt resultat, som er skinnende sprød skorpe, anbefaler vi, at der ikke pensles med æg inden bagning. Yderligere at der tilføres 200 ml damp i ovnen i begyndelsen af bagningen (første 2 minutter) og at spjældet er lukket i de første 10 minutter.



5001763





2103263 → 2104390

**BAGUETTE-STYKKE 55G**

PREMIUM PLUS PETIT PAIN 55

55 g — 13 cm

90 STK/KRT— 40 KRT/PALLE → 36 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C· 11-13'

**FORBAGT**

Lille bolle lavet udelukkende af naturlige ingredienser: Hvedemel, vand, gær og salt.



5001190 → 2104393

**GRÆSKAR-SOLSIKKESTYKKE**

SQUARE ROLL PUMPKIN SUNFLOWER

70 g — 8 x 8 cm

70 STK/KRT— 40 KRT/PALLE → 36 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C· 11-13'

**FORBAGT**

Firkantet hvedestykke med groft knuste hvedekerner og dekoreret med græskerker og solsikkefrø. Karakteristisk let krumme og tynd sprød skorpe.



2103264 → 2104409

**GRAHAMS-BAGUETTE 55G**

PREMIUM PLUS PETIT PAIN PAYSAN 55

55 g — 13 cm

90 STK/KRT— 40 KRT/PALLE → 36 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C· 11-13'

**FORBAGT**

Lille bolle lavet udelukkende af naturlige ingredienser: Hvedemel, delvist fuldkornsmel, vand, gær og salt.



5001777

**GLUTENFRI FULDKORNSSTYKKE**

GLUTEN-FREE ROLL MULTIGRAIN

82 g

40 x 1 STK/KRT— 112 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 30'

**TØ OP OG SERVÉR**

Gluten- og laktosefri multikernebolle med hørfrø, solsikkefrø og hirsealtmel. Individuel pakning med gluten- og laktosefri etiket.



Ny kode og ny palletering bliver aktiveret mellem september 2018 og februar 2019. Fra denne dato og fremover kan PANESCO-produkter kun bestilles med den nye kode.

**TO FILL OR TO GRILL****FOCACCIA****5001778****FOCACCIA-FLADBRØD,  
SKÅRET**

TUSCAN FLAT BREAD PRE-SLICED

80 g — 10 x 16 cm

8 x 4 STK/KRT — 56 KRT/PALLE

OPTØESVED 4°C · 120'

**TØ OP OG SERVÉR**

Traditionelt toscansk fladbrød. En slags focaccia på hvedemel med ekstra jomfruolivenolie. Perfekt til en sandwich. Forskåret.

**5001778****5000265****SB FOCACCIA M/URTER,  
SKÅRET**

FOCACCIA ROLL FB FINE HERBS PRE-SLICED

100 g — Ø 12,5 cm

50 STK/KRT — 48 KRT/PALLE

BAGES VED 200°C · Mindre end 3'

**FÆRDIGBAGT**

Formbagt luksus focaccia med jomfru olivenolie, krydret med oregano og rosmarin. Forskåret.





5000361

**FOCACCIA OLIVENOLIE**

FOCACCIA OLIO FB

350 g — 27 x 17 cm

20 STK/KRT — 40 KRT/PALLE

BAGES VED 200°C · Mindre end 3'

**FÆRDIGBAGT**

Færdigbagt focaccia lavet på olivenolie, surdej og bagt i stenovn. Velegnet til gode italienske sandwich.



5000786

**FOCACCIA M/ROSMARIN**

FOCACCIA ROSMARINO

800 g — 37 x 27 cm

4 STK/KRT — 80 KRT/PALLE

BAGES VED 200°C · Mindre end 3'

**FÆRDIGBAGT**

Et originalt fladt italiensk brød, traditionelt lavet med ekstra jomfruolivenolie, havsalt og rosmarin. Perfekt højde til at skære og fylde.



5000481

**FOCACCIA M/SEMI-DRIED TOMATER**

FOCACCIA POMODORI

800 g — 37 x 27 cm

10 STK/KRT — 48 KRT/PALLE

BAGES VED 200°C · Mindre end 3'

**FÆRDIGBAGT**

Focaccia bagt i træovn med ekstra jomfruolivenolie, toppet med cherrytomater og oregano.



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

ITALIAN PROVERB

# TO FILL OR TO GRILL

# FLADE BOLLER & CO

**5000875**

## TORTILLA WRAP

TORTILLA WRAP

89 g — Ø 30 cm

6 x 15 STK/KRT — 54 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 480'

**TØ OP OG SERVÉR**

Tyndt, usyret klassisk mexicansk fladbrød lavet på hvedemel med en diameter på 30 cm.



**5000055**

## SVENSK FLADBRØD

TUNNBRÖD

37 g — 23 x 18 cm

8 x 8 STK/KRT — 96 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 30'

**TØ OP OG SERVÉR**

Svensk fladt brød med en let smag af fennikel.



**5000416**

## SØDT SVENSK FLADBRØD

VIKINGBRÖD ROUND

50 g — Ø 15 cm

12 x 6 STK/KRT — 60 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 30'

**TØ OP OG SERVÉR**

Blødt, og lidt sødt svensk fladbrød.



**5000617**

## SUPPEBRØD

BOWL BREAD

125 g

3 x 12 STK/KRT — 40 KRT/PALLE

BAGES VED 200°C · Mindre end 3'

**FÆRDIGBAGT**

Udhulet, rundt brød til at fylde med suppe eller salater. Toppen er skåret af og drysset med mel og fungerer som låg.



**TO FILL OR TO GRILL****PANINI****PANESCO**  
FOOD.COM**2103758 → 2104364****PRE-GRILLED PANINI**

PANINI PRE-GRILLED 110

110 g – 21 cm

55 STK/KRT – 40 KRT/PALLE → 36 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 30'

BAGES VED 200°C · 4-6'

eller GRILL 220°C · 3-5'

**SERVER VARMT**

Færdigbagt og forgrillet panini, klar til at fylde og grille.

**2103759****PRE-GRILLED PANINI URTE**

PANINI HERBS PRE-GRILLED 110

110 g – 21 cm

55 STK/KRT – 40 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 30'

BAGES VED 200°C · 4-6'

eller GRILL 220°C · 3-5'

**SERVER VARMT**

Færdigbagt og forgrillet panini, krydret med Herbes de Provence, klar til at fylde og grille.

**2104159 → 2104410****SKÅRET PRE-GRILLED PANINI**

PANINI PRE-GRILLED PRE-SLICED 110

110 g – 21 cm

55 STK/KRT – 40 KRT/PALLE → 36 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 30'

BAGES VED 200°C · 4-6'

eller GRILL 220°C · 3-5'

**SERVER VARMT**

Fuldt bagt, halvlangt baguette, der er forskåret og forgrillet – klar til at blive fyldt og grillet.

**2104160****SKÅRET PRE-GRILLED PANINI URTE**

PANINI HERBS PRE-GRILLED PRE-SLICED 110

110 g – 21 cm

55 STK/KRT – 40 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 30'

BAGES VED 200°C · 4-6'

eller GRILL 220°C · 3-5'

**SERVER VARMT**

Fuldt bagt, halvlangt baguette med Provence-krydderurter, der er forskåret og forgrillet – klar til at blive fyldt og grillet.



Ny kode og ny palletering bliver aktiveret mellem september 2018 og februar 2019. Fra denne dato og fremover kan PANESCO-produkter kun bestilles med den nye kode.

**TO FILL OR TO GRILL****PANINI****2104218****FULDKORN PANINI, SKÅRET**

PANINI WHOLEMEAL PRE-GRILLED PRE-SLICED

110 g — 21 cm

55 STK/KRT — 40 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 30'

BAGES VED 200°C · 4-6'

eller GRILL 220°C · 3-5'

**SERVER VARMT**

Færdigbagt, halvlangt baguette bagt på fuldkornsmel, der er forskåret og forgrillet – klar til at blive fyldt og grillet.

**2103081 → 2104385****PANINI**

PANINI 125

125 g — 27 cm

45 STK/KRT — 40 KRT/PALLE → 36 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 30'

BAGES VED 200°C · 4-6'

eller GRILL 220°C · 3-5'

**SERVER VARMT**

Delvist bagt demi-baguette uden indsnit, klar til at varme i klapprister.

**5000483****PANINI FOCACCIA, SKÅRET**

PANINI FOCCACINA PRE-SLICED

80 g

7 x 6 STK/KRT — 48 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 30'

BAGES VED 200°C · 4-6'

eller GRILL 220°C · 3-5'

**SERVER VARMT**

Forskåret focaccia med olivenolie, klar til at fylde og grille.

**2104218**

Ny kode og ny palletering bliver aktiveret mellem september 2018 og februar 2019. Fra denne dato og fremover kan PANESCO-produkter kun bestilles med den nye kode.



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

MAY SWENSON

5001612

## KVADRATISK CIABATTA, SKÅRET

CIABATTA SQUARE FB PRE-SLICED

100 g — 12 x 12 cm

6 x 6 STK/KRT— 56 KRT/PALLE

BAGES VED 200°C · Mindre end 3'

eller GRILL 220°C · 3-5'

**SERVER VARMT**

Færdigbagt og forskåret Italiensk ciabatta med 'biga' som forgæring. Resultatet er mere smag og meget åben krumme. Stor bekvemmelighed: 'Færdigbagt og forskåret' gør den ideel til sandwichbarer.



5000935

## PRE-GRILLED CIABATTA SKÅRET

CIABATTA PRE-GRILLED PRE-SLICED 120

120 g — 19 cm

12 x 3 STK/KRT— 56 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 30'

BAGES VED 200°C · 4-6'

eller GRILL 220°C · 3-5'

**SERVER VARMT**

Færdigbagt, forgrillet og forskåret ciabatta, som blot skal tøj, og derefter er klar til at blive en fantastisk sandwich.



5000898

## PANINI M/SESAM & NIGELLA

PANINI SESAME NIGELLA

130 g

45 STK/KRT— 40 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 30'

BAGES VED 200°C · 4-6'

eller GRILL 220°C · 3-5'

**SERVER VARMT**

Oval panini, drysset med nigella/jomfru i det grønne og sesamfrø.



**TO FILL OR TO GRILL****HOTDOGS****2104425****BRIOCHE HOTDOGBRØD**

BRIOCHE HOT DOG ROLL 70

70 g — 17 cm

60 STK/KRT — 36 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 30'

**TØ OP OG SERVÉR**

Lang, blød bolle af briochedej. Velegnet som hotdogbrød.

**5001725****5001725****LAUGEN HOTDOGBRØD**

LAUGEN HOT DOG ROLL PRE-SLICED 80

80 g — 19 cm

3 x 20 STK/KRT — 40 KRT/PALLE

BAGES VED 200°C · Mindre end 3'

**FÆRDIGBAGT**

Lang hvedebolle af typen "Laugengebäck", forskåret. En tysk brødspecialitet med en typisk Pretzel-smag og en brun skorpe med hvide snit. Velegnet som hotdogbrød.





**TO FILL OR TO GRILL****BURGERBOLLER****PANESCO**  
FOOD.COM

**“I still eat a burger  
at a counter with  
ketchup dripping  
down my face.”**

SCARLETT JOHANSSON

**5001676****MINI BRIOCHE-BOLLE 10G**

BRIOCHE BUN MINI 10

10 g — Ø 4,7 cm

110 STK/KRT — 160 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 30'

**TØ OP OG SERVÉR**

Blød, rund mini-bolle lavet på en briochedej tilsat sukker og smør.

**2104204****SLIDER BRIOCHE 30G, SKÅRET**

BRIOCHE BUN PRE-SLICED 30

30 g — Ø 7 cm

6 x 20 STK/KRT — 40 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 30'

**TØ OP OG SERVÉR**

Blød og rund bolle lavet på en briochedej. Forskåret.

**5001135 → 2104386****SLIDER BRIOCHE-BOLLE 30G**

BRIOCHE BUN RUSTIC 30

30 g — Ø 7 cm

6 x 25 STK/KRT — 40 KRT/PALLE → 36 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 30'

**TØ OP OG SERVÉR**

Rund blød hvedebolle af brioche dej (med smør &amp; mælk) og drysset med mel for et rustikt udseende. Ideelt til restaurant og catering fra morgenmad til aftensmad.



# TO FILL OR TO GRILL

# BURGERBOLLER

2104173 → 2104377

## BRIOCHE 85G, SKÅRET

BRIOCHE BUN PRE-SLICED 85

85 g — Ø 11,5 cm

50 STK/KRT — 40 KRT/PALLE → 36 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 30'

**TØ OP OG SERVÉR**

Blød, rund bolle lavet på en briochedej, forskåret.  
Perfekt som hamburgerbolle.



5001384 → 2104357

## BRIOCHE-BOLLE 85G

BRIOCHE BUN 85

85 g — Ø 11,5 cm

50 STK/KRT — 40 KRT/PALLE → 36 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 30'

**TØ OP OG SERVÉR**

Blød, rund bolle lavet på en briochedej. Perfekt som hamburgerbolle.



2104438

## FIRKANTET BRIOCHE M/SESAM

BRIOCHE BUN SESAME SQUARE PRE-SLICED 80

80 g

50 STK/KRT — 36 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 30'

**TØ OP OG SERVÉR**

Firkantet brioche-bolle (9,5 x 9,5 cm) toppet med ristede sesamfrø, forskåret. Perfekt som hamburgerbolle.



2104438

Ny kode og ny palletering bliver aktiveret mellem september 2018 og februar 2019.  
Fra denne dato og fremover kan PANESCO-produkter kun bestilles med den nye kode.

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

PANESCOFOOD.COM

**PANESCO  
FOOD.COM**

**5001675**

### **PRETZEL BURGERBOLLE 80G**

LAUGEN BUN PRE-SLICED 80

80 g — ± 10,5 cm

2 x 21 STK/KRT — 56 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 30'

BAGES VED 200°C · Mindre end 3'

**FÆRDIGBAGT**

Rund hvedebolle, der stammer fra Laugengebäck-familien, er en tysk bagt specialitet med en karakteristisk prezel-smag og en brun skorpe med lyse indsnit.



**5000413**

### **OSTEBOLLE**

CHEESE ROLL

60 g — Ø 10 cm

30 STK/KRT — 66 KRT/PALLE

BAGES VED 200°C · Mindre end 3'

**FÆRDIGBAGT**

Hvedebolle med smeltet Gouda og Emmentaler (12%).



**2104217**

### **MULTIKORN BRIOCHE 85G, SKÅRET**

BRIOCHE BUN MULTIGRAIN PRE-SLICED 85

85 g — Ø 11,5 cm

50 STK/KRT — 40 KRT/PALLE

OPTØES VED 22°C · 30'

**TØ OP OG SERVÉR**

Multikorns-brioche med smør, solsikke, sesam og hørfrø. Dekoreret med havregryn. Forskåret.



# SANDWICHBOLLER 75 - 165 G

5000791

## SB RUSTIK HVEDE-FLAGUETTE

FLAGUETTE

100 g — Ø 14,5 cm

48 STK/KRT— 36 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 8-10'

**FORBAGT**

Rustik stenovnsbagt hvede-sandwichbolle med åben og svampet krumme, drysset med mel. Perfekt som autentisk sandwich eller burger.



5000961

## SB FLAGUETTE M/TOMAT & OLIVEN

FLAGUETTE TOMATO BLACK OLIVE

100 g — Ø 14,5 cm

48 STK/KRT— 36 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 8-10'

**FORBAGT**

Rustikke, stenovnsbagte flade hvede brød, med tomat og sorte oliven, drysset med mel.



5001088

## SB FLAGUETTE MULTIKORNSBOLLE

FLAGUETTE MILLER

100 g — Ø 14 cm

48 STK/KRT— 36 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 8-10'

**FORBAGT**

Rustikt, stenovnsbagt rundt fladt hvedebrød med en smule rugmel. Indeholder havregryn, sesam- og hørfrø. Åben og fugtig krummestruktur.



5001149

## SB HALVMÅNE HVEDE-FLAGUETTE

FLAGUETTE DEMI-LUNE

100 g

48 STK/KRT— 36 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 8-10'

**FORBAGT**

Rustikt, stenovnsbagt fladt hvedebrød med en åben og fugtig krumme, formet som en halvmåne og drysset med mel.






5000791

5000514

**RUSTIK MORGENSTYKKE**

PAIN RUSTIQUE

90 g

50 STK/KRT— 40 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 8-10'

**FORBAGT**

Håndformet rustikt hvedebrød med en tynd sprød skorpe, drysset med mel.



5001375

**MØRK SANDWICHBOLLE 100G**

POLDER BREAD ROLL 100

100 g — Ø 12 cm

50 STK/KRT— 40 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 11-13'

**FORBAGT**

Grov bolle bagt af hvede- og rugmel med ristet malt og solsikkefrø, samt en dekoration af havreflager.



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

JEFF MAURO

# SANDWICHBOLLER 75 - 165 G

5001437 → 2104378

## OVALT SPELTSTYKKE 110G

SPELT PISTOLET 110

110 g

50 STK/KRT— 40 KRT/PALLE → 36 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 11-13'

**FORBAGT**

Fuldkornsbrød af hvede med spelt og fuldkornsmel, solsikkefrø og sesamfrø.



5001448 → 2104402

## BELGISK FIBERSTYKKE

FIBER RICH BAGNAT DARK

110 g

50 STK/KRT— 40 KRT/PALLE → 36 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 11-13'

**FORBAGT**

Fiberrigt brød af hvedemel og ristet byg malt og en blanding af græskarkerner, rug, solsikkefrø, hirse og havregryn.



5001450

## BELGISK FULDKORNSSTYKKE

FIBER RICH BAGNAT WHOLEGRAIN

110 g

50 STK/KRT— 40 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 11-13'

**FORBAGT**

Fiberrig, rund fuldkornsbolle af fuldkornshvedemel, rug, græskarkerner, solsikkefrø, havregryn og hirse.



5001449 → 2104388

## BELGISK LYST FIBERSTYKKE

FIBER RICH BAGNAT WHITE

110 g

50 STK/KRT— 40 KRT/PALLE → 36 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 11-13'


**FORBAGT**

Hvidt, fiberrigt brød af hvedemel, rug, græskarkerner, solsikkefrø, gule hørfrø, havre og hirse.



Ny kode og ny palletering bliver aktiveret mellem september 2018 og februar 2019.  
Fra denne dato og fremover kan PANESCO-produkter kun bestilles med den nye kode.




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

LIZ LEMON

**5000643**

### BELGISK HVEDE SANDWICHBOLLE

PAN BAGNAT CROSSED

115 g — Ø 13 cm

55 STK/KRT — 28 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 11-13'

**FORBAGT**

Rund og flad sandwichbolle med olivenolie fra Middelhavsområdet og flotte krydsede snit i toppen.

**2104439**

### BELGISK OREGANO- SANDWICHBOLLE

PAN BAGNAT OREGANO

125 g — Ø 13 cm

40 STK/KRT — 36 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 11-13'

**FORBAGT**

Stor middelhavshvedebolle med oregano.

**2103645**

### BELGISK FLERKORNSBOLLE

PAN BAGNAT FB MULTIGRAIN

110 g — Ø 12,5 cm

40 STK/KRT — 40 KRT/PALLE

BAGES VED 200°C · Mindre end 3'

**FÆRDIGBAGT**

Færdigbagt flerkornsbolle, generøst drysset med solsikke-, sesam-, birkes-, og hørfrø.



# SANDWICHBOLLER 75 - 165 G

5001766

## BAGEL 127G

BAGEL

127 g – Ø 12 cm

32 STK/KRT – 44 KRT/PALLE

BAGES VED 200°C · Mindre end 3'

**FÆRDIGBAGT**

Dampet almindelig bagel med en sprød skorpe og en tæt krumme.



5001767

## BAGEL M/SESAM & BIRKES

BAGEL SESAME POPPY

127 g – Ø 12 cm

32 STK/KRT – 44 KRT/PALLE

BAGES VED 200°C · Mindre end 3'

**FÆRDIGBAGT**

Dampet bagel dekoreret med sesamfrø og birkes.



5001769

## BAGEL LØG/HVIDLØG/ SESAM/BIRKES

BAGEL EVERYTHING

127 g – Ø 12 cm

32 STK/KRT – 44 KRT/PALLE

BAGES VED 200°C · Mindre end 3'

**FÆRDIGBAGT**

Dampet bagel dekoreret med løg, hvidløg, sesamfrø og birkes.



5001768

## MULTIKERNEBAGEL

BAGEL MULTIGRAIN

135 g – Ø 12 cm

32 STK/KRT – 44 KRT/PALLE

BAGES VED 200°C · Mindre end 3'

**FÆRDIGBAGT**

Dampet multikernebagel med solsikkefrø og dekoreret med knust havre.








5001768

5000862

**OVALT MULTIKORNSSTYKKE**

VITAL-JA

80 g

80 STK/KRT— 32 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 8-10'

**FORBAGT**

Brun oval bolle med bygmalt, rug, solsikkefrø, hørfrø og birkes, pyntet med ristede hvedegryn.



5000563

**BAGEL 85G**

BAGEL 85

85 g — Ø 10 cm

50 STK/KRT— 44 KRT/PALLE

BAGES VED 200°C · Mindre end 3'

**FÆRDIGBAGT**

En donut-formet gærbolle med en tæt sej konsistens og en skinnende skorpe.



5001381

**OVALT FIBERSTYKKE 100G**

FIBER RICH PISTOLET DARK 100

100 g

50 STK/KRT— 40 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 11-13'

**FORBAGT**

Fiberrig bolle af hvedemel & ristet bygmel og en blanding af græskarkerner, rug, solsikkefrø, hirse (sorghum) og havre. Drysset med mel.



# SANDWICHBOLLER 75 - 165 G

5000532

## FLERKORNSTREKANT 80G

PYRAMIDE ROLL MULTIGRAIN

80 g

40 STK/KRT— 60 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 8-10'

**FORBAGT**

Meget nærende trekantet bolle af hvede, rug og byg malt.  
Rig på solsikkefrø og en ekstra dekoration af boghvede,  
hørfrø, rugflager, sesam- og solsikkefrø.



5001142

## FLERKORNSTREKANT 100G

TRIANGLE MULTIGRAIN

100 g

56 STK/KRT— 40 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 30'

**TØ OP OG SERVÉR**

Trekantet flerkornsbolle med en smagfuld dekoration af  
solsikke kerner, hørfrø, sesamfrø og havreflager.



5001143

## MAJSTREKANT

TRIANGLE WHITE WITH CORN

100 g

56 STK/KRT— 40 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 30'

**TØ OP OG SERVÉR**

Trekantet hvedebolle med en dekoration af groft  
majs mel for en mere sprød mundfuld.



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

SCOTTISCH GAELIC PROVERB

**DEMI-BAGUETTER****SANDWICH-CIABATTA & CO**PANESCO  
FOOD.COM

5000705 → 2104395

**SB FLERKORNS-  
CIABATTA 85G**

CIABATTA MULTIGRAIN 85

85 g

55 STK/KRT— 40 KRT/PALLE → 36 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 8-10'

**FORBAGT**

Portions-ciabatta med grahamsmel og dekoreret med solsikkefrø, græskarkerner, havregryn og sesamfrø.



5001139

**SB ØKOLOGISK  
GROVCIABATTA 100G**

ORGANIC CIABATTA FB MULTIGRAIN 100

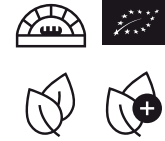
100 g — ± 14 cm

45 STK/KRT— 40 KRT/PALLE

BAGES VED 200°C · Mindre end 3'

**FÆRDIGBAGT**

Økologisk ciabatta i portionsstørrelse med hele hvedekorn, dekoreret med solsikke- og græskarkerner, havregryn og sesamfrø.



5000219 → 2104384

**SB CIABATTA 85G**

CIABATTA 105

105 g — ± 12,5 cm

55 STK/KRT— 40 KRT/PALLE → 36 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 8-10'

**FORBAGT**

Klassisk ciabatta, enkelt portionsstørrelse.



5000561 → 2104368

**SB CIABATTA 120G**

CIABATTA FB 120

120 g — 24 cm

45 STK/KRT— 40 KRT/PALLE → 36 KRT/PALLE

BAGES VED 200°C · Mindre end 3'

**FÆRDIGBAGT**

Sprød ciabatta, med en åben krumme struktur.

Langtidshævningen og brugen af surdej og olivenolie som starter, giver de store huller og den typiske smag.



**DEMI-BAGUETTER****SANDWICH-CIABATTA & CO****5001181****SB RUSTIK CIABATTA 110G**

PAGNOTTELLA RUSTICA 110

110 g — 14 cm

45 STK/KRT — 40 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 200°C · 8-10'

**FORBAGT**

Håndlavet og naturlig hvedebolle i "italiensk ciabatta-stil", bagt i stenovn.

**5001182****SB RUSTIK GROV-CIABATTA 110G**

PAGNOTTELLA PAESANO 110

110 g — 14 cm

45 STK/KRT — 40 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 200°C · 8-10'

**FORBAGT**

Mørk og naturlig håndlavet hvedebolle i "italiensk ciabatta-stil" med sesamfrø, hørfrø og byg malt. Bagt i stenovn.

**5000860 → 2104370****SB CIABATTA 140G**

BOCATA 140

140 g — 18 cm

2 x 20 STK/KRT — 40 KRT/PALLE → 36 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 11-13'

**FORBAGT**

En ideel ciabatta til sandwich.

**5001483****SPANSK HVEDE-BAGUETTE 155G**

BARRA BASTON MEDIA 155

155 g — 27 cm

50 STK/KRT — 32 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 14-16'

**FORBAGT**

Rustik baguette af spansk oprindelse med kantede ender og en særdeles let, åben krumme og en sprød skorpe.



Ny kode og ny palletering bliver aktiveret mellem september 2018 og februar 2019. Fra denne dato og fremover kan PANESCO-produkter kun bestilles med den nye kode.

**DEMI-BAGUETTER****RUSTIKKE DEMI-BAGUETTER****PANESCO**  
FOOD.COM**5001677****SB SOLSIKKE-  
GRÆSKARSTYKKE**

PETIT PAIN SUNFLOWER PUMPKIN

80 g

55 STK/KRT— 48 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 8-10'

**FORBAGT**

Rustikt, stenbagt lille baguette lavet på hvedemel og rugsurdej, tilført og dekoreret med solsikkefrø og græskarkerner.

**5001678****SB FULDKORNSSTYKKE**

PETIT PAIN MULTIGRAIN

80 g

55 STK/KRT— 48 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 8-10'

**FORBAGT**

Lille rustikt stenovnsbagt fuldkornsbaguette med rugsurdej tilsat spiret hvede solsikkefrø, hørfrø og sesamfrø samt dekoreret med havregryn, hørfrø og sesamfrø.

**5001679****SB MÜSLISTYKKE**

PETIT PAIN FRUIT MIX

80 g

55 STK/KRT— 48 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 8-10'

**FORBAGT**

Lille rustikt stenovnsbagt hvedebaguette med rugsurdej tilsat rosiner, tørrede tranebær og dekoreret med havreflager.

**5001677****5001678****5001679**

**DEMI-BAGUETTER****RUSTIKKE DEMI-BAGUETTER****5001509****SB LYST DIAMANTSTYKKE**

RUSTIC WHITE DIAMOND 80

80 g — 16 cm

110 STK/KRT — 24 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 8-10'

**FORBAGT**

Rombeformet stenovnsbagt hvedestykke, drysset med mel.

**5000795****MIX AF SB  
FLERKORNSSTYKKER 80G**

PETIT PAIN ARDENNAIS MIX

80 g

6 x 10 STK/KRT — 48 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 8-10'

**FORBAGT**

Håndlavet sortiment af elegant formede fyldige flerkornsstykker, bagt i stenovn: 20 solsikke-, 20 flerkorns- og 20 fuldkornsstykker.

**5001510****SB MULTIKORN-  
DIAMANTSTYKKE**

RUSTIC MULTIGRAIN DIAMOND 80

80 g — 16 cm

110 STK/KRT — 24 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 8-10'

**FORBAGT**

Rombeformet flerkorns-rundstykke med rug, hørfrø, hvedeklid, solsikkefrø, sesam og ristet byg, bagt i stenovn.

**5000795**



**5001257**  
**SPANSK GROV-  
 BAGUETTE 100G**

BARRA RÚSTICA MULTICÉRÉALES 100

100 g — 22 cm

70 STK/KRT— 32 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 11-13'

**FORBAGT**

Spansk multikornsbaguette drysset med 10 forskellige slags korn og kerner. Har en helt tynd meget sprød skorpe og en let og luftig krumme.



**5001117**  
**SPANSK HVEDEBAGUETTE  
 100G**

BARRA RÚSTICA 100

100 g — 22 cm

70 STK/KRT— 32 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 11-13'

**FORBAGT**

Denne spanske demi-baguette kombinerer med succes tynd sprød skorpe med en let åben krummestruktur, drysset med mel.



**5000787**  
**SB SPANSK  
 GRAHAMSBAGUETTE 260G**

BARRA GALLEGA MEDIA PAYSAN 125

125 g — 27 cm

50 STK/KRT— 32 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 11-13'

**FORBAGT**

Traditionelt stenovnsbagt spansk baguette af hvedemel og rugmel med en tynd skorpe og åben krummestruktur.



**5000602**  
**SB SPANSK BAGUETTE 125G**

BARRA GALLEGA MEDIA 125

125 g — 27 cm

50 STK/KRT— 32 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 11-13'

**FORBAGT**

Denne spanske baguette formår med succes at kombinere en tynd og sprød skorpe med en let åben krummestruktur. Bagt i stenovn.



**DEMI-BAGUETTER****RUSTIKKE DEMI-BAGUETTER****5001201****SB RUSTIK BAGUETTE 125G**

PETIT PAIN RUSTIQUE NATURE 125

125 g — ± 22,5 cm

40 STK/KRT — 36 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 8-10'

**FORBAGT**

Håndlavet sandwichbaguette (halv baguettestørrelse) af hvede- og rugmel og en smule hvedemalt for en bedre smag. Bagt i stenovn og dekoreret med to snit i toppen.

**5001379****SB FIBER-BAGUETTE 150G**

FIBER RICH STONE BAKED DEMI BAGUETTE DARK

150 g — 25,5 cm

45 STK/KRT — 40 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 14-16'

**FORBAGT**

Fiberrig halv baguette af hvedemel & ristet bygmel og en blanding af græskarkerner, rug, solsikkefrø, hirse (sorghum) og havre. Drysset med mel og bagt i stenovn.

**5000954****SB RUSTIK GROV-BAGUETTE 125G**

PETIT PAIN RUSTIQUE MULTICÉRÉALES 125

125 g — ± 22,5 cm

40 STK/KRT — 36 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 8-10'

**FORBAGT**

Håndlavet surdejs-baguette med havre, sesam, hør- og solsikkefrø, rug og byg. Bagt i stenovn.

**5001379**



**DEMI-BAGUETTER****KLASSISKE DEMI-BAGUETTER**

**2103262 → 2104375****GRAHAMSBAGUETTE 85G**

PREMIUM PLUS PETIT PAIN PAYSAN 85

85 g – 17 cm

65 STK/KRT – 40 KRT/PALLE → 36 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 11-13'

**FORBAGT**

Grahamsbaguette lavet udelukkende af hvedemel, delvist fuldkornsmel, vand, gær og salt.

**2103261 → 2104361****BAGUETTE 85G**

PREMIUM PLUS PETIT PAIN 85

85 g – 17 cm

65 STK/KRT – 40 KRT/PALLE → 36 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 11-13'

**FORBAGT**

Baguette lavet udelukkende af hvedemel, vand, gær og salt.

**2103302 → 2104411****BAGUETTE 105G**

PREMIUM PLUS PETIT PAIN 105

105 g – 20 cm

50 STK/KRT – 40 KRT/PALLE → 36 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 11-13'

**FORBAGT**

Baguette lavet udelukkende af hvedemel, vand, gær og salt.

**2103080 → 2104391****MULTIKORNS-BAGUETTE 80G**

PREMIUM PLUS PETIT PAIN MULTICÉRÉALES 80

80 g – 18 cm

65 STK/KRT – 40 KRT/PALLE → 36 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 11-13'

**FORBAGT**

En flerkornsbolle af hvedemel og ristet malt tilsat og dekoreret med havregryn, solsikkefrø, sesamfrø, hørfrø og hvedeklid.



**DEMI-BAGUETTER****KLASSISKE DEMI-BAGUETTER****5001174 → 2104389****DEMI HVEDEBAGUETTE 120G**

DEMI BAGUETTE FB 120

120 g — 27 cm

26 STK/KRT — 60 KRT/PALLE → 56 KRT/PALLE

BAGES VED 200°C · Mindre end 3'

**FÆRDIGBAGT**

En baguette med gyldenbrun skorpe og blød krumme af premium plus-kvalitet.

**2103296 → 2104394****DEMI-BAGUETTE 110G**

PREMIUM PLUS DEMI BAGUETTE 110

110 g — 22 cm

50 STK/KRT — 40 KRT/PALLE → 36 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 11-13'

**FORBAGT**

Lille baguette lavet udelukkende af naturlige ingredienser: Hvedemel, vand, gær og salt.

**2103065 → 2104365****MULTIKORN DEMI-BAGUETTE 125G**

PREMIUM PLUS DEMI BAGUETTE

MULTICÉRÉALES 125

125 g — 27 cm

45 STK/KRT — 40 KRT/PALLE → 36 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 11-13'

**FORBAGT**

En fuldkornsbaguette af hvedemel og ristet malt dekoreret med havregryn, solsikkefrø, sesamfrø, hørfrø og hvedeklid.



**“Let there be bread  
for all.”**

NELSON MANDELA

Ny kode og ny palletering bliver aktiveret mellem september 2018 og februar 2019. Fra denne dato og fremover kan PANESCO-produkter kun bestilles med den nye kode.



2103298 → 2104396

**GRAHAMS-BAGUETTE 125G**

PREMIUM PLUS DEMI BAGUETTE PAYSANNE 125

125 g – 27 cm

45 STK/KRT – 40 KRT/PALLE → 36 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 11-13'

**FORBAGT**

En alsidig baguette lavet udelukkende af naturlige ingredienser: hvedemel, delvist fuldkornsmel, vand, gær og salt.



2103297 → 2104362

**DEMI-BAGUETTE 125G**

PREMIUM PLUS DEMI BAGUETTE 125

125 g – 27 cm

45 STK/KRT – 40 KRT/PALLE → 36 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 11-13'

**FORBAGT**

En alsidig baguette lavet udelukkende af naturlige ingredienser: hvedemel, vand, gær og salt.



2103644 → 2104404

**SOFT FLERKORNS-BAGUETTE 140G**

GOLDEN SOFT DEMI BAGUETTE MULTIGRAIN 140

140 g – 27 cm

45 STK/KRT – 40 KRT/PALLE → 36 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 30'

**TØ OP OG SERVÉR**

En blød flerkorns-baguette med lang holdbarhed fremstillet af brioche-bløddej, generøst drysset med hørfrø, sesamfrø og boghvede.



2103552 → 2104405

**SOFT BAGUETTE 140G**

GOLDEN SOFT DEMI BAGUETTE 140

140 g – 27 cm

45 STK/KRT – 40 KRT/PALLE → 36 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 30'

**TØ OP OG SERVÉR**

En blød baguette med lang holdbarhed på brioche- og brøddej.



**BAGUETTER****CIABATTA & CO****5000558 → 2104403****SB CIABATTA 300G**

CIABATTA XL 300

300 g — ± 34 cm

18 STK/KRT — 40 KRT/PALLE → 36 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 11-13'

**FORBAGT**

Klassisk ekstra stor italiensk ciabatta med surdej og bagt i stenovn.

**5000559****SB CIABATTA 250G**

CIABATTA 250

250 g — ± 28 cm

24 STK/KRT — 40 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 11-13'

**FORBAGT**

Klassisk italiensk ciabatta med surdej og bagt i stenovn.

**5001277****SPANSK HVEDEBAGUETTE 375G**

BARRA BASTON 375

375 g — 56 cm

20 STK/KRT — 32 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 17-19'

**FORBAGT**

Den stumpe ende og længden på denne rustikt udseende baguette giver mulighed for udskæring i 2 ens halvdele til f.eks. sandwich eller ens skiver uden spild.

**5000469****SB RISTET MALT-BAGUETTE 340G**

BÛCHETTE CAMPAGNARDE 340

340 g — ± 37 cm

30 STK/KRT — 32 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 30'

BAGES VED 200°C · 18-20'

**FORBAGT**

Traditionelt mørkt og mættende brød bagt i stenovn med et mix af hvedemel, rugmel og malt. Indeholder knækket rug, hør- og solsikkefrø.



Ny kode og ny palletering bliver aktiveret mellem september 2018 og februar 2019. Fra denne dato og fremover kan PANESCO-produkter kun bestilles med den nye kode.



5001185

**SB GROV-CIABATTA 450G**

PAGNOTTA PAESANO 450

450 g — 37 cm

15 STK/KRT — 40 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 200°C · 10-12'

**FORBAGT**

Håndlavet lækkert hvedebrød i italiensk stil med sesamfrø, hørfrø og bygmalt. Bagt i stenovn og drysset med mel.



5001184

**SB RUSTIK CIABATTA 400G**

PAGNOTTA RÚSTICA 400

400 g — 36 cm

15 STK/KRT — 40 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 200°C · 10-12'

**FORBAGT**

Flot håndlavet hvedebrød i italiensk stil på dej af ciabattatypen, fremstillet efter gamle traditioner og bagt i stenovn.

**BAGUETTER****RUSTIKKE BAGUETTER**

5001378

5001378

**SB FIBER-BAGUETTE 350G**

FIBER RICH STONE BAKED BAGUETTE DARK

350 g — ± 57 cm

20 STK/KRT — 40 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 14-16'

**FORBAGT**

Fiberrig surdejsbaguette af hvedemel & ristet bygmel og en blanding af græskarkerner, rug, solsikkefrø, hirse (sorghum) og havre. Drysset med mel og bagt i stenovn.



**BAGUETTER****RUSTIKKE BAGUETTER****5001276****SPANSK HVEDEBAGUETTE  
270G**

BARRA CAMPESINA 270

270 g — 43 cm

20 STK/KRT— 40 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 14-16'

**FORBAGT**

En let og luftigt baguette med en tynd, meldrysset skorpe og spidse ender. En baguette der helt sikkert vil skille sig ud fra andre baguetter.

**5000106****SPANSK SB BAGUETTE 260G**

BARRA GALLEGA 260

260 g — 45 cm

18 STK/KRT— 40 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 14-16'

**FORBAGT**

Denne spanske baguette formår med succes at kombinere en tynd og sprød skorpe med en let åben krummestruktur. Bagt i stenovn.

**5001145****SB GROV  
SURDEJSBAGUETTE 280G**

BAGUETTE MULTICÉRÉALES À L' ANCIENNE 280

280 g — ± 54 cm

20 STK/KRT— 36 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 11-13'

**FORBAGT**

Autentisk surdejsbaguette med masser af frø og kerner: Hørfrø, sesamfrø, solsikke kerner, havregryn og havre flager, hvedeklid & hvede flager, groftkværnet rug og ristet byg malt, bagt i stenovn.

**5001146****SB SURDEJSBAGUETTE 280G**

BAGUETTE À L' ANCIENNE 280

280 g — ± 54 cm

20 STK/KRT— 36 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 11-13'

**FORBAGT**

Autentisk surdejsbaguette af hvede og rugmel, bagt i stenovn.



**BAGUETTER****KLASSISKE BAGUETTER****PANESCO**  
FOOD.COM**2103287 → 2104369****BAGUETTE 250G**

PREMIUM PLUS BAGUETTE 250

250 g — 57 cm

30 STK/KRT — 28 KRT/PALLE → 24 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 14-16'

**FORBAGT**

En alsidig baguette med bred bund, lavet udelukkende af hvedemel, vand, gær og salt.

**2103257 → 2104408****FULDKORNS-BAGUETTE 250G**

PREMIUM PLUS BAGUETTE PAYSANNE 250

250 g — 57 cm

24 STK/KRT — 40 KRT/PALLE → 36 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 14-16'

**FORBAGT**

En alsidig baguette lavet udelukkende af hvedemel, delvist fuldkornsmel, vand, gær og salt.

**2103271 → 2104381****MULTIKORNS-BAGUETTE 250G**

PREMIUM PLUS BAGUETTE MULTICÉRÉALES 250

250 g — 57 cm

24 STK/KRT — 40 KRT/PALLE → 36 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 14-16'

**FORBAGT**

En fuldkornsbaguette af hvedemel og ristet malt tilsat og dekoreret med havregryn, solsikkefrø, sesamfrø, hørfrø og hvedeklid.

**2103056 → 2104367****BAGUETTE 440G**

PREMIUM PLUS PARISIENNE 440

440 g — 57 cm

14 STK/KRT — 40 KRT/PALLE → 36 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 17-19'

**FORBAGT**

En alsidig baguette med bred bund, lavet udelukkende af hvedemel, vand, gær og salt.



# BRØD

5000922

## SB ØKOLOGISK PAVÉ SURDEJSBRØD

ORGANIC PAVÉ AU LEVAIN 450

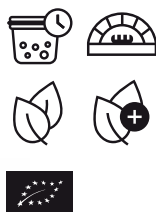
450 g

15 STK/KRT— 40 KRT/PALLE

BAGES VED 210°C· 14-16'

FORBAGT

Økologisk brød lavet af hvede- og rugmel plus en traditionel gammeldags 'culture ancienne' surdej og bagt i stenovn.



5000921

## SB ØKOLOGISK FLERKORNSBRØD

ORGANIC BOULOT INTÉGRAL 450

450 g

12 STK/KRT— 40 KRT/PALLE

BAGES VED 210°C· 14-16'

FORBAGT

Økologisk brød lavet af hvede- og rugmel, tilføjet økologiske solsikkefrø, økologiske sesamfrø, økologiske hør- og birkesfrø og bagt i stenovn.



5001058

## SB ØKO PAVÉ M/RISTET MALT

ORGANIC PAVÉ BÛCHERON 500

500 g

14 STK/KRT— 40 KRT/PALLE

BAGES VED 210°C· 14-16'

FORBAGT

Økologisk landbrød, bagt i stenovn med et snittet kryds på toppen. Indeholder et strejf af ristet malt og drysset med mel.



**"I LIKE BREAD  
AND CHEESE AND  
WINE, THAT MAKES  
MY LIFE FUN AND  
ENJOYABLE."**

GWYNETH PALTROW





5000856

**SB PAVÉ SURDEJSBRØD 450G**

PAVÉ MONTAGNARD 450

450 g – ± 28 cm

18 STK/KRT— 40 KRT/PALLE

BAGES VED 210°C· 14-16'

**FORBAGT**

Et autentisk hvide surdejsbrød med en unik smag, dejlig krumme og tyk skorpe, bagt på lavasten.



5000857

**SB PAVÉ MØRKT SURDEJSBRØD 450G**

PAVÉ MONTAGNARD MULTICÉRÉALES 450

450 g – ± 28 cm

18 STK/KRT— 40 KRT/PALLE

BAGES VED 210°C· 14-16'

**FORBAGT**

Autentisk flerkornet surdejsbrød med solsikkefrø, sesam- og hørfrø, drysset med grove havreflager. Den lange hævetid giver brødet en unik smag. Tyk skorpe, bagt på en naturlig lavasten.



5001281

5001281

**RUNDT MØRKT LANDBRØD**

FARMERS BREAD DARK 500

500 g

12 STK/KRT— 36 KRT/PALLE

BAGES VED 210°C· 14-16'

**FORBAGT**

Rustikt rundt mørkt multikornsbrød på hvide- og rugmel, med havre- og rugkerner, hørfrø, græskarkerner, sesamfrø, maltet havre og byg, drysset med mel.



# BRØD

5001444 → 2104400

## SB HVEDE- SURDEJSBRØD 550G

SOURDOUGH BOULOT WHITE

550 g

11 STK/KRT— 40 KRT/PALLE → 36 KRT/PALLE

BAGES VED 210°C· 14-16'

**FORBAGT**

Rustikt, hvidt landbrød af hvedemel og rug, lavet på surdej af rug, drysset med mel og bagt i stenovn. Den unikke langsomme blanding og den lange hviletid gør dejen mere luftig. Resultatet er et brød med en åben krummestruktur, en mild smag af surdej og længere holdbarhed.



5001446 → 2104401

## SB FLERKORN- SURDEJSBRØD 600G

SOURDOUGH BOULOT MULTIGRAIN

600 g

11 STK/KRT— 40 KRT/PALLE → 36 KRT/PALLE

BAGES VED 210°C· 14-16'

**FORBAGT**

Rustikt, maltet fuldkornsbrød af hvede og rug, lavet på surdej af rug. Indeholder sesamfrø, solsikkefrø og hørfrø, drysset med mel og bagt i stenovn. Den unikke langsomme blanding og den lange hviletid gør dejen mere luftig. Resultatet er et brød med en åben krummestruktur, en mild smag af surdej og længere holdbarhed.



5000689

## SB SPELTBRØD M/ SURDEJ 600G

SPELT BREAD 600

600 g

15 STK/KRT— 36 KRT/PALLE

BAGES VED 210°C· 14-16'

**FORBAGT**

Ekstremt lækkert og rustikt spelt - flerkorns - surdejsbrød med en lækker tyk revnet skorpe. Bagt i stenovn.



**LOAVES  
MADE WITH  
LOVE**

PANESCOFOOD.COM

Ny kode og ny palletering bliver aktiveret mellem september 2018 og februar 2019. Fra denne dato og fremover kan PANESCO-produkter kun bestilles med den nye kode.



\

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

ALEX MORRITT

5001176

**HVEDEFRANSKBRØD**

WHITE BLOOMER FB 800

800 g

6 STK/KRT— 40 KRT/PALLE

BAGES VED 200°C· Mindre end 3'

**FÆRDIGBAGT**

Traditionelt hvedebrød med flotte diagonale  
snit, sprød skorpe og blød struktur.



5000688

**MØRKT FRANSKBRØD  
M/KERNER**

MILLER LOAF 600

600 g

10 STK/KRT— 36 KRT/PALLE

BAGES VED 210°C· 9-11'

**FORBAGT**

Medium stort mørkt surdejsbrød af hvedemel, rugmel og malt  
med en tynd sprød skorpe og en let luftig krumme, dekoreret  
med solsikkefrø, hvedeklid, sesamfrø, hørfrø og havrekorn.



5001282

**LYST LANDBRØD**

FARMERS BREAD WHITE 600

600 g

12 STK/KRT— 36 KRT/PALLE

BAGES VED 210°C· 14-16'

**FORBAGT**

Medium stort, rustikt surdejsbrød med en tynd, sprød skorpe  
og en let luftig krumme, lavet efter en gammel opskrift fra  
Ardennerne på hvedemel, lidt rugmel og drysset med mel.



# BRØD

5001760

## STORT MØRKT MULTIKERNEBRØD

MILLER LOAF 900

900 g

6 STK/KRT— 36 KRT/PALLE

BAGES VED 210°C· 9-11'

### FORBAGT

Stort mørkt surdejsbrød af hvedemel, rugmel og malt med en tynd sprød skorpe og en let luftig krumme, drysset med mel.



5001383

## SB FIBERBRØD 800G

FIBER RICH BOULOT DARK

830 g

6 STK/KRT— 40 KRT/PALLE

BAGES VED 210°C· 9-11'

### FORBAGT

Fiberrigt brød af hvedemel & ristet bygmel og en blanding af græskarkerner, rug, solsikkekefrø, hirse (sorghum) og havre. Drysset med mel.



5001761

## STORT RUSTIKT HVEDEBRØD

FARMERS BREAD WHITE 900

900 g

6 STK/KRT— 36 KRT/PALLE

BAGES VED 210°C· 9-11'

### FORBAGT

Stort, rustikt surdejsbrød med en tynd, sprød skorpe og en let luftig krumme, lavet efter en gammel opskrift fra Ardennerne på hvedemel, lidt rugmel og drysset med mel.



5001760



“I judge the  
restaurant by the  
bread and by the  
coffee.”

BURT LANCASTER

5001447

### SB FLERKORN- SURDEJSBRØD 900G

LARGE SOURDOUGH BOULOT MULTIGRAIN

900 g

9 STK/KRT— 40 KRT/PALLE

BAGES VED 210°C· 14-16'

**FORBAGT**



Rustikt, maltet fuldkornsbrød af hvede og rug, lavet på surdej af rug, med sesamfrø, solsikkefrø og hørfrø, drysset med mel og bagt i stenovn. Den unikke langsomme blanding og den lange hviletid gør dejen mere luftig. Resultatet er et brød med en åben krummestruktur, en mild smag af surdej og længere holdbarhed.



5001442

### SB RUSTIK GROVBRØD 1100G

RUSTIC SOURDOUGH LOAF MULTIGRAIN

1100 g — ± 41 cm

6 STK/KRT— 32 KRT/PALLE

BAGES VED 210°C· 19-21'

**FORBAGT**



Traditionelt fransk (maltet) fuldkornshvedebrød med surdej, rug og ristet og maltet bygmel. Indeholder mørke hørfrø og hirse, bagt i stenovn.



5001440

### SB RUSTIK HVEDEBRØD 1100G

RUSTIC SOURDOUGH LOAF WHITE

1100 g — ± 41 cm

6 STK/KRT— 32 KRT/PALLE

BAGES VED 210°C· 19-21'

**FORBAGT**



Traditionelt fransk hvedebrød med surdej og lidt rug, bagt i stenovn. Uden tilsætningsstoffer.



# BRØD

5000536

## SB POLKA HVEDEBRØD M/SURDEJ

PAIN POLKA 1100

1100 g — ± 48 cm

8 STK/KRT— 24 KRT/PALLE

BAGES VED 210°C· 19-21'

### FORBAGT

Meget traditionelt brød med en tynd men sprød skorpe og svampet krumme med store lufthuller. Krydsede snit i toppen, melstrøet og bagt i stenovn.



5001602

## SB PAVÉ SURDEJSBRØD 1100G

PAVÉ FERMIER

1100 g

6 STK/KRT— 40 KRT/PALLE

BAGES VED 210°C· 19-21'

### FORBAGT

Hvidt håndværksbrød bagt på hvedesurdej af naturlig surdej, fremstillet efter traditionen med en modningstid på over 48 timers gæring. Resultatet er en elastisk halv-åben og svampet krumme med en velsmagende tynd skorpe. Drysset med mel og bagt på sten.



5000896

## SB STORT POLKA FLERKORNSBRØD

PAIN POLKA MULTICÉRÉALES 1100

1100 g — ± 49 cm

8 STK/KRT— 24 KRT/PALLE

BAGES VED 210°C· 19-21'

### FORBAGT

Meget traditionelt brød med en tynd men sprød skorpe og svampet krumme med store lufthuller. Indeholder i alt 8 forskellige korn og frø. Krydsede snit i toppen, melstrøet og bagt i stenovn.



5001603

## SB PAVÉ GROV- SURDEJSBRØD 1100G

PAVÉ MEUNIER

1100 g

6 STK/KRT— 40 KRT/PALLE

BAGES VED 210°C· 19-21'

### FORBAGT

Håndlavet mørkt multikernesurdejsbrød af hvede, hvedefuldkornsmel og rugmel på naturlig flydende surdej med blødgjorte kerner (rug, sesamfrø, solsikkefrø, birkes, brune og gule hørfrø) og pyntet med sesamfrø og hirse Korn. Bagt i stenovn.





**5001048 → 2104372**  
**SB LYST PAVÉ**  
**LANDBRØD 1900G**

PAVÉ GARDE CHASSE 1900

1900 g

4 STK/KRT— 40 KRT/PALLE → 36 KRT/PALLE

BAGES VED 210°C· 19-21'

**FORBAGT**

Et landbrød lavet på hvedesurdej, som fremhæver smagen af den fugtige krumme og tykke skorpe. Strøet med mel og bagt i stenovn.



**5000986 → 2104366**  
**SB MØRKT PAVÉ**  
**LANDBRØD 1900G**

PAVÉ GARDE FORESTIER 1900

1900 g

4 STK/KRT— 40 KRT/PALLE → 36 KRT/PALLE

BAGES VED 210°C· 19-21'

**FORBAGT**

Et landbrød lavet af hvede, rug og ristet maltmel og beriget med soja, solsikke og sesamfrø. Strøet med mel og bagt i stenovn.



**EQUAL**  
**SLICES WITH**  
**AN INCOMPARABLE**  
**TASTE**

PANESCOFOOD.COM

**5001604**  
**SB PAVÉ GROV-**  
**SURDEJSBRØD 1900G**

PAVÉ GARDE MESSIER 1900

1900 g

4 STK/KRT— 40 KRT/PALLE

BAGES VED 210°C· 19-21'

**FORBAGT**

Håndlavet brunt multikernebrød bagt på surdej af hvede- og hvedefuldkornsmel, med en flydende naturlig surdej af hvede- og rugmel med ristede sesamfrø, græskærkerner og hørfrø. Pyntet med hørfrø og sesamfrø og bagt i stenovn.



Ny kode og ny palletering bliver aktiveret mellem september 2018 og februar 2019. Fra denne dato og fremover kan PANESCO-produkter kun bestilles med den nye kode.

# TOASTBRØD

5001776

## GLUTENFRI BRØDSKIVER LYS/MØRK

GLUTEN-FREE BREAD SLICES MIX

110 g

2 x 12 x 5 STK/KRT— 112 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 30'

TØ OP OG SERVÉR

En pakke bestående af 24 flowpakker: 12 flowpakker med 5 skiver let gluten- og laktosefrit brød bagt på risemel og hirse malt og 12 flowpakker med 5 skiver gluten- og laktosefrit brød med forskellige kerner. Indeholder også hør- og solsikkefrø. Hver flowpakke er med gluten- og laktosefri etiket.



5000484

## LYST SANDWICHBRØD UDEN SKORPE

TRAMEZZINO

1000 g — 10 slices / 45 cm

6 STK/KRT— 48 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 30'

TØ OP OG SERVÉR

Hvidt sandwichbrød uden skorpe, skåret på langs; 10 skiver pr. brød (45 x 10 x 0,85 cm). Perfekt til sandwicher, canapéer og toast.



5000779

## MØRKT SANDWICHBRØD UDEN SKORPE

TRAMEZZINO RYE

1000 g — 10 slices / 45 cm

6 STK/KRT— 48 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 30'

TØ OP OG SERVÉR

Sandwichbrød af rugmel, uden skorpe, skåret på langs; 10 skiver pr. brød (45 x 10 x 0,85 cm). Perfekt til sandwicher, canapéer og toast.



5000963

## SANDWICHBRØD U. SKORPE M/TOMAT

TRAMEZZINO POMODORE

1000 g — 10 slices / 45 cm

6 STK/KRT— 48 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 30'

TØ OP OG SERVÉR

Sandwichbrød med knuste soltørrede tomater og oregano, uden skorpe, skåret på langs; 10 skiver pr. brød (45 x 10 x 0,85 cm). Perfekt til sandwicher, canapéer og toast.







5001008

**LYST SANDWICHBRØD**

SANDWICH BREAD WHITE 800

800 g — 18 + 2 slices

10 x 1 STK/KRT— 48 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 60'

**TØ OP OG SERVÉR**

Perfekt kvadratisk skåret hvedebrød – 18 skiver pr. brød  
12 x 12 x 1,2 cm (+ 2 endeskiver). Perfekt til sandwicher og toast.



5001009

**MØRKT SANDWICHBRØD**

SANDWICH BREAD MALTED 800

800 g — 18 + 2 slices

10 x 1 STK/KRT— 48 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 60'

**TØ OP OG SERVÉR**

Perfekt kvadratisk skåret hvedebrød med maltede hvedeflager,  
hvedeklid og maltet hvede- og bygmel – 18 skiver pr. brød  
12 x 12 x 1,2 cm (+ 2 endeskiver). Perfekt til sandwicher og toast.



5001608

**MULTIKORN SURDEJSBRØD, SKÅRET**

SOURDOUGH LOAF MULTIGRAIN PRE-SLICED

1000 g — 21-22 + 2 slices

5 x 1 STK/KRT— 48 KRT/PALLE

OPTØESVED 4°C · 60' i pose

BAGES VED 170°C · 6-8' i pose

**FÆRDIGBAGT**

Bake Fresh forskåret multikernebrød på surdej af hvede og rug. 21-22  
brugbare skiver (17 mm tykke) med en blød krumme og en sprød  
skorpe med mere smag og aroma. Hvert brød kommer i en bagepose  
klar til at blive bagt. Ideel til en rustik sandwich, panini eller toast.



5001609

**LYST SURDEJSBRØD, SKÅRET**

SOURDOUGH LOAF WHITE PRE-SLICED

1000 g — 21-22 + 2 slices

5 x 1 STK/KRT— 48 KRT/PALLE

OPTØESVED 4°C · 60' i pose

BAGES VED 170°C · 6-8' i pose

**FÆRDIGBAGT**

Bake Fresh skiveskåret franskbrød på surdej af hvede og rug. 21-22  
brugbare skiver (17 mm tykke) med en blød krumme og en sprød  
skorpe med mere smag og aroma. Hvert brød kommer i en bagepose  
klar til at blive bagt. Ideel til en rustik sandwich, panini eller toast.





5001279

5001355

5001265

5001181

5001266

5001185

5001182

5001184

5001279 MINI PAGNOTELLA MEDITERRANEA 45 MIX — 5001355 MINI PAGNOTELLA 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

The logo consists of a green square with the text "PANESCO" in white and "FOOD.COM" in red below it.A large, black-outlined diamond shape containing the text "PAGNOTECCA" and "BY PANESCO".

# PAGNOTECCA

BY PANESCO

## Ciao ciabatta, benvenuti bella PAGNOTECCA

Sommermåltider, lette pastasalater eller italienske oste, får en til at drømme om luftige ciabattabrød. Disse typiske italienske brød er særdeles populære. Men du vil skille dig ud fra mængden og servere noget andet. Med PAGNOTECCA kan du opnå netop det!

Ligesom ciabatta har PAGNOTECCA en fin, let sprød skorpe, en smuk åben krumme og en robust firkantet form. Men "the crack in every loaf - that's how the light gets in"! Hvert brød foldes i hånden og bages på sten og bliver til en sand fryd for øjet - Ren tradition og fantastisk enkelt.

De lækre og mest udslagsgivende argumenter for at bruge PAGNOTECCA ligger imidlertid i deres smag. PAGNOTECCA er et surdejsbrød og takket være lang hæve- og hviletid giver surdejen en karakteristisk smag og en herlig, elastisk brødstruktur. Med PAGNOTECCA tilbyder du noget, ingen kan modstå.

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



## Fremragende brødsortiment med spansk temperament

Hvad får en sandwich til at skille sig ud fra naboernes? Svaret gemmer sig i høj grad i brødet.

BARRA fra PANESCO tilbyder et alternativ fra Middelhavet, som netop er mere innovativt og iøjnefaldende end det gennemsnitlige flute på markedet. Med deres tætte, bløde krumme og tynde, sprøde skorpe viser disse brød en vidunderlig lighed med den velkendte franske baguette.

Men yderligere er det en fornøjelse for øjet. Den typiske form og det autentiske håndværksmæssige indtrykvirker på alle, der søger den ekstra værdi. Alt dette gør BARRA til det ideelle og anderledes sandwichbrød.

Alle produkter i BARRA-familien bages endvidere på sten, hvilket kæler for ganen på en måde, som garanteret falder i dine kunders smag.

“¡Buen provecho!”

# LOKALSORTIMENT

## DANMARK

5001395

### MIX AF LUMBERJACK-STYKKER 50G

ASSORTED MINI LUMBERJACK ROLLS

50 g

120 STK/KRT — 40 KRT/PALLE

OPTØES VED 22°C · 15'

BAGES VED 200°C · 4-6'

**FORBAGT**

Mix af håndlavede stenovnsbagte stykker. Indeholder 4 varianter i samme kasse: Hvede, müsli, multikorn-gulerod og håndværker.



5001283

### MIX AF LUMBERJACK-STYKKER 90G

ASSORTED LUMBERJACK ROLLS

90 g

75 STK/KRT — 40 KRT/PALLE

OPTØES VED 22°C · 15'

BAGES VED 200°C · 8-10'

**FORBAGT**

Mix af håndlavede stenovnsbagte stykker. Indeholder 3 varianter i samme kasse: Müsli, multikorn-gulerod og håndværker.



5001617

### SB PAVÉ SPELTBOLLE

100 g

40 STK/KRT — 48 KRT/PALLE

OPTØES VED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 8-10'

**FORBAGT**

Langtidshævet stenovnsstykke af hvede- og fuldkornsspeltmel med rugmels-surdej. Formet i hånden og lang hævetid for minimal belastning af dejen, strøet med mel og bagt i stenovn.



5001618

### SB PAVÉ MULTIKORNSBOLLE

100 g

40 STK/KRT — 48 KRT/PALLE

OPTØES VED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 8-10'

**FORBAGT**

Langtidshævet stenovnsstykke af hvede- og rugmels-surdej. Dekoreret med sesamfrø, solsikkefrø og havregryn. Formet i hånden og lang hævetid for minimal belastning af dejen, bagt i stenovn.




**5000950****SB MULTIKORNSSTYKKE**

PETIT PAIN ARDENNES MILLER

80 g

70 STK/KRT — 36 KRT/PALLE

OPTØES VED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 8-10'

**FORBAGT**

Vores kasse med mix af stenovnsbagte flerkornstykker, bagt på surdej, er en stor succes. Her er den mørke variant uden sine søskende. Perfekt både som rundstykke og som mini-sandwich.

**5001512****SB HVEDESTYKKE M/SURDEJ**

PETIT PAIN ARDENNES NATURE

80 g

70 STK/KRT — 36 KRT/PALLE

OPTØES VED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 8-10'

**FORBAGT**

Vores kasse med mix af stenovnsbagte flerkornstykker, bagt på surdej, er en stor succes. Her er hvede-varianten. Perfekt både som rundstykke og som mini-sandwich.

**5001242****SB LUKSUSHÅNDVÆRKER**

RUSTIC ROLL WITH POPPY SEEDS

100 g

75 STK/KRT — 40 KRT/PALLE

OPTØES VED 22°C · 15'

BAGES VED 200°C · 8-10'

**FORBAGT**

Denne håndværker er bagt efter alle kunstens regler. 100% håndlavet produkt, som selvfølgelig bages i stenovn og er langtidshævet ved lav temperatur.

**5000521****SB POLKA BIRKESBRØD M/SURDEJ**

PAIN POLKA 550 WITH POPPY SEEDS

550 g

18 STK/KRT — 28 KRT/PALLE

OPTØES · 0'

BAGES VED 210°C · 14-16'

**FORBAGT**

Det mest kendte franskbrød til morgenmaden i Danmark er vores birkesfranskbrød. Et fantastisk hvedebrød med en smule surdej, hvorpå vi drysser blå birkes.



# LOKALSORTIMENT

## DANMARK

5001526

### SB GROV-SURDEJSBRØD 600G

RUSTIC MULTIGRAIN LOAF

600 g

13 STK/KRT — 36 KRT/PALLE

OPTØES · 0'

BAGES VED 210°C · 14-16'

**FORBAGT**

Stenovnsbagt surdejsbrød bagt med havre, sesam, hør- og solsikkefrø, rug og byg.



5001527

### SB 6-KORNSBRØD 600G

RUSTIC SIX CEREALS &amp; GRAINS PAVÉ

600 g

15 STK/KRT — 36 KRT/PALLE

OPTØES · 0'

BAGES VED 210°C · 14-16'

**FORBAGT**

Stenovnsbagt surdejsbrød med havre, knækket byg, hirse, solsikkefrø, hvedeflager og rugkerner.



5000726

### SB PAVÉ HVEDEBRØD 640G

PAVÉ RUSTIQUE 640

640 g

11 STK/KRT — 40 KRT/PALLE

OPTØES · 0'

BAGES VED 210°C · 14-16'

**FORBAGT**

Surdejs-landbrød bagt i stenovn og drysset med mel. Brødet produceres i et bageri i Bachon, Belgien.



5001441

### SB RUSTIK MALTBRØD 1100G

RUSTIC SOURDOUGH MALT

1100 g

6 STK/KRT — 32 KRT/PALLE

OPTØES · 0'

BAGES VED 210°C · 19-21'

**FORBAGT**

Stenovnsbagt traditionelt fransk (maltet) hvedebrød med surdej, lidt rug og ristet, maltet bygmel.







## 4500246 RUGBRØD

RYE BREAD

500 g

24 STK/KRT — 16 KRT/PALLE

OPTØES VED 22°C · 60'

BAGES VED 190°C · 10-13'

**FORBAGT**

Rugbrød med bløde kerner, både rug- og speltmel samt maltmel.



## 5000384 SB CIABATTA TOMAT 250G

CIABATTA POMODORE

250 g

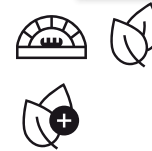
24 STK/KRT — 40 KRT/PALLE

OPTØES VED 22°C · 15'

BAGES VED 190°C · 14-16'

**FORBAGT**

Ciabatta med tapenade af tomat, olivenolie og basilikum der mixes i den traditionelle dej. Bagt i stenovn.



## 5000793 SB SURDEJSBAGUETTE 250G

BAGUETTE À L'ANCIENNE 250

250 g

20 STK/KRT — 40 KRT/PALLE

OPTØES VED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 11-13'

**FORBAGT**

Baguette bagt på surdej er ideel som tilbehør til den gode middag. Fantastisk til sandwich da den stenovnsbagte bund giver stor stabilitet og styring.



## 5001533 SB MULTIKORN- BAGUETTE 400G

RUSTIC MULTIGRAIN BAGUETTE À L'ANCIENNE

400 g

18 STK/KRT — 36 KRT/PALLE

OPTØES VED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 17-19'

**FORBAGT**

Stenovnsbagt autentisk surdejsbaguette med masser af frø og kerner: Høfrø, sesamfrø, solsikkekerner, havregryn og havreflager, hvedeklid & hvedeflager, groftkværnet rug og ristet bygmalt.



# LOKALSORTIMENT

## DANMARK



5000719

5000719

### SB RISTET MALT- BAGUETTE 130G

DEMI-BÛCHETTE BLÉ NOIR

130 g

70 STK/KRT — 32 KRT/PALLE

OPTØES VED 22°C · 15'

BAGES VED 190°C · 10-12'

**FORBAGT**

Mørk stenovnsbagt baguette med et mix af hvedemel, rugmel og malt. Tilsat knækket rug, hør og solsikkefrø. Har en tynd skorpe og samtidig med den flade form er det fantastisk til sandwich.



5001249

### BRIOCHE 60G, SKÅRET

ROUND BRIOCHE ROLL PRE-SLICED 60G

60 g

80 STK/KRT — 28 KRT/PALLE

OPTØES VED 22°C · 30'

**TØ OP OG SERVER**

Blød, rund bolle lavet på en briochedej, forskåret. Hvis denne størrelse ikke passer, så kontakt os for yderligere varianter.



5001420

### BRIOCHE M/SESAM 70G, SKÅRET

ROUND BRIOCHE BUN WITH SESAME SEEDS PRE-SLICED

70 g

44 STK/KRT — 40 KRT/PALLE

OPTØES VED 22°C · 30'

**TØ OP OG SERVER**

Amerikansk diner-stil. Blød bolle med glaceret top og sødlig klassisk smag - perfekt til gourmet-burgeren, hvor den vil give burgeren volumen pga. bollens størrelse og højde. Forskåret.





5001583

## BRIOCHE HAMBURGER 86G, SKÅRET

HAMBURGER BRIOCHE PRE-SLICED 86G

86 g

30 STK/KRT — 80 KRT/PALLE

OPTØES VED 22°C · 60'

**TØ OP OG SERVER**

Forskåret hamburgerbolle lavet på briochedej. Sød i smagen og perfekt til gourmet-burgen lavet på amerikansk diner-stil.



5001743

## GLUTENFRI BURGERBOLLE

GF HAMBURGER BUN WITH SESAME SEEDS

110 g

14 STK/KRT — 112 KRT/PALLE

OPTØES VED 22°C · 90'

**TØ OP OG SERVER**

Glutenfri burgerbolle toppet med sesam, som er enkeltpakket.



5000936

## SB FLAGUETTE SESAM- BURGERBOLLE

FLAGUETTE WITH SESAME SEEDS

100 g

48 STK/KRT — 36 KRT/PALLE

OPTØES VED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 8-10'

**FORBAGT**

Stenovnsbagt sandwichbolle med surdej og olivenolie toppet med lys sesam.



5000936



# SAVOURY

130 APPETIZERS

133 FORRETTI

137 SNACKS



## TREAT YOUR DRINK: DET LILLE EKSTRA DER GØR EN FORSKEL

Som kok er dit ultimative mål at give dine kunder en fin oplevelse, eller en vellykket aften. Ofte er det de små detaljer, eller netop det lille ekstra der gør forskellen. En overraskende snack til en drink, eller en original appetitvækker før måltidet er med til at fuldende bordgæsternes oplevelse.

PANESCO's savoury bites er udviklet med henblik på at tilføje en merværdi til dine kunders oplevelse uden at det koster dig tid. I løbet af mindre end 5 minutter er de fyldte sprøde lækkerbiskner klar til servering, eller til din egen personlige finish. Dine kunder vil uden tvivl skønne på denne perfekte ledsager til drinks eller måltider.





TREAT YOUR DRINK  
**TYD**  
DRINK

Sortiment  
med forslag til:

FINGER FOOD  
SHARING PLATE  
APPETITVÆKKER  
HIGH WINE  
FORRET  
RECEPTION







# APPETIZERS

**5001495**

## MINI MADMUFFIN M/TOMAT

MINI SAVOURY MUFFIN TOMATO

30 g

2 x 25 STK/KRT — 168 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 60'

**TØ OP OG SERVÉR**

Krydret mini-tulipanmuffin med tomat, dekoreret med cherrytomater.



**5001302**

## MINI-PITA M/ ØKSEKØD & KARRY

MINI PITTA BEEF CURRY

20 g

4 x 16 STK/KRT — 160 KRT/PALLE

MIKROBØLGEOVN 900 W · 60 sec

**SERVER VARMT**

Et originalt mini-pitabrød fyldt med møre, marinerede og stegte oksekødstrimler, krydret med karrymix fra Madras.



**5001496**

## MINI MADMUFFIN M/SPINAT

MINI SAVOURY MUFFIN SPINACH

30 g

2 x 25 STK/KRT — 168 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 60'

**TØ OP OG SERVÉR**

Krydret mini-tulipanmuffin med spinat, dekoreret med hakket squash.



**5001495**


**5001306****MINI-BURGER**

MINI BEEF BURGER

30 g

4 x 24 STK/KRT— 104 KRT/PALLE

BAGES VED 160°C · 4-6'

eller MIKROBØLGEOVN 750 W · 90 sec

**SERVER VARMT**

Mini-hamburger af stegt, hakket oksekød med tomatterninger, løg, ketchup og sennep i en blød bolle.

**5001681****MINI KYLLINGE-BURGER**

MINI CHICKEN BURGER

30 g

4 x 24 STK/KRT— 104 KRT/PALLE

BAGES VED 160°C · 4-6'

eller MIKROBØLGEOVN 750 W · 90 sec

**SERVER VARMT**

Mini-hamburger lavet af stegt kylling i en smagfuld sovs, der kombinerer en sursød-smag med terninger af rød peberfrugt og løg.

**5001305****MIX AF MINI-BRUSCHETTA**

MINI BRUSCHETTA MIX

38 g

8 x 3 x 3 STK/KRT— 104 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C · 4-6'

**SERVER VARMT**

Udvalg af autentiske bruschettaer, sprøde skiver af baguette, der er gnedet med olie, hvidløg og tomat og toppet med tre smagfulde fyld: 'Spinaci' med ost, spinat og tomater skåret i tern; 'Salami' med ost, salami og peberfrugt skåret i tern; 'Pomodori' med ost og tomater skåret i tern.

**5001307****MINI-PIZZA**

MINI PIZZETTA APÉRO

30 g

30 x 4 STK/KRT— 104 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 220°C · 7-8'

**SERVER VARMT**

Mini pizza-snack, i størrelse som en mundfuld, fremstillet af pizzadej med fyld af tomatsovs, mozzarella, Emmentaler ost og basilikum.



# APPETIZERS

**5001770**

## FYLDTE MINISNACK- MIX I MØRDEJ

MINI SAVOURY CUP MIX

20 g

3 x 40 STK/KRT— 120 KRT/PALLE

BAGES VED 180°C· 8-10'

**SERVER VARMT**

Fyldte mini-snacks i mørdej med tre forskellige former og fyld: 40 runde "quiche lorraine"-skaller, 40 trekantede skaller med tomat-basilikum-sauce og mozzarella, 40 kvadratiske skaller med Emmentaler, Beaufort og Cantal-ost.



**5001770**

**5001680**

## MIX AF MINI PIZZASNACKS

MINI PIZZA CUP MIX

± 28 g

± 75 STK/KRT - 3 X 700 g STK/KRT— 168 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 180°C· 6-8'

**SERVER VARMT**

Et udvalg af små snacks lavet på en traditionel pizzadej med fyld af mozzarella i tre smagsvarianter: aubergine-parmigiana, spinat-bechamel og tomat-mozzarella.



**5000849**

## MINI QUICHE MIX

MINI TARTELETTE APÉRO MIX

18 g

25 x 5 STK/KRT— 144 KRT/PALLE

BAGES VED 180°C· 12-15'

**SERVER VARMT**

Et sortiment af mini-quiches med et lækkert fyld i fem smagsvarianter: 5 laks-dild, 5 blomkål-broccoli, 5 tomat-gedeost-basilikum, 5 tartiflettes, 5 champignon-hvidløg-persille.



# FORRETTER

PANESCO  
FOOD.COM

5001280

## HVIDLØGS-BRYDEBRØD

WHITE 4-T0-SHARE WITH GARLIC

150 g

12 STK/KRT— 120 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 15'

BAGES VED 200°C · 8-10'

### FORBAGT

Firkløverformet hvidløgsbrydebrød bestående af fire minihvedeboller, der er bagt sammen i én form og toppet såvel som fyldt med hvidløg og Provence-krydderurter.



5001682

## QUICHE LORRAINE

QUICHE LORRAINE SQUARE

200 g

18 STK/KRT— 126 KRT/PALLE

BAGES VED 170°C · 40-44'

### SERVER VARMT

Butterdejstærte i original firkantet form med et lækkert fyld af æg, fløde, bacon og Emmentalerost.



5001683

## QUICHE M/SPINAT & GEDEOST

QUICHE SPINACH GOAT CHEESE SQUARE

200 g

18 STK/KRT— 126 KRT/PALLE

BAGES VED 170°C · 40-44'

### SERVER VARMT

Butterdejstærte i original firkantet form med et lækkert fyld af æg, fløde, spinat og gedeost.



“The appetite is  
sharpened by the  
first bite.”

JOSÉ RIZAL



# *Piece of Break*

HANDHELD SAVOURY SNACKS

## ON DEMAND

Stadig færre mennesker holder sig til de faste spisetider. Især i løbet af arbejdsugen foregår alting i stigende grad 'on demand' eller 'on short notice'. Dette gælder navnlig for unge byboere, som ofte erstatter de 3 faste måltider med flere mindre spisetidspunkter når og hvornår det passer.

## ON SHORT NOTICE

Disse nye spisevaner giver nye muligheder. Der er efterspørgsel efter snacks dagen lang, og det er noget du kan udnytte. 'Piece of Break' fra PANESCO omfatter udelukkende trendy, lækre og krydrede mellemmåltider eller snacks.





## ANYTIME, ANYWHERE

Tilberedningen af et Piece of Break produkt er målbevidst 'a piece of cake': et par minutter i ovnen og klar til servering; særdeles brugervenligt. Investeringen af tid og midler er begrænset til et minimum, mens udbyttet er dejligt højt.

Forfør dine kunder med en krydret spiseklar snack som de uden tvivl vil falde for. Anytime, anywhere!





# SNACKS

“Happiness is  
always having  
the next snack  
prepared.”

PROVERB

PANESCO  
FOOD.COM

2504283

## BUTTERDEJS-PØLSEHORN

BELGIAN SAUSAGE ROLL

169 g

50 STK/KRT— 80 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 30'

BAGES VED 170°C · 30-32'

**SERVER VARMT**

Farsrulle indbagt i butterdej.



5000023

## BUTTERDEJSSNACK M/OST

DUTCH CHEESE LATTICE

130 g

60 STK/KRT— 80 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 30'

BAGES VED 170°C · 30-32'

**SERVER VARMT**

Butterdej fyldt med ostesoufflé og dekoreret med revet ost.



5001508

## BUTTERDEJSSNACK M/HAKKET KØD

MINCED MEAT ROLL

130 g

60 STK/KRT— 80 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 30'

BAGES VED 170°C · 30-32'

**SERVER VARMT**

Butterdej med "spicy" okse- og svinefars.



# SNACKS

**5001649**

## SMØRCROISSANT M/ SKINKE & OST

CROISSANT HAM CHEESE FILLING

100 g

2 x 30 STK/KRT— 56 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 30'

BAGES VED 170°C · 20-22'

**SERVER VARMT**

Fyldig, lagdelt smørcroissant med fyld af Goudaost og kogte skinketern toppet med sprød Goudaost.



**5001649**

**5000031**

## BUTTERDEJSSNACK M. OST/SKINKE

FEUILLETÉ HAM CHEESE

130 g

60 STK/KRT— 80 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 30'

BAGES VED 170°C · 30-32'

**SERVER VARMT**

Butterdejssnack med ostesauce og tern af kogt skinke.



**5000556**

## BUTTERDEJSSNACK M/SPINAT & OST

FEUILLETÉ FLORENTINE

125 g

50 STK/KRT— 60 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 30'

BAGES VED 170°C · 20-22'

**SERVER VARMT**

Butterdejssnack med spinat og græsk gedeost, toppet med revet ost.



**PANESCO**  
 FOOD.COM
**5001686**

## KRYDRET PEPPERONI-PIZZETTA

OVAL PIZZETTA SALAMI ARRABIATA

135 g

24 STK/KRT— 96 KRT/PALLE

BAGES VED 200°C· 8-10'

**SERVER VARMT**

Ovalt pizzastykke smurt med krydret tomatsovs (med hvidløg, oregano og chilipeber) toppet med salamiskiver, champignon og revet ost.

**5001684**

## GROV VEGETAR PIZZETTA M/OST

OVAL PIZZETTA MULTIGRAIN VEGETABLES

135 g

24 STK/KRT— 96 KRT/PALLE

BAGES VED 200°C· 8-10'

**SERVER VARMT**

Ovalt formet portions-pizza af multikorn, fyldt med en lækker tomatsovs og toppet med hvide ostestykker, champignon, peberfrugter og skivede oliven.

**5001684****5001783**

## HAWAII PIZZETTA

OVAL PIZZETTA HAM HAWAII

150 g

24 STK/KRT— 96 KRT/PALLE

BAGES VED 200°C· 8-10'

**SERVER VARMT**

Ovalt pizzastykke (én portion) med lækker tomatsovs, toppet med ananas, skinketern og revet ost.



# SNACKS

5001765

## PIZZASNACK M/SKINKE

CESTINO HAM MOZZARELLA

120 g

25 STK/KRT— 104 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 60'

BAGES VED 200°C · 7-9'

SERVER VARMT

Autentisk pizza-snack fyldt med masser af kogt skinke, mozzarella- og stracciatella-ost på en traditionel pizzadej, håndæltet og formet som en kurv.



5000867

## VENEDIG PIZZASNACK

PANIZZA VENEZIA

150 g

8 x 4 STK/KRT— 84 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 60'

BAGES VED 220°C · 8-10'

SERVER VARMT

En traditionel gondol-formet pizza, fyldt med tomat sauce og mozzarella.



5001764

## VEGETAR PIZZASNACK / GRØNTSAGER

CESTINO VEGGIE MOZZARELLA

120 g

25 STK/KRT— 104 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 60'

BAGES VED 200°C · 7-9'

SERVER VARMT

Autentisk pizza-snack fyldt med masser af grillede grøntsager (peberfrugt, aubergine, courgette og rødløg) og mozzarella på en traditionel pizzadej, håndæltet og formet som en kurv.



5001765

5001764


**5001688**

## CALZONE-SNACK JALAPENO-PESTO

BREAK JALAPENO PESTO

160 g

24 x 1 STK/KRT— 96 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 30'

BAGES VED 180°C · 8-10'

**SERVER VARMT**

En traditionel, tynd pizzadej sammenfoldet og fyldt med mozzarellaost, pesto og (semi-) tørrede tomater og et krydret twist af marineret jalapeno.

**5001687**

## CALZONE-SNACK TANDOORI-KYLLING

BREAK CHICKEN TANDOORI

160 g

24 x 1 STK/KRT— 96 KRT/PALLE

OPTØESVED 22°C · 30'

BAGES VED 180°C · 8-10'

**SERVER VARMT**

En traditionel, tynd pizzadej sammenfoldet og fyldt med smagfuld kylling, knuste tomater og mozzarellaost, krydret med tandoori og garam masala.

**5001467**

## FILLINI FOCCACCIA M/ TOMAT & OST

FILLED FOCACCIA MEDITERRANEA

200 g

14 x 1 STK/KRT— 96 KRT/PALLE

OPTØESVED 4°C · 360'

BAGES VED 200°C · 4-6'

eller GRILL 220°C · 3-5'

**SERVER VARMT**

Focaccia med krydderurter, mozzarella, basilikumpesto & semi-dried tomater.

**5001373**

## FILLINI M/KYLLING & FETA

FILLED PANINI CHICKEN CHEESE

235 g

14 x 1 STK/KRT— 96 KRT/PALLE

OPTØESVED 4°C · 360'

BAGES VED 200°C · 4-6'

eller GRILL 220°C · 3-5'

**SERVER VARMT**

Paprikastrøet panini med kylling, ost og tomatsovs.



# ALFABETISK PRODUKTLISTE - ALLERGENER

IKONER ALLERGENER p151

## A



|     |                |                                |   |  |  |  |  |   |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |
|-----|----------------|--------------------------------|---|--|--|--|--|---|---|---|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 31  | <b>5000113</b> | ALMOND COOKIE WITH BUTTER      | • |  |  |  |  | • | • | • |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 45  | <b>5001369</b> | APPLE TART MAISON              | • |  |  |  |  | • | • |   |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 45  | <b>5000697</b> | APPLE TART NORMANDE            | • |  |  |  |  | • | • |   |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 37  | <b>5000901</b> | APPLE TURNOVER                 | • |  |  |  |  |   |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 118 | <b>5001283</b> | ASSORTED LUMBERJACK ROLLS      | • |  |  |  |  | • |   | • |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 118 | <b>5001395</b> | ASSORTED MINI LUMBERJACK ROLLS | • |  |  |  |  | • |   | • |  |  |  |  |  |  |  |  |

## B

|     |                |  |   |  |   |  |  |   |   |   |  |  |  |  |  |  |   |   |
|-----|----------------|--|---|--|---|--|--|---|---|---|--|--|--|--|--|--|---|---|
| 88  | <b>5001766</b> | BAGEL                                    | • |  |   |  |  | • |   |   |  |  |  |  |  |  |   |   |
| 89  | <b>5000563</b> | BAGEL 85                                 | • |  |   |  |  | • |   |   |  |  |  |  |  |  |   |   |
| 88  | <b>5001769</b> | BAGEL EVERYTHING                         | • |  |   |  |  | • |   |   |  |  |  |  |  |  | • |   |
| 88  | <b>5001768</b> | BAGEL MULTIGRAIN                         | • |  |   |  |  | • |   |   |  |  |  |  |  |  |   |   |
| 88  | <b>5001767</b> | BAGEL SESAME POPPY                       | • |  |   |  |  | • |   |   |  |  |  |  |  |  |   | • |
| 121 | <b>5000793</b> | BAGUETTE À L' ANCIENNE 250               | • |  |   |  |  |   |   |   |  |  |  |  |  |  |   |   |
| 102 | <b>5001146</b> | BAGUETTE À L' ANCIENNE 280               | • |  |   |  |  |   |   |   |  |  |  |  |  |  |   |   |
| 102 | <b>5001145</b> | BAGUETTE MULTICÉRÉALES À L' ANCIENNE 280 | • |  |   |  |  |   |   |   |  |  |  |  |  |  |   | • |
| 100 | <b>5001277</b> | BARRA BASTON 375                         | • |  |   |  |  |   |   |   |  |  |  |  |  |  |   |   |
| 92  | <b>5001483</b> | BARRA BASTON MEDIA 155                   | • |  |   |  |  |   |   |   |  |  |  |  |  |  |   |   |
| 102 | <b>5001276</b> | BARRA CAMPESINA 270                      | • |  |   |  |  |   |   |   |  |  |  |  |  |  |   |   |
| 102 | <b>5000106</b> | BARRA GALLEGA 260                        | • |  |   |  |  |   |   |   |  |  |  |  |  |  |   |   |
| 95  | <b>5000602</b> | BARRA GALLEGA MEDIA 125                  | • |  |   |  |  |   |   |   |  |  |  |  |  |  |   |   |
| 95  | <b>5000787</b> | BARRA GALLEGA MEDIA PAYSAN 125           | • |  |   |  |  |   |   |   |  |  |  |  |  |  |   |   |
| 95  | <b>5001117</b> | BARRA RÚSTICA 100                        | • |  |   |  |  |   |   |   |  |  |  |  |  |  |   |   |
| 95  | <b>5001257</b> | BARRA RÚSTICA MULTICÉRÉALES 100          | • |  |   |  |  |   |   |   |  |  |  |  |  |  |   | • |
| 64  | <b>5000428</b> | BÂTONNET AUX RAISINS ET NOISETTES        | • |  |   |  |  |   |   |   |  |  |  |  |  |  |   | • |
| 47  | <b>5000845</b> | BAVAROIS CHOCOLATE ALMOND MILK           | • |  | • |  |  | • | • | • |  |  |  |  |  |  |   |   |
| 47  | <b>5001668</b> | BAVAROIS FRUIT SLICE WITH RASPBERRIES    | • |  | • |  |  | • | • | • |  |  |  |  |  |  |   |   |
| 48  | <b>5001296</b> | BAVAROIS MOKA CHOCOLAT                   | • |  | • |  |  | • | • | • |  |  |  |  |  |  |   |   |
| 47  | <b>5000844</b> | BAVAROIS RASPBERRY LEMON                 | • |  | • |  |  | • | • | • |  |  |  |  |  |  |   |   |
| 35  | <b>5001588</b> | BELGIAN APPLE RING CAKE                  | • |  | • |  |  | • | • | • |  |  |  |  |  |  |   |   |
| 35  | <b>5001589</b> | BELGIAN CHOCOLATE RING CAKE              | • |  | • |  |  | • | • | • |  |  |  |  |  |  |   |   |
| 137 | <b>2504283</b> | BELGIAN SAUSAGE ROLL                     | • |  |   |  |  | • |   |   |  |  |  |  |  |  |   |   |
| 37  | <b>5000105</b> | BELGIAN SUGAR WAFFLE                     | • |  | • |  |  | • |   |   |  |  |  |  |  |  |   |   |
| 31  | <b>5001775</b> | BLACK & WHITE COOKIE                     | • |  | • |  |  | • | • |   |  |  |  |  |  |  |   |   |
| 92  | <b>2104370</b> | BOCATA 140                               | • |  |   |  |  |   |   |   |  |  |  |  |  |  |   |   |
| 66  | <b>5000798</b> | BOCATINO ROMBO 30                        | • |  |   |  |  |   |   |   |  |  |  |  |  |  |   |   |
| 76  | <b>5000617</b> | BOWL BREAD                               | • |  |   |  |  |   |   |   |  |  |  |  |  |  |   | • |
| 141 | <b>5001687</b> | BREAK CHICKEN TANDOORI                   | • |  |   |  |  |   |   | • |  |  |  |  |  |  |   |   |
| 141 | <b>5001688</b> | BREAK JALAPENO PESTO                     | • |  |   |  |  |   |   | • |  |  |  |  |  |  | • |   |
| 82  | <b>2104357</b> | BRIOCHE BUN 85                           | • |  |   |  |  |   |   | • |  |  |  |  |  |  |   |   |
| 81  | <b>5001676</b> | BRIOCHE BUN MINI 10                      | • |  | • |  |  |   |   | • |  |  |  |  |  |  |   |   |
| 81  | <b>2104204</b> | BRIOCHE BUN PRE-SLICED 30                | • |  |   |  |  |   |   |   |  |  |  |  |  |  |   |   |



## ALFABETISK PRODUKTLISTE - ALLERGENER



|    |                |                      |   |  |   |  |  |  |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|----|----------------|----------------------|---|--|---|--|--|--|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 43 | <b>5000640</b> | CROSTATA AL LIMONE   | • |  | • |  |  |  | • |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 21 | <b>5001672</b> | CRUFFIN RED FRUIT    | • |  | • |  |  |  | • |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 21 | <b>5001629</b> | CRUFFIN SUGAR PEARLS | • |  | • |  |  |  | • |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

### D

|     |                |                         |   |  |   |  |  |   |   |   |  |  |  |  |  |   |  |  |
|-----|----------------|-------------------------|---|--|---|--|--|---|---|---|--|--|--|--|--|---|--|--|
| 23  | <b>5000732</b> | DANISH CUSTARD CROWN    | • |  | • |  |  |   | • | • |  |  |  |  |  |   |  |  |
| 23  | <b>5001472</b> | DANISH MIX              | • |  | • |  |  |   | • | • |  |  |  |  |  |   |  |  |
| 98  | <b>2104389</b> | DEMI BAGUETTE FB 120    | • |  |   |  |  |   | • |   |  |  |  |  |  |   |  |  |
| 58  | <b>5001704</b> | DOME RASPBERRY          | • |  | • |  |  | • | • |   |  |  |  |  |  |   |  |  |
| 122 | <b>5000719</b> | DEMI-BÛCHETTE BLÉ NOIR  | • |  |   |  |  |   |   |   |  |  |  |  |  |   |  |  |
| 30  | <b>5000575</b> | DOUBLE CHOC CHIP COOKIE | • |  | • |  |  | • | • |   |  |  |  |  |  |   |  |  |
| 137 | <b>5000023</b> | DUTCH CHEESE LATTICE    | • |  | • |  |  | • | • |   |  |  |  |  |  | • |  |  |

### F

|     |                |   |   |  |   |  |  |   |   |  |  |  |  |  |  |   |   |   |
|-----|----------------|---|---|--|---|--|--|---|---|--|--|--|--|--|--|---|---|---|
| 105 | <b>5001281</b> | FARMERS BREAD DARK 500                    | • |  |   |  |  |   |   |  |  |  |  |  |  |   |   | • |
| 107 | <b>5001282</b> | FARMERS BREAD WHITE 600                   | • |  |   |  |  |   |   |  |  |  |  |  |  |   |   |   |
| 108 | <b>5001761</b> | FARMERS BREAD WHITE 900                   | • |  |   |  |  |   |   |  |  |  |  |  |  |   |   |   |
| 45  | <b>5000979</b> | FEUILLETÉ AUX POMMES                      | • |  |   |  |  |   | • |  |  |  |  |  |  |   |   |   |
| 138 | <b>5000556</b> | FEUILLETÉ FLORENTINE                      | • |  | • |  |  |   | • |  |  |  |  |  |  |   |   |   |
| 138 | <b>5000031</b> | FEUILLETÉ HAM CHEESE                      | • |  | • |  |  | • | • |  |  |  |  |  |  | • |   |   |
| 86  | <b>2104402</b> | FIBER RICH BAGNAT DARK                    | • |  |   |  |  |   |   |  |  |  |  |  |  |   |   |   |
| 86  | <b>2104388</b> | FIBER RICH BAGNAT WHITE                   | • |  |   |  |  |   |   |  |  |  |  |  |  |   |   |   |
| 86  | <b>5001450</b> | FIBER RICH BAGNAT WHOLEGRAIN              | • |  |   |  |  |   | • |  |  |  |  |  |  |   |   |   |
| 108 | <b>5001383</b> | FIBER RICH BOULOT DARK                    | • |  |   |  |  |   |   |  |  |  |  |  |  |   |   |   |
| 70  | <b>2104382</b> | FIBER RICH KAISER ROLL DARK               | • |  |   |  |  |   |   |  |  |  |  |  |  |   |   |   |
| 89  | <b>5001381</b> | FIBER RICH PISTOLET DARK 100              | • |  |   |  |  |   |   |  |  |  |  |  |  |   |   |   |
| 71  | <b>5001380</b> | FIBER RICH PISTOLET MIDI DARK 60          | • |  |   |  |  |   |   |  |  |  |  |  |  |   |   |   |
| 101 | <b>5001378</b> | FIBER RICH STONE BAKED BAGUETTE DARK      | • |  |   |  |  |   |   |  |  |  |  |  |  |   |   |   |
| 96  | <b>5001379</b> | FIBER RICH STONE BAKED DEMI BAGUETTE DARK | • |  |   |  |  |   |   |  |  |  |  |  |  |   |   |   |
| 141 | <b>5001467</b> | FILLED FOCACCIA MEDITERRANEA              | • |  | • |  |  |   | • |  |  |  |  |  |  | • | • |   |
| 141 | <b>5001373</b> | FILLED PANINI CHICKEN CHEESE              | • |  | • |  |  | • | • |  |  |  |  |  |  | • |   |   |
| 84  | <b>5000791</b> | FLAGUETTE                                 | • |  |   |  |  |   | • |  |  |  |  |  |  |   |   |   |
| 84  | <b>5001149</b> | FLAGUETTE DEMI-LUNE                       | • |  |   |  |  |   | • |  |  |  |  |  |  |   |   |   |
| 84  | <b>5001088</b> | FLAGUETTE MILLER                          | • |  |   |  |  |   | • |  |  |  |  |  |  |   |   | • |
| 84  | <b>5000961</b> | FLAGUETTE TOMATO BLACK OLIVE              | • |  |   |  |  |   | • |  |  |  |  |  |  |   |   |   |
| 123 | <b>5000936</b> | FLAGUETTE WITH SESAME SEEDS               | • |  |   |  |  |   | • |  |  |  |  |  |  |   |   | • |
| 37  | <b>5000709</b> | FLANDERS SWEET PANCAKES                   | • |  | • |  |  |   | • |  |  |  |  |  |  |   |   |   |
| 32  | <b>5001288</b> | FLAPJACK CHOCOLATE CHIP                   | • |  | • |  |  | • | • |  |  |  |  |  |  |   |   |   |
| 32  | <b>5001043</b> | FLAPJACK FRUIT                            | • |  | • |  |  |   | • |  |  |  |  |  |  |   |   |   |













## ALFABETISK PRODUKTLISTE - ALLERGENER

### Q



|     |                |                                   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|-----|----------------|-----------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 133 | <b>5001682</b> | QUICHE LORRAINE SQUARE            | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . |
| 133 | <b>5001683</b> | QUICHE SPINACH GOAT CHEESE SQUARE | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . |













### R

|     |                |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|-----|----------------|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 59  | <b>5001711</b> | RECTANGULAR CHOCOLATE CARAMEL              | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . |
| 58  | <b>5001708</b> | RECTANGULAR MANGO                          | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . |
| 43  | <b>5000656</b> | RED FRUIT TART                             | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . |
| 31  | <b>5001774</b> | RED VELVET COOKIE                          | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . |
| 32  | <b>5001614</b> | ROCKY ROAD BAR POPCORN SINGLE WRAPPED      | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . |
| 122 | <b>5001420</b> | ROUND BRIOCHE BUN, SESAME SEEDS PRE-SLICED | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . |
| 122 | <b>5001249</b> | ROUND BRIOCHE ROLL PRE-SLICED 60G          | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . |
| 121 | <b>5001533</b> | RUSTIC MULTIGRAIN BAGUETTE A L' ANCIENNE   | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . |
| 94  | <b>5001510</b> | RUSTIC MULTIGRAIN DIAMOND 80               | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . |
| 120 | <b>5001526</b> | RUSTIC MULTIGRAIN LOAF                     | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . |
| 119 | <b>5001242</b> | RUSTIC ROLL WITH POPPY SEEDS               | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . |
| 120 | <b>5001527</b> | RUSTIC SIX CEREALS & GRAIN PAVÉ            | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . |
| 120 | <b>5001441</b> | RUSTIC SOURDOUGH MALT                      | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . |
| 109 | <b>5001442</b> | RUSTIC SOURDOUGH LOAF MULTIGRAIN           | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . |
| 109 | <b>5001440</b> | RUSTIC SOURDOUGH LOAF WHITE                | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . |
| 94  | <b>5001509</b> | RUSTIC WHITE DIAMOND 80                    | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . |
| 121 | <b>4500246</b> | RYE BREAD                                  | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . |

### S

|     |                |                                      |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|-----|----------------|--------------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 42  | <b>5000976</b> | SACHER TORTE 2.0                     | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . |
| 113 | <b>5001009</b> | SANDWICH BREAD MALTED 800            | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . |
| 113 | <b>5001008</b> | SANDWICH BREAD WHITE 800             | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . |
| 43  | <b>5001669</b> | SNOW WHITE'S FOREST FRUIT CAKE       | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . |
| 106 | <b>2104401</b> | SOURDOUGH BOULOT MULTIGRAIN          | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . |
| 106 | <b>2104400</b> | SOURDOUGH BOULOT WHITE               | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . |
| 113 | <b>5001608</b> | SOURDOUGH LOAF MULTIGRAIN PRE-SLICED | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . |
| 113 | <b>5001609</b> | SOURDOUGH LOAF WHITE PRE-SLICED      | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . |
| 106 | <b>5000689</b> | SPELT BREAD 600                      | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . |
| 86  | <b>2104378</b> | SPELT PISTOLET 110                   | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . |
| 71  | <b>5001401</b> | SPELT PISTOLET 65                    | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . |
| 64  | <b>5001624</b> | SQUARE ROLL MUESLI                   | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . |
| 73  | <b>2104393</b> | SQUARE ROLL PUMPKIN SUNFLOWER        | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . |
| 64  | <b>5000967</b> | SUPRÊME FRUITS CONFECT 500           | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . |

## ALFABETISK PRODUKTLISTE - ALLERGENER

| T   |                |                              |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|-----|----------------|------------------------------|---|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 69  | <b>5001663</b> | TABLE ROLL SPELT             | •   |  |   |   |   |   | •   |   |   |   |   |   |
| 42  | <b>5000642</b> | TIRAMISU TONDO               | •   |  | •   |   |   | •   | •   |   |   |   |   |   |
| 76  | <b>5000875</b> | TORTILLA WRAP                | •   |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 112 | <b>5000484</b> | TRAMEZZINO                   | •   |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 112 | <b>5000963</b> | TRAMEZZINO POMODORE          | •   |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 112 | <b>5000779</b> | TRAMEZZINO RYE               | •   |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 90  | <b>5001142</b> | TRIANGLE MULTIGRAIN          | •   |  |   |   |   |   |   |   |   | •   |   | •   |
| 90  | <b>5001143</b> | TRIANGLE WHITE WITH CORN     | •   |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 76  | <b>5000055</b> | TUNNBRÖD                     | •   |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 74  | <b>5001778</b> | TUSCAN FLAT BREAD PRE-SLICED | •   |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 45  | <b>5000996</b> | TYROLER APFELSTRUDEL 125     | •   |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| V   |                |                              |   |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 36  | <b>5001666</b> | VANILLA CREAM BAR            | •   |  |   |   |   |   | •   |   |   |   |   |   |
| 76  | <b>5000416</b> | VIKINGBRÖD ROUND             | •   |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 89  | <b>5000862</b> | VITAL-JA                     | •   |  |   |   |   |   |   |   |   |   | •   |   |
| W   |                |                              |   |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 133 | <b>5001280</b> | WHITE 4-TO-SHARE WITH GARLIC | •   |  |   |   |   |   | •   |   |   |   |   |   |
| 107 | <b>5001176</b> | WHITE BLOOMER FB 800         | •   |  |   |   |   |   | •   | •   |   |   |   |   |
| 44  | <b>5000933</b> | WHITE CHEESECAKE             | •   |  | •   |   |   |   | •   | •   |   |   |   |   |

Denne liste gengiver situationen pr. 07/2018. Små ændringer af opskrifter (som et produkt kan udsættes for), kan påvirke forekomsten af allergener i et produkt. Se derfor venligst altid de sidste nye oplysninger om allergener i vores tekniske specifikationer på vores hjemmeside [www.panescofood.com](http://www.panescofood.com)

 GLUTEN

 SKALDYR

 ÆG

 FISK

 JORDNØDDER

 SOYA

 MÆLK

 NØDDER

 SELLERI

 SENNEP

 SESAMFRØ

 SVOVLDIOXID  
OG SULFITTER

 LUPIN

 BLØDDYR

## IKON-FORKLARING



Lavet på surdej



Bagt i stenovn



Fiberrigt



Økologisk



Vegetarisk



Vegansk



Glutenfri



Laktosefri

Bemærk, at disse ikoner gælder for situationen den 28. august 2018. Tildelingen af ikoner kan variere på grund af ændringer i opskrifterne. Du kan finde de seneste oplysninger om ingredienser i vores tekniske produktspecifikationer på vores website [www.panescofood.com](http://www.panescofood.com).





## **BRUGSANVISNINGER**

Vægt og mål angivet i dette katalog, angiver et gennemsnit pr. stk. og kan således variere inden for bestemte tolerancer.

De angivne produkt værdier angives altid i dybfrossen tilstand (og således ubagt).

Du er velkommen til at besøge vores hjemmeside [www.panescofood.com](http://www.panescofood.com) for yderligere produktoplysninger, tekniske specifikationer og billedmateriale.

## **BAGEANVISNINGER**

Bageanvisninger er forskellige alt efter det anvendte udstyr.

De nævnte indstillinger er afprøvet i forskellige "varmluftsovne" (konvektion, bake-off-ovne og/eller dampere), og er den bedste fællesnævner for at opnå det optimale bageresultat.

Vi anbefaler altid at opvarme ovnen til en temperatur på ca. 30 grader over den anbefalede bagetemperatur. Hold ovnen lukket i de første 8 minutter af bagningen af croissanter og andet wienerbrød.

For alle andre produkter anbefaler vi en åben ventil under bagningen, idet dette giver et sprødere resultat.

Ved brug i fødevarerbranchen – og dermed betragtes brødet som værende til umiddelbar fortæring – anbefaler vi, at brødene optøs mellem 45 og 90 minutter (ved stuetemperatur) inden bagning. Dette resulterer i bedre bagte produkter (efter afkøling), der er velegnede til umiddelbar fortæring, og som føles bedre i munden, med tykkere og sprødere skorpe og bedre holdbarhed.

Brød over 800 g skal køle af i 60 til 90 minutter inden servering eller udskæring.

## **KOLOFON**

### **OPHAVSRET**

Foto og tekster tilhører udelukkende La Lorraine NV og er beskyttet af ophavsrettighederne i henhold til artikel 1 i den belgiske lov af 30. juni 1994 om ophavsret.

Det er forbudt at anvende og kopiere dem uden tilladelse fra La Lorraine NV.

### **FOTOS**

Produkterne på fotografierne præsenteres under forskellige former, fra rå til forskellige grader af videre forarbejdning.

