

ORIGINAL
**DANISH
PASTRY**


BY PANESCO

PANESCO
FOOD.COM





VAN DE BAKKERIJ NAAR JOUW OVEN: DE ORIGINAL DANISH PASTRIES

Hygge. Een Deens woord dat alles zegt over de Denen, maar heel moeilijk te vertalen is. 'Gezellig' of 'knus' komt wellicht nog het dichtst in de buurt. De smaak, knisperigheid en lichtheid van de Original Danish Pastries zijn het toppunt van 'hygge'. Maar wat maakt ze zo uniek? En waarom maken ze een verschil voor jouw klanten?

PANESCO

Het zit in het DNA van PANESCO om de grote baksmaken en -tradities uit de hele wereld naar jouw keuken te brengen, zodat je je klanten kunt verwennen met een uniek smaakavontuur.

Onze Original Danish Pastries worden gemaakt door bakkers voor wie het een erezaak is om de baktradities en het vakmanschap van Denemarken levend te houden. Alles om de echte, authentieke ervaring bij jouw klanten te brengen.

ORIGINAL DANISH PASTRY



BY PANESCO

ORIGINAL DANISH: EEN TEKEN VAN KWALITEIT

Elke fijnproever weet: Deens gebak is het echte werk. Ze worden vaak gekopieerd, maar geen enkele kopie kan het origineel evenaren, laat staan verslaan. Het geheim werd dankzij meer dan 150 jaar traditie en vakmanschap geperfectioneerd door de Denen, en laat de concurrentie ver achter zich.

WAT MAAKT ORIGINAL DANISH UNIEK?





De lamineringstechniek

Het zeer precies uitrollen van het deeg en de margarine in ultrafijne laagjes zou je bijna Deens culinair erfgoed kunnen noemen. De Denen creëerden speciaal voor dit proces zelfs een exclusieve margarine.



De ingrediënten

Er worden eieren en suiker aan het deeg toegevoegd. Eieren zorgen voor meer volume. Suiker zorgt ervoor dat het deeg meer rijst, waardoor die typische unieke knisperigheid ontstaat.



Temperatuurregeling

Bij het vormen van de laagjes hebben het deeg en de margarine precies dezelfde temperatuur om te voorkomen dat ze samensmelten. Dat is de enige manier om de korst zo perfect schilferig te maken.



Lange rusttijd

Tijd mag dan een onzichtbaar ingrediënt zijn, je proeft heel duidelijk dat de smaken voller worden.





ORIGINAL DANISH PASTRY

HOE HERKEN JE ORIGINAL DANISH?

Het geluid van knisperige perfectie

Enkel wanneer je
Danish Pastry
doorsnijdt
hoor je dat delicaat
geluid van lagen
van knisperige en
schilferige korst.

Tot 27 duidelijk gescheiden, ultrafijne laagjes in het deeg.

Het deeg van Danish pastry is
gevouwen, en gevouwen, en
gevouwen, om tot 27 lagen
van knisperig plezier te bereiken.



Iconische vormen en smaken

De zo herkenbare Deense vormen: kroon, werveling en vlecht, en de typisch Scandinavische en Deense smaken aan de binnenkant: pudding, appel, kaneel ...

De goudbruine, schilferige korst

Elk van hen heeft een goudbruine, schilferige korst die verleidt vanaf het eerste gezicht.



6

2

3

5

4

1

7



1

5000731

MAPLE PECAN PLAIT

2

5001473

CINNAMON SWIRL

3

5000732

DANISH CUSTARD CROWN

4

5001472

DANISH MIX

5

5001458

MINI DANISH MARZIPAN TWISTER

6

5000971

MINI MAPLE PECAN PLAIT

7

5000929

MINI DANISH MIX

ORIGINAL DANISH PASTRY

VEGAN

WWW.PANESCO.COM



**NIEUW: 100% veganistische
Deense gebakjes voor een zoete
lekkernij bij het ontbijt, de
brunch of de koffiepauze!**

Vegan wordt steeds populairder!

En het beste nieuws is: je klanten kunnen zich nu volledig laten gaan en genieten van de echte smaken van Deens gebak – maar dan volledig veganistisch, met 100% plantaardige ingrediënten.

VEGANISTISCHE CLAIMS DIE JE KUNT MAKEN!

- ◇ 100% plantaardig
- ◇ Uit landbouw zonder groeiregulatoren
- ◇ Eivrij/zuivelvrij
- ◇ Vrij van palmolie



Dit jaar alleen,
steeg het aantal veganistische
alternatieven met **20%**.



7 VAN DE **10** millennials willen
meer **veganistische** – maar ook
lekkere – **alternatieven**.



TVegan wordt steeds populairder omdat
steeds meer mensen **de juiste keuzes**
willen maken voor onze **PLANEET**.



De consumenten vragen om veganistische
producten **fantastische**
smaken en net zo lekker zijn als
traditioneel Frans gebak.



Bronnen: Google Trends,
European Data Journalism

VEGAN





5001915

VEGAN DANISH CROWN CUSTARD

De veganistische versie van een echte Deense klassieker! Gemaakt van zuurdesemgebak zoals in San Francisco, gladde vanillepudding, een zachte karamelvulling van bruine suiker en een subtiel vleugje zuurdesem. Kortom: een fabelachtig romige traktatie, bestrooid met gehakte hazelnoten om dat knisperige gevoel nog te versterken.

VEGAN



5001916

VEGAN DANISH CROWN APPLE BUCKTHORN

Met de zoetheid van appels en de pittige, lichtzure smaak van duindoorn is dit gebak als een hartverwarmend briesje in de Deense herfst. Het wordt gemaakt met zuurdesemdeeg en afgewerkt met sinaasappelglazuur, wat het Scandinavische plaatje perfect maakt.

VEGAN





5001919

VEGAN MINI DANISH CROWN MIX

VEGAN MINI CROWN CUSTARD

VEGAN MINI CROWN APPLE BUCKTHORN

VEGAN MINI CHUNKY CHERRY

Klein van formaat, maar groots van smaak. De dieprode kersenvulling en dikke stukken kersen vormen een fruitige, zoetzure verwennerij.

VEGAN DANISH PASTRIES



5001915

VEGAN DANISH CROWN CUSTARD

Een Deense viennoiserie gevuld met romige Deense crème patissière en gekaramiseerde zachte bruine suiker, bestrooid met gehakte hazelnoten.

90 g

4 x 12 ST/KRT - 104 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22 °C • 15 min.

BAKKEN 180 °C • 19-21 min.

KLAAR OM TE BAKKEN



5001916

VEGAN DANISH CROWN APPLE BUCKTHORN

Deense viennoiserie, gevuld met appel en duindoorn. 1 zakje sinaasappelglazuur inbegrepen.

88 g

4 x 12 ST/KRT - 104 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22 °C • 15 min.

BAKKEN 180 °C • 19-21 min.

KLAAR OM TE BAKKEN



5001919

VEGAN MINI DANISH CROWN MIX

Assortiment van 3 mini Deense gebakjes: 2x20 minicrowns gevuld met plantaardige vanillepudding en gekarameliseerde bruine suiker, bestrooid met gehakte hazelnoten, 2x20 minicrowns gevuld met appel en duindoorn, 2x20 minicrowns gevuld met kersen. Inclusief 1 zakje sinaasappelglazuur voor de mini apple buckthorn crowns.

40 g

6 x 20 ST/KRT - 104 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22 °C • 15 min.

BAKKEN 180 °C • 13-15 min.

KLAAR OM TE BAKKEN



ORIGINAL DANISH PASTRIES - MONO



5000732

DANISH CUSTARD CROWN

Een knapperige, ronde Deense viennoiserie met romige pudding met een vleugje amandelen. Inclusief 1 zakje fondantsuiker.

90 g

4 x 12 ST/KRT - 104 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22 °C • 15 min.

BAKKEN 180 °C • 19-21 min.

KLAAR OM TE BAKKEN

5000731

MAPLE PECAN PLAIT

Typisch Deense knapperige viennoiserie met een gladde zoete vulling van esdoorn en stukjes pecannoten, bezaaid met pecannoten. Inclusief 1 zakje esdoornstroop en papieren bakjes.

95 g

4 x 12 ST/KRT - 104 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22 °C • 15 min.

BAKKEN 180 °C • 19-21 min.

KLAAR OM TE BAKKEN

5001473

CINNAMON SWIRL

Zeer knapperige, ronde Deense viennoiserie, gevuld met een pasta van kaneel en bruine suiker. Inclusief 1 zakje fondantsuiker.

85 g

4 x 12 ST/KRT - 104 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22 °C • 15 min.

BAKKEN 180 °C • 19-21 min.

KLAAR OM TE BAKKEN

5001472

DANISH MIX

Doos met een assortiment van 48 Deense viennoiseries: 12 maple pecan plaits, 12 cinnamon swirls, 12 apple crowns, 12 custard crowns met hazelnoten. Inclusief 1 zakje fondantsuiker.

90 g

4 x 12 ST/KRT - 104 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22 °C • 15 min.

BAKKEN 180 °C • 19-21 min.

KLAAR OM TE BAKKEN

ORIGINAL DANISH PASTRIES - MINI

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

Knapperige gedraaide viennoiserie met marsepein-amandelvulling, versierd met sesamzaad en maanzaad.

45 g

75 ST/KRT - 120 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22 °C • 15 min.

BAKKEN 180 °C • 13-15 min.

KLAAR OM TE BAKKEN**5000929****MINI DANISH MIX**

Assortiment van 5 mini Deense viennoiseries: 20 maple pecan plaits, 20 apple lattices, 30 mini cinnamon swirls, 20 mini custard crowns, 20 mini raspberry crowns.

40 g

110 ST/KRT - 104 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22 °C • 15 min.

BAKKEN 180 °C • 13-15 min.

KLAAR OM TE BAKKEN**5000971****MINI MAPLE PECAN
PLAIT**

Typisch Deense knapperige viennoiserie met een gladde zoete vulling van esdoorn en stukjes pecannoten, bezaaid met pecannoten. Inclusief 1 zakje esdoornstroop.

40 g

5 x 20 ST/KRT - 104 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22 °C • 15 min.

BAKKEN 180 °C • 13-15 min.

KLAAR OM TE BAKKEN







HONGER NAAR MEER?

**CONTACTEER
ONS**

**PANESCO
LA LORRAINE BAKERY GROUP**

BELUX

CUSTOMER SERVICE

t. +32 (0)53 60 78 82
+32 (0)53 60 78 81
f. +32 (0)53 82 80 63
e. frozen.orders@llbg.com

ALGEMEEN/GÉNÉRAL

Joseph Cardijnstraat 52
9420 Erpe-Mere
t. +32 (0)53 82 72 20
f. +32 (0)53 82 72 20
e. infoBE@llbg.com

WEST-VLAANDEREN

Hein Dubaere
h.dubaere@llbg.com
+32 (0)497 97 00 47

Reno Reybrouck
r.reybrouck@llbg.com
+32 (0)490 65 79 85

OOST-VLAANDEREN

Kris Van Seymortier
k.vanseymortier@llbg.com
+32 (0)498 90 80 24

Jurgen Claus
j.claus@llbg.com
+32 (0)477 49 43 92

ANTWERPEN

Claire Lodewick
c.lodewick@llbg.com
+32 (0)468 28 89 00

Hadewig Otte
h.otte@llbg.com
+32 (0)498 18 71 29

**VLAAMS BRABANT
(WEST) & MECHELEN**

Sofie Mariman
s.mariman@llbg.com
+32 (0)474 72 18 16

LIMBURG & KEMPEN

Danny Renders
d.renders@llbg.com
+32 (0)498 90 44 86

Jos De Witz
j.dewitz@llbg.com
+32 (0)473 71 33 99

**BRUSSEL / BRUXELLES
& LE BRABANT WALLON**

Annelies Erard
a.erard@llbg.com
+32 (0)495 33 42 35

Philippe Massuy
p.massuy@llbg.com
+32 (0)494 50 20 52

**GRAND-DUCHÉ
LUXEMBOURG & LIÈGE**

Pierre Mertens
p.mertens2@llbg.com
+32 (0)491 34 33 68

VLAAMS BRABANT (OOST)

Gunter De Roey
g.deroey@llbg.com
+32 (0)490 65 81 21

LE HAINAUT

Pierre Osaer
p.osaer@llbg.com
+32 (0)494 50 20 53

**NAMUR, LUXEMBOURG,
GRAND-DUCHÉ
LUXEMBOURG & LIÈGE**

Denis Franco
d.franco@llbg.com
+32 (0)479 27 12 83



A BRAND OF

