

Rise together

INSPIREREND
EINDEJAARS
MAGAZINE

2020



Eindejaarsfeesten

2020 is helaas geen feestjaar voor foodservice en horeca. De lange sluitingsweken en restricties wegen zwaar door. Een aantal maanden geleden hebben we **#RISETOGETHER** gelanceerd, een initiatief vol straffe activiteiten om onze klanten te ondersteunen.

ONDERTUSSEN ZIJN WE VOLOP IN EINDEJAARSFEESTEN-MODUS.

We helpen je dan ook graag met de voorbereiding van deze belangrijke periode en proberen om met onze producten je taak te verlichten. In onze gamma's vind je voor elke gang van je feestmenu wel een product dat je gerecht afmaakt of verfijnt.

Véél succes met de voorbereiding van, en tijdens deze topdagen. Mogen wij je dan nu al, als eerste, een gelukkig, succesvol en vooral gezond 2021 wensen!



WE LEVEN ALLEN IN HET NIEUWE NORMAAL. DIT ZAL ONGETWIJFELD OOK EEN IMPACT HEBBEN OP DE EINDEJAARSPERIODE.

Hygiëne, veiligheid en kwaliteit zijn meer dan ooit prioriteit nr.1. Consumenten geruststellen dat hun maaltijd werd gemaakt volgens de hoogste normen en veiligheidvoorwaarden is de sleutel voor elke ondernemer.



VERRAS je klanten

Geen beter moment om jouw assortiment te heroverwegen en klanten te verrassen met nieuwkomers op je eindejaarsmenu.



FOCUSSEN OP DE AFWERKING



Het gebruiksgemak van onze producten vermindert het stressgehalte in je keuken. Je kan je ondertussen focussen op de afwerking en je persoonlijke touch waarvoor je klanten net bij jou komen.

Trendy snackbites bij de apero

Het Treat Your Drink-assortiment van PANESCO kan je helpen met hapjes die bijna hapklaar zijn. Vanuit de vriezer, hup de oven in en klaar voor consumptie.

Pizza BAGELS

De mini pizza bagel cheeseburger is gearneerd met tomatensaus, rundvlees, uitjes en rode cheddar kaas. De mini pizza bagel prosciutto is belegd met zure room, ham, Emmentaler kaas, peterselie, knoflook en zwarte peper. Allebei mini maar maxi van smaak!



RECEPT

Cocktail LUCKY SERVE

- 1 Neem een gekoeld glas en voeg gezeefd pompelmoessap (5 cl) toe.
- 2 Vul het glas vervolgens met premium gin (5cl) en tonic (20cl).
- 3 Voeg 2 schijfjes pompelmoes, gekleurde peperbolletjes en ijsblokjes toe
- 4 Werk af met een takje rozemarijn als versiering en serveer onmiddellijk.
- 5 Wil je een alcoholvrij alternatief aanbieden? Vervang de gin door rode Crodino.



MINI burgers

Deze kleine zachte brioche buns zijn gegarneerd met zaadjes en rijkelijk belegd met een hamburger (rundsgehakt of veggie), cheddarkaas, gebakken uitjes, ketchup en mosterd. Yummee!

PANESCO
FOOD.COM



NEW

5001926
MINI PIZZA BAGEL
CHEESEBURGER



NEW

5001929
MINI BEEF
CHEESEBURGER



NEW

5001925
MINI PIZZA BAGEL
PROSCIUTTO



NEW

5001930
MINI VEGGIE
CHEESEBURGER



5001680
MINI PIZZA
CUP MIX

Mini broodjes, een must op de feesttafel

Klanten eten graag al iets wanneer ze aan het wachten zijn op een gerecht, doppen graag een stukje brood in de soep of in een heerlijk sausje,... maar het is vooral zeer verwelkomend wanneer de ober snel langs komt met een broodzakje gevuld met vers afgebakken, warme broodjes.



OP STEEN gebakken



5001865
MINI ROSE ROLL 30 MIX

Dit heerlijke karakteristieke assortiment is de ideale verrassing in ieders broodzakje. Alle broodjes zijn op steen gebakken en worden verrijkt met yoghurt als geheim ingrediënt voor een frisse smaak.





MINI formaat

De boerenpistolet in mini-formaat is ook een ideale mix om je broodzakjes te vullen. Liever niet afbakken om tijd te winnen? Ga dan voor een Thaw & serve mini mix pan bagnat of mini mix soft rond waarmee je enkel hoeft te ontdooien en meer tijd in je klanten kan steken.

La Lorraine
Baking passion



2104434
MINI MIX
BOERENPISTOLETS VGB



2103588
MINI MIX PAN
BAGNAT TS



2102108
MINI MIX SOFT
RONDTS

Soep, een winterse meerwaarde

Een soep kan een grote meerwaarde betekenen voor je menu. Werk ze af met een extra look-, tomaat- of kaassmaak en til je soep naar een hoger niveau. Door er nog croutons of een lekker broodje aan toe te voegen maak je er een warm verwenmoment van.



RECEPT

Tomatensoep MET PESTO-MASCARPONE

- 1 Fruit de ui en knoflook ca. 2 min. zachtjes. Snijd verse tomaten in blokjes. Voeg ze met tomatenpuree toe en laat alles ca. 5 min. zachtjes smoren.
- 2 Pureer intussen basilicum met pijnboompitten, een teentje knoflook en 4-5 el olijfolie tot een smeuijge pesto. Roer er mascarpone en peper naar smaak door.
- 3 Breng de soep op smaak met peper en zout en schep er een lepel pesto-mascarpone in.
- 4 Strooi nog wat extra basilicumblaadjes over de soep.



**GEEN SOEP
ZONDER
broodje**

Het half stokbrood gevuld met look en peterselie is een klassieker om in soep te doppen! Met haar 7 insnijdingen kan je dit stokbrood heel snel in 8 stuks verdelen.



2104433
**HALF STOKBROOD MET
KNOFLOOKVGB**

La vita è bella met onze pre-sliced toppers

Schiacciata ROMANA

Het deeg van dit authentieke Italiaanse flatbread wordt met de hand geknead en op smaak gebracht met een scheutje extraolijfolie van eerste persing en een beetje zeezout. Beleg heerlijk Italiaans met San marzano tomaat, mozzarella, mortadella,... of eerder herfstig met geitenkaas, vijgen en peertjes. Onweerstaanbaar!





RUSTIC demi baguettes

De fully baked & pre-sliced rustiek ogende half baguettes helpen je om lange wachtrijen te vermijden. Deze broden hebben minder dan 3 minuten bakken nodig zodat je jouw klanten sneller kunt bedienen.



NEW

5001921
SCHIACCIATA
ROMANA WHITE
PRE-SLICED



NEW

5001922
SCHIACCIATA
ROMANA MULTIGRAIN
PRE-SLICED



NEW

5001923
RUSTIC DEMI
BAGUETTE WHITE
PRE-SLICED FB



NEW

5001924
RUSTIC DEMI
BAGUETTE BROWN
PRE-SLICED FB

#DESSERT

Smaakvolle desserts, puur genot op een bord





verrassende PRESENTATIE

Variëren met texturen, diversifiëren met aroma's en smaken, gecombineerd met een verrassende presentatie; zo is het slotstuk van een etentje voor jouw gasten telkens opnieuw een smaakvolle apotheose.



5001573
PARADE OF BELGIAN
CHOCOLATE QUENELLES



5001771
MOELLEUX
CHOCOLATE



5001850
CHOCOLATE
BARLET



5001849
LEMON MERINGUE
BARLET

Verwen (de koffie van) jouw klanten

Geef een bijzonder extraatje bij de koffie en je klanten voelen zich gegarandeerd nóg meer welkom. Verwerk sommige koffie items in originele huisgemaakte dessertbordjes of verwenkoffies en til de beleving naar een hoger niveau.



Macarons DE PARIS

De macaron is een heerlijke Franse klassieker en het perfecte alternatief voor een doorsneekoekje bij de koffie of thee. Lekker luchtig, instant kleur op je bord en beschikbaar in 6 smaken.





5001507
MINI MACARONS DE
PARIS COFFRET



Pastel DE NATA

De lekker knapperige en romige mini pastel de Nata is het meest gekende Portugese nagerechtje. Bak dit mini dessertje heel even voor extra smaak, aroma en knapperigheid en werk af met een bus bloemsuiker of kaneel.



5001692
MINI PASTEL
DE NATA

Say cheese

Sneetjes brood of crackers zijn een integraal onderdeel van elk kaasplateau. Ze reinigen je smaakpapillen tussen verschillende kazen, helpen bij het scheppen van zachte kazen of jam en matchen heerlijk met sterke kazen.



Pavé CRANBERRY

De pavé cranberry is een zuurdesembrood van tarwebloem dat op steen wordt gebakken. Doordat dit brood verrijkt wordt met zoete veenbessen combineert het perfect met krachtige kazen.





Suprême fruits CONFECT

Heb je weinig tijd tijdens de feestdagen? Dit donker cilinderbrood, verrijkt met gedroogde pruimen, abrikozen, rozijnen, zonnebloempitten en noten, dient enkel nog ontdooid te worden.



2104414
PAVÉ CRANBERRY 450



5000967
**SUPRÊME FRUITS
CONFECT 500**

Krijg je niet genoeg van deze inspiratie? Kijk dan op onze website of neem 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/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

LUXEMBOURG

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 LUXEM- BOURG & LIÈGE

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

NEDERLAND

ALGEMEEN/GÉNÉRAL

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

ACCOUNT MANAGER BAKKERIJ

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



WWW.LLBG.COM



WWW.PANESCO.BE



WWW.LALORRAINE.COM



PARTNER.DONUTWORRYBEHAPPY.EU