



JOUW BELEGDE BROODJES
beter dan ooit

LEKKER KROKANT AANBEVOLEN DOOR

La Lorraine
Baking passion

panesco
keep exploring

EEN BOOST NODIG?

MET VIVE LA BAGUETTE IS
JE AANBOD ON-TREND

25%

van je klanten spendeert minder dan
5 minuten voor hun ontbijt. Een lekkere
lunch is voor hen extra belangrijk.



En ze willen
**iets anders dan de
klassieke smos of het
broodje martino.** Nieuwe
smaken winnen steeds meer terrein.



**Artisanale broodjes
zitten in de lift.**

Ze vallen op, zien er lekker uit en weten
je klanten te verleiden van de eerste tot
de laatste hap.

VIVE LA BAGUETTE

Bonjour blijde klanten

Je klanten willen meer dan de klassieke witte baguettes. Dus, maak plaats voor de
nieuwe krakende smaakmakers van La Lorraine en Panesco. En laat klanten proeven
van de **volgende revolutie in belegde broodjes.**

Breid je aanbod nu uit met nieuwe smaken, nieuwe geuren en nieuwe recepten. Zo blijf
je de go-to broodjeszaak tijdens lunch- en snackpauzes. Benieuwd hoe jij jouw klanten
opnieuw doet verliefd worden op belegde broodjes?

Ontdek de **baguettes** van **La Lorraine** en **Panesco** en doe mee met **Vive La Baguette.**



“ Voor onze klanten willen we alleen het
beste. En dus kozen we voor het Country
Style stokbrood van La Lorraine, een rustiek
stokbrood met toevoeging van desem.
Mooi, knapperig en met veel smaak. ”

- Doriano, The Spread Board, Seraing

“ Onze klanten zijn op zoek naar
gastronomische en krokante belegde broodjes.
Dankzij de premium baguettes van Panesco
en onze zelfgemaakte recepten konden we ze
tevreden stellen. Elke dag is een succes. ”

- Nathalie en Olivier Christophe, Sandwicherie L'Oline, Soumagne



**COUNTRY STYLE
BAGUETTE**
Toegankelijke upgrade
voor je standaard broodje.

**DURUM BLOEM
BAGUETTE**
Artisaan broodje
gemaakt met 100%
durumtarwemeel.

BARRA GALLEGA
Traditioneel Spaans op
steen gebakken tarwebrood.

WAT ONZE BAGUETTES speciaal maakt...

Heerlijk krokante korst en zachte kruim, een artisanale toets voor de meerwaardezoeker en makkelijk af te bakken en te beleggen.

Half stokbrood wit Country Style

Klassiek, authentiek en de perfecte drager voor jouw belegde broodjes. De bebloeming geeft een rustiek karakter aan dit broodje boordevol smaak door de toevoeging van (gedroogde) desem.

2104273 - 160 g - 42 st/krt - 28 krt/pal

La Lorraine
Baking passion



La Lorraine
Baking passion



Half stokbrood artisaan durum bloem

Artisaan broodje gemaakt van een oude, harde tarwevariëteit (Durum) die meer water absorbeert voor een romig, vochtig kruim dat niet uitdroogt. De actieve zuurdesem in combinatie met het durummeel zorgt voor een unieke, notige en boterige smaak en zachtgele kleur.

2104604 - 130 g - 40 st/krt - 28 krt/pal

Barra gallega media 125

Op steen gebakken Spaans tarwebrood. Geniet van de dunne maar krokante korst en smelt voor de lichte kruim.

5000602 - 125 g - 27 cm - 50 st/krt - 32 krt/pal

panesco
keep exploring



COUNTRY STYLE BAGUETTE

met ham, coleslaw
& gefrituurde uitjes



BEKIJK DE
RECEPTVIDEO

Foodcost

Half stokbrood wit Country Style (160 g):	€ 0,41
Ham (75 g):	€ 0,75
Coleslaw (90 g):	€ 0,56
Krulsla (40 g):	€ 0,44
Gefrituurde uitjes (8 g):	€ 0,04

Totaal excl BTW (373 g): € 2,20

Half stokbrood wit
Country Style



Gefrituurde uitjes



Krulsla



Coleslaw



Ham



GENIET LEKKER RUSTIEK EN AUTHENTIEK

Je even als God in Frankrijk voelen? Of zoek je de ideale picknicksnack? Dit broodje combineert het allemaal: van heerlijke coleslaw, tot lekkere ham en een verrassende crunch. Klaar om je klanten te verwennen?

PRODUCTINFO

2104273 - Half stokbrood wit
Country Style





DURUM BLOEM BAGUETTE

met **GORGONZOLA**,
gebakken spek,
vijgen & honing

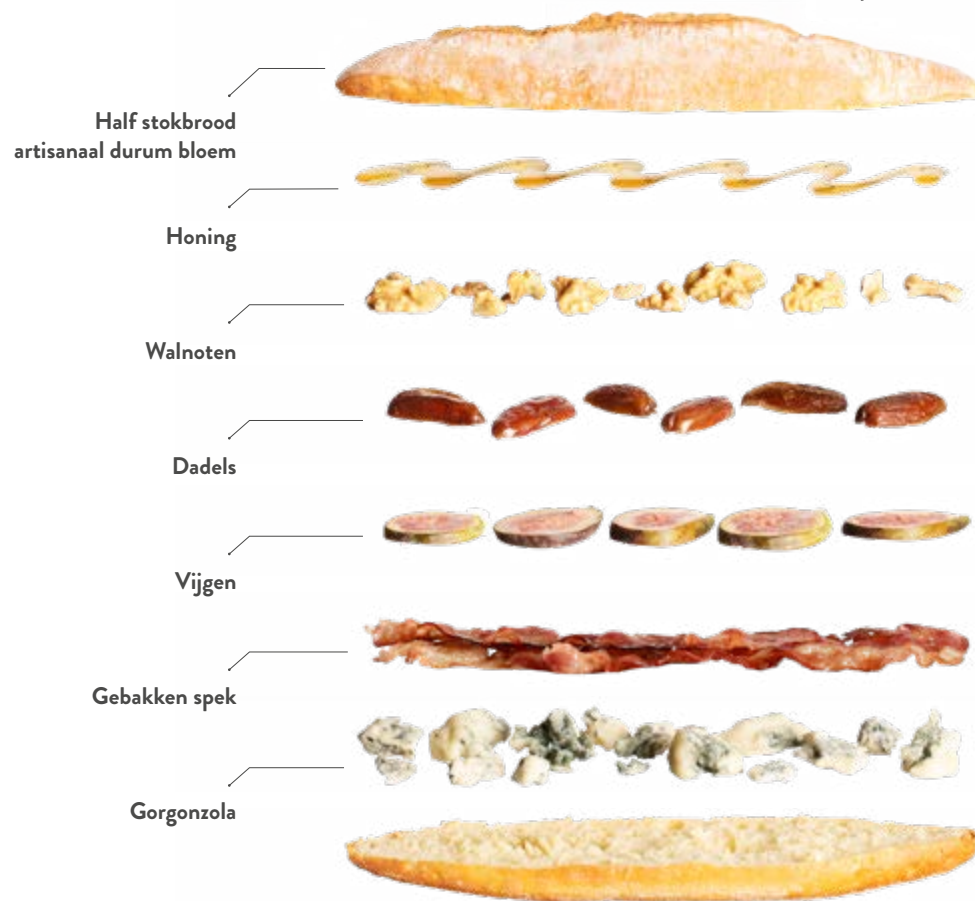


BEKIJK DE
RECEPTVIDEO

Foodcost

Durum bloem baguette (130 g):	€ 0,60
Gorgonzola (65 g):	€ 1,17
Dadels (50 g):	€ 0,50
Vijgen (50 g):	€ 0,75
Gebakken spek (90 g):	€ 1,10
Walnoten (10 g):	€ 0,18
Honing (3 g):	€ 0,02

Totaal excl BTW (398 g): € 4,32



SMELT VOOR GORGONZOLA

Gorgonzola wordt al eeuwen gemaakt in de streek rond Milaan. Onder de blauwe kazen is hij bij kaasliefhebbers vooral bekend en geliefd om zijn zachte smaak. Gecombineerd met honing, vijgen en de notige smaak van Durumbloem krijg je het perfecte broodje.

Tip! Wil je de foodcost wat drukken?
Laat dan de vijgen en de walnoten weg.

PRODUCTINFO

2104604 - Half stokbrood
artisanaal durum bloem



BARRA GALLEGA met paprika, aioli & chorizo

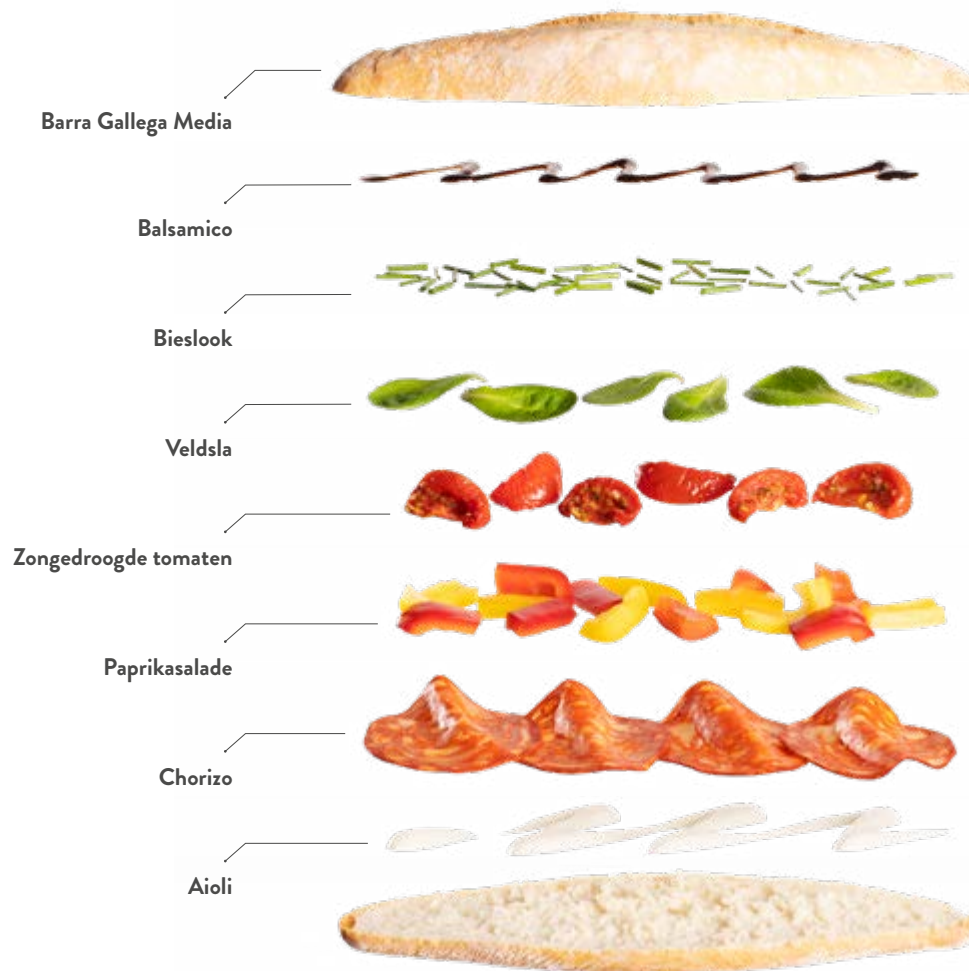


BEKIJK DE
RECEPTVIDEO

Foodcost

Barra Gallega Media (125 g):	€ 0,42
Paprikasalade (86 g):	€ 0,50
Chorizo (45 g):	€ 0,56
Veldsla (10 g):	€ 0,13
Bieslook (2 g):	€ 0,18
Zongedroogde tomaten (65 g):	€ 0,28
Aioli (18 g):	€ 0,12
Balsamico (4 g):	€ 0,07

Totaal excl BTW (355 g): € 2,26



ZIN IN EEN ZUIDERSE SMAAKBOM?

Op-en-top Spaanse smaken. Van aioli tot chorizo – zo voelen jouw klanten zich altijd een beetje op vakantie wanneer ze hun tanden in dit broodje zetten.

PRODUCTINFO

5000602 - Barra Gallega media 125



**WIL JE DEELNEMEN AAN VIVE LA BAGUETTE?
NEEM DAN CONTACT OP MET DE ACCOUNTMANAGER
IN JOUW REGIO.**

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

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 29

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 &
WAALS-BRABANT**

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

LUIK

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

**VLAAMS BRABANT
(OOST)**

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

HENEGOUWEN

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

**NAMEN, LUXEMBURG,
GROOTHERTOOGDOM
LUXEMBURG & LUIK**

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

NEDERLAND

ALGEMEEN

Stationsplein 99-172 1703
WE Heerhugowaard
infoNL@llbg.com
+31 (0)72 567 00 80

**ACCOUNT MANAGER
BAKKERIJ**

Detlef Hartmann
d.hartmann@llbg.com
+31 (0)6 23 71 89 14

LEKKER KROKANT AANBEVOLEN DOOR


La Lorraine
Baking passion


panesco
keep exploring