



La Lorraine

Baking passion

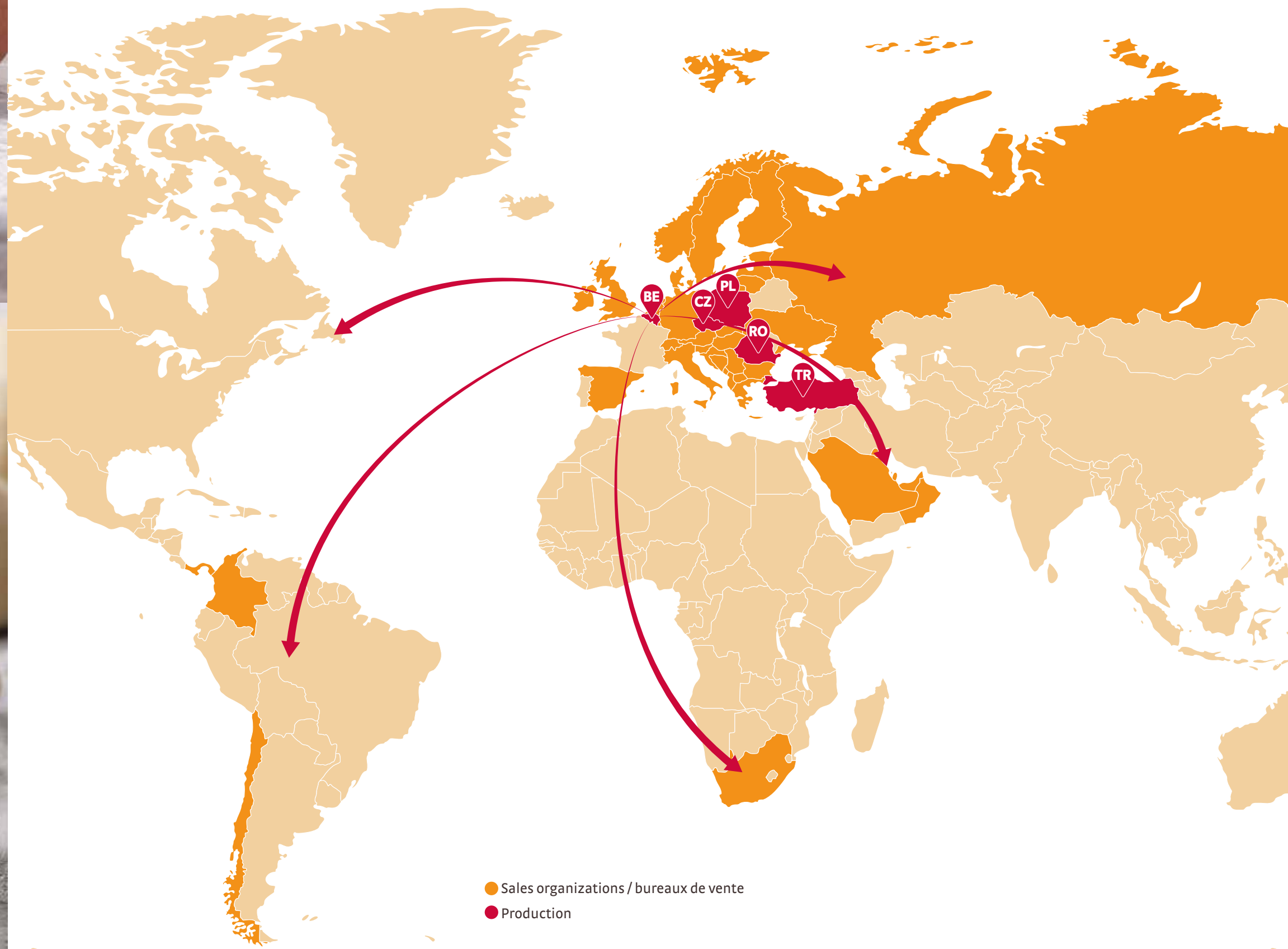
*International assortment
2020 - 2021*





Growing craftsmanship
AROUND THE GLOBE

Un savoir-faire toujours plus grand
À TRAVERS LE MONDE





Boulangerie

Mini rolls / Mini pains < 45g	8
Small rolls / Petits pains 45-75g	13
Buns & paninis	21
Sandwich rolls / Petits pains lunch 75 – 165g	24
Demi baguettes	28
Baguettes	41
Loaves / Pains	46
Pre-sliced loaves / Pains prédécoupés	51

Viennoiserie

Croissants	54
Other viennoiserie / Autre viennoiserie	58


Pâtisserie

Muffins, cakes & brownies	68
Classic pastry / pâtisserie classique	70


Savoury / Snacks salés

Sausage rolls & lattices / Pains saucisse et feuilletés	76
Pizzas	80

- **Legenda labels / Légende icônes** 85
- **Baking technologies & instructions / Technologies et instructions de cuisson** 86
- **Directions for use / Conseils d'utilisation** 88



"Soft, crunchy or even stone-baked: bread is essential on every table or shelf. We treat even the smallest petit pain with the utmost artisanship. That's how you give rise to the freshest flavours and tastiest aromas."




"Moelleux, croquant ou cuit sur pierre : le pain est présent sur chaque table ou dans chaque placard. Le moindre petit pain est issu de l'artisanat le plus soigné. C'est ainsi que l'on crée les saveurs les plus fraîches et les arômes les plus savoureux."



Boulangerie

Mini rolls / Mini pains < 45g	8
Small rolls / Petits pains 45-75g	13
Buns & paninis	21
Sandwich rolls / Petits pains lunch 75 – 165g	24
Demi baguettes	28
Baguettes	41
Loaves / Pains	46
Pre-sliced loaves / Pains prédécoupés	51





MINI ROLLS / MINI PAINS < 45 G

PART BAKED / PRÉCUIT

2103284
 PETIT PAIN
 RESTAURANT
 WHITE / BLANC



8 CM – 35 G
 190 PCS C/S – 32 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 15'
 BAKING / CUIRE 180°C – 8-10'

PART BAKED / PRÉCUIT



2103356
 PETIT PAIN
 RESTAURANT
 BROWN / GRIS



8 CM – 35 G
 190 PCS C/S – 32 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 15'
 BAKING / CUIRE 180°C – 8-10'

PART BAKED / PRÉCUIT



4300148
 MINI KAISER ROLL
 PETIT PAIN
 EMPEREUR



8.5 CM – 35 G
 150 PCS C/S – 32 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 15'
 BAKING / CUIRE 210°C – 5-7'

PART BAKED / PRÉCUIT



ON
 REQUEST

4300226
 MINI KAISER ROLL
 MULTICEREAL
 PETIT PAIN EMPEREUR
 MULTICÉRÉALES



8.5 CM – 35 G
 150 PCS C/S – 32 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 15'
 BAKING / CUIRE 210°C – 5-7'

PART BAKED / PRÉCUIT



ON
 REQUEST

2104238
 RUSTIC MINI WHEAT ROLL
 MINI PETIT PAIN RUSTIQUE



11 CM – 30 G
 200 PCS C/S – 32 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 15'
 BAKING / CUIRE 180°C – 4-6'

PART BAKED / PRÉCUIT



ON
 REQUEST

2104240
 RUSTIC MINI DARK ROLL
 MINI PETIT PAIN
 RUSTIQUE GRIS



11 CM – 30 G
 200 PCS C/S – 32 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 15'
 BAKING / CUIRE 180°C – 4-6'

PART BAKED / PRÉCUIT



ON
 REQUEST

2104239
RUSTIC MINI MULTIGRAIN ROLL / MINI PETIT PAIN RUSTIQUE MULTIGRAIN



11 CM – 30 G
200 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C – 4-6'

ON REQUEST

PART BAKED / PRÉCUIT



4045044
ASSORTED MINI CLASSIC MINI MIX CLASSIC



8 CM – 35 G
100 PCS C/S – 60 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 210°C – 8'

ON REQUEST

PART BAKED / PRÉCUIT



2104434
MINI MIX FARMER'S ROLL MINI MIX PISTOLETS DE CAMPAGNE



8 CM – 40 G
75 PCS C/S – 64 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C – 8-10'

PART BAKED / PRÉCUIT



2103855
MINI MIX KAISER MINI MIX EMPEREUR



8 CM – 35 G
150 PCS C/S – 28 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C – 8-10'

PART BAKED / PRÉCUIT



MINI ROLLS / MINI PAINS < 45 G

FULLY BAKED – THAW & SERVE / CUIT – PRÊT À SERVIR

2103506
MINI KAISER ROLL PETIT PAIN EMPEREUR



8 CM – 35 G
150 PCS C/S – 32 C/S PAL
BAKING / CUIRE 200°C – 0-3'

ON REQUEST

FULLY BAKED / CUIT



2102028
MINI SOFT LUNCH ROLL WHITE SOFT MINI PAIN LUNCH BLANC



6.7 CM – 30 G
150 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR



2102054
MINI BRIOCHE ROLL MINI SANDWICH



9 CM – 27 G
150 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR



Typical Belgian soft bun enriched with butter, milk and sugar.
Petit pain brioché typiquement belge enrichi en beurre, lait et sucre.

2306127
MINI CIABATTINA



6.5 CM – 40 G
75 PCS C/S – 64 C/S PAL
BAKING / CUIRE 200°C – 0-3'

FULLY BAKED / CUIT



SMALL ROLLS / PETITS PAINS 45 - 75 G

PART BAKED / PRÉCUI

5001718
MINI MIX PAIN DE TABLE



8.5 CM - 35 G
105 PCS C/S - 64 C/S PAL
BAKING / CUIRE 200°C - 0-3'

FULLY BAKED / CUIT



2103518
MINI MIX CLASSIC



8 CM - 32 G
75 PCS C/S - 64 C/S PAL
BAKING / CUIRE 200°C - 0-3'

FULLY BAKED / CUIT



2103588
MINI MIX
PAN BAGNAT



8 CM - 40 G
75 PCS C/S - 56 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR



2103942
WHITE ROLL
PISTOLET BLANC



11 CM - 75 G
60 PCS C/S - 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C - 11-13'

PART BAKED / PRÉCUI



2103943
MULTICEREALS ROLL
PISTOLET MULTICÉRÉALES



11 CM - 75 G
60 PCS C/S - 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C - 11-13'

PART BAKED / PRÉCUI



2103157
CIABATTINA



8.5 CM - 75 G
90 PCS C/S - 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C - 8-10'

PART BAKED / PRÉCUI



2102108
MINI MIX SOFT
ROUND / ROND



6.7 CM - 30 G
75 PCS C/S - 64 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR



2307080
MINI MIX SOFT SQUARE
SOFT MINI MIX CARRÉ



6.5 CM - 40 G
75 PCS C/S - 64 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 60'

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR



2306112
MINI MIX RUSTIC



6.5 CM - 40 G
75 PCS C/S - 64 C/S PAL
BAKING / CUIRE 200°C - 0-3'

FULLY BAKED / CUIT



2103991
SPELT ROLL
PISTOLET ÉPEAUTRE



10 CM - 70 G
75 PCS C/S - 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C - 11-13'

PART BAKED / PRÉCUI



2104156
TIGER ROLL
PISTOLET TIGRE



10 CM - 70 G
65 PCS C/S - 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C - 11-13'

PART BAKED / PRÉCUI



Round white wheat roll with an exceptionally crispy crust decoration. Petit pain rond blanc à la croûte exceptionnellement croustillante.

2104318
PANTHER ROLL
PISTOLET PANTHÈRE



10 CM - 70 G
65 PCS C/S - 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C - 11-13'

PART BAKED / PRÉCUI



Round brown wheat roll made from white and wholemeal wheat flour with an exceptionally crispy crust decoration. Petit pain rond gris à base de farine de froment blanche et complète, à la croûte exceptionnellement croustillante.

2103203
KAISER ROLL
PAIN EMPEREUR



10.5 CM – 65 G
95 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C – 11-13'

PART BAKED / PRÉCUIIT



2103223
KAISER ROLL MULTICEREALS
PAIN EMPEREUR
MULTICÉRÉALES



10.5 CM – 65 G
95 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C – 11-13'

PART BAKED / PRÉCUIIT



2103205
KAISER ROLL
WITH SESAME SEEDS
PAIN EMPEREUR
AU SÉSAME



10.5 CM – 65 G
95 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C – 11-13'

PART BAKED / PRÉCUIIT



2103204
KAISER ROLL
WITH POPPY SEEDS
PAIN EMPEREUR
AU PAVOT



10.5 CM – 65 G
95 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C – 11-13'

PART BAKED / PRÉCUIIT



2103698
KAISER ROLL ALSACE
PAIN EMPEREUR ALSACE



10.5 CM – 65 G
95 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C – 11-13'

PART BAKED / PRÉCUIIT



4294347
KAISER ROLL BROWN
MULTI SEEDED
PAIN EMPEREUR GRIS
AUX GRAINES



10 CM – 60 G
100 PCS C/S – 28 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C – 11-13'

PART BAKED / PRÉCUIIT



FIBRE CONTENT: 6,1%
TENEUR EN FIBRES: 6,1%

ON
REQUEST



2103782
FARMER'S ROLL WHITE
PISTOLET DE CAMPAGNE
BLANC



11 CM – 65 G
 75 PCS C/S – 28 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 15'
 BAKING / CUIRE 180°C – 11-13'

PART BAKED / PRÉCUIIT



2103783
FARMER'S ROLL BROWN
PISTOLET DE CAMPAGNE
GRIS



11 CM – 65 G
 75 PCS C/S – 28 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 15'
 BAKING / CUIRE 180°C – 11-13'

PART BAKED / PRÉCUIIT



2103944
FARMER'S ROLL
SOURCE OF FIBRES
PISTOLET DE CAMPAGNE
SOURCE DE FIBRES



10.5 CM – 65 G
 75 PCS C/S – 32 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 15'
 BAKING / CUIRE 180°C – 11-13'

PART BAKED / PRÉCUIIT



FIBRE CONTENT: 6.8 %
 TENEUR EN FIBRES : 6,8 %

2103108
PETIT PAIN WHITE / BLANC



15 CM – 60 G
 100 PCS C/S – 32 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 15'
 BAKING / CUIRE 180°C – 11-13'

PART BAKED / PRÉCUIIT



2103117
PETIT PAIN BROWN / GRIS



15 CM – 60 G
 100 PCS C/S – 32 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 15'
 BAKING / CUIRE 180°C – 11-13'

PART BAKED / PRÉCUIIT



2103225
PETIT PAIN
MULTICEREALS
MULTICÉRÉALES



13 CM – 60 G
 90 PCS C/S – 32 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 15'
 BAKING / CUIRE 180°C – 11-13'

PART BAKED / PRÉCUIIT



SMALL ROLLS / PETITS PAINS 45 - 75 G

FULLY BAKED – THAW & SERVE / CUIT – PRÊT À SERVIR

2104311
BRIOCHE ROLL
SANDWICH



45 G
100 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR



Typical Belgian brioche roll, enriched with milk and sugar.
Petit pain brioché typiquement belge, enrichi en lait et sucre.

2102091
BAKER'S BRIOCHE ROLL
WITH BUTTER
SANDWICH BOULANGER AU
BEURRE



12 CM – 55 G
70 PCS C/S – 28 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR



Typical Belgian soft bun made from brioche dough, enriched with butter, eggs and sugar.
Petit pain moelleux typiquement belge à base de pâte briochée, enrichi en beurre, œufs et sucre.

2104475
BRIOCHE ROLL
WITH BUTTER
NAVETTE AU BEURRE



13 CM – 57 G
80 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR



Typical Belgian soft bun made from brioche dough, with butter, milk and sugar. E-reduced recipe.
Petit pain brioché typiquement belge à base de beurre, de lait et de sucre. Recette réduite en additifs.



2102110
SOFT LUNCH ROLL WHITE
PETIT PAIN LUNCH SOFT
BLANC



9.6 CM – 63 G
75 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR





BUNS & PANINIS

**FULLY BAKED - THAW & SERVE - SERVE HOT
 CUIT - PRÊT À SERVIR - À SERVIR CHAUD**

2104096
 BRIOCHE BUN GLAZED
 PRE-SLICED
 PAIN BRIOCHÉ
 PRÉTRANCHÉ



ON
 REQUEST

12 CM – 86 G
 24 PCS C/S – 68 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 30'

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR
 🍃

2103888
 HAMBURGER BUN 5 INCH
 WITH SESAME SEEDS
 BUN POUR HAMBURGER
 5 INCH AU SÉSAME



12 CM – 86 G
 24 PCS C/S – 68 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 15'
 GRILL 230°C – 2-3'

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR
 🍃 🍳

2103887
 HAMBURGER BUN 4 INCH
 WITH SESAME SEEDS
 BUN POUR HAMBURGER
 4 INCH AU SÉSAME



9.8 CM – 57 G
 48 PCS C/S – 68 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 15'
 GRILL 230°C – 2-3'

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR
 🍃 🍳

4075067
 MAXI HOT DOG BUN
 MAXI PAIN HOT DOG



ON
 REQUEST

19.5 CM – 85 G
 32 PCS C/S – 68 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 60'
 GRILL 230°C - 2'

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR
 🍃 🍳

4075001
 HOT DOG BUN
 PAIN HOT DOG



ON
 REQUEST

16.5 CM – 63 G
 36 PCS C/S – 64 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 50'
 GRILL 230°C – 2'

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR
 🍃 🍳

2104154
PANINI WHITE
 PRE-GRILLED PRE-SLICED
PANINI BLANC
 PRÉ-GRILLÉ PRÉ-COUPÉ



27 CM – 125 G
 45 PCS C/S – 32 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 15'
 BAKING / CUIRE 200°C – 4-6'
 GRILL 220°C – 3-5'

SERVE HOT / À SERVIR CHAUD



2103802
PANINI WHITE
 PRE-GRILLED
PANINI BLANC
 PRÉ-GRILLÉ



27 CM – 125 G
 50 PCS C/S – 32 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 15'
 BAKING / CUIRE 200°C – 4-6'
 GRILL 220°C – 3-5'

SERVE HOT / À SERVIR CHAUD



2103849
PANINI PROVENCE HERBS
 PRE-GRILLED
PANINI AUX HERBES
 PRÉ-GRILLÉ



27 CM – 125 G
 50 PCS C/S – 32 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 15'
 BAKING / CUIRE 200°C – 4-6'
 GRILL 220°C – 3-5'

SERVE HOT / À SERVIR CHAUD



2103987
PANINI WHITE/BLANC



27 CM – 125 G
 50 PCS C/S – 32 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 15'
 BAKING / CUIRE 200°C – 4-6'
 GRILL 220°C – 3-5'

SERVE HOT / À SERVIR CHAUD



2103160
PANINI PROVENCE HERBS
PANINI AUX HERBES



27 CM – 125 G
 50 PCS C/S – 32 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 15'
 BAKING / CUIRE 200°C – 4-6'
 GRILL 220°C – 3-5'

SERVE HOT / À SERVIR CHAUD



4075105
FRENCH HOT DOG BUN XXL
PAIN HOT DOG XXL



ON
 REQUEST

22 CM – 110 G
 32 PCS C/S – 64 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 240'
 GRILL 230°C – 2-3'

SERVE HOT / À SERVIR CHAUD



4075107
FRENCH HOT DOG BUN
GRAHAM
PAIN HOT DOG GRIS



ON
 REQUEST

19.5 CM – 60 G
 40 PCS C/S – 64 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 30'
 GRILL 230°C – 2-3'

SERVE HOT / À SERVIR CHAUD



4075098
FRENCH HOT DOG BUN
PAIN HOT DOG



ON
 REQUEST

19.5 CM – 60 G
 40 PCS C/S – 64 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 30'
 GRILL 230°C – 2-3'

SERVE HOT / À SERVIR CHAUD



SANDWICH ROLLS / PETITS PAINS LUNCH 75 - 165 G

PART BAKED / PRÉCUIT

2103971
MALT ROLL ROUND
BOULE DE MALT



13 CM - 125 G
45 PCS C/S - 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C - 14-16'

PART BAKED / PRÉCUIT



2103418
ITALIAN BUN
BOULE ITALIENNE



13 CM - 120 G
40 PCS C/S - 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C - 11-13'

PART BAKED / PRÉCUIT



2103856
JUMBO CRUSTY ROLL
PISTOLET JUMBO



12 CM - 100 G
50 PCS C/S - 28 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C - 11-13'

PART BAKED / PRÉCUIT



4070023
CATALAN STYLE ROLL
PETIT PAIN CATALAN



16 CM - 85 G
70 PCS C/S - 30 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 190°C - 7-8'

PART BAKED / PRÉCUIT



ON
REQUEST

2104033
CRUSTY ROLL
PISTOLET MAXI



12 CM - 90G
55 PCS C/S - 28 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C - 11-13'

PART BAKED / PRÉCUIT



4035076
HIGH-FIBRE RYE ROLL WITH
GRAINS
PETIT PAIN DE SEIGLE
AUX GRAINS



11 CM - 87 G
70 PCS C/S - 30 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 180°C - 9-13'

PART BAKED / PRÉCUIT



FIBRE CONTENT: 7.6%
TENEUR EN FIBRES: 7,6%

ON
REQUEST

4295583
FITNESS CUBE



7 CM - 90 G
70 PCS C/S - 72 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 60'
BAKING / CUIRE 210°C - 7-10'

PART BAKED / PRÉCUIT



High fibre cube (9.9%), using just oat- & soy flakes, linseed, sesame, sunflower, spelt, rye & pumpkin kernels. Without flour.
Teneur élevée en fibres (9,9%), à base d'avoine et de flocons de soja, des graines de lin, sésame, tournesol, épeautre, seigle et potiron. Sans farine.

ON
REQUEST

4070056
ARDENNES STYLE ROLL
WHITE
PETIT PAIN ARDENNAIS
BLANC



16 CM - 85 G
70 PCS C/S - 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 190°C - 7-8'

PART BAKED / PRÉCUIT



4070057
ARDENNES STYLE ROLL
BROWN
PETIT PAIN ARDENNAIS
GRIS



16 CM - 85 G
70 PCS C/S - 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 190°C - 7-8'

PART BAKED / PRÉCUIT



4070059
CATALAN STYLE ROLL
MULTICEREAL
PETIT PAIN CATALAN
MULTICÉRÉALES



16 CM - 85 G
70 PCS C/S - 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 190°C - 7-8'

PART BAKED / PRÉCUIT



ON
REQUEST



SANDWICH ROLLS / PETITS PAINS LUNCH 75 - 165 G

FULLY BAKED – THAW & SERVE / CUIT – PRÊT À SERVIR

2401578
FALUCHE
RONDO



14 CM – 110 G
35 PCS C/S – 40 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 60'

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR



2103186
PAN BAGNAT LARGE
WHITE / BLANC



12.5 CM – 110 G
45 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR



White roll with a soft crust, enriched with olive oil.
Suitable for cold fillings or for grilling.
Just thaw and serve.
Petit pain blanc avec une croûte molle, avec de l'huile d'olive.
Pour garnitures froides ou à griller.
Prêt à consommer, décongelez et servez.

2103185
PAN BAGNAT LARGE
BROWN / GRIS



12.5 CM – 110 G
45 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR



Brown roll with a soft crust, enriched with wholemeal wheat flour and olive oil, sprinkled with wheat bran.
Suitable for cold fillings or for grilling.
Just thaw and serve.
Petit pain gris avec une croûte molle, enrichi en farine de froment complète et huile d'olive, saupoudré de son de blé.
Pour garnitures froides ou à griller.
Prêt à consommer, décongelez et servez.

2103853
PAN BAGNAT LARGE
MULTI



12.5 CM – 110 G
45 PCS C/S – 28 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR



Multigrain roll with a soft crust, enriched with sunflower, poppy and sesame seeds, linseeds and wheat bran.
Suitable for cold fillings or for grilling.
Just thaw and serve.
Petit pain multicéréales avec une croûte molle, enrichi en graines de tournesol, de sésame, de lin, de pavot et du son de blé.
Pour garnitures froides ou à griller.
Prêt à consommer, décongelez et servez.

2103902
PAN BAGNAT WHITE -
FLOURED LARGE
PAN BAGNAT BLANC FARINÉ
LARGE



12.5 CM – 110 G
45 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR



White roll with soft crust, enriched with olive oil, generously sprinkled with flour.
Suitable for cold fillings or for grilling.
Just thaw and serve.
Petit pain blanc avec une croûte molle, avec de l'huile d'olive et saupoudré de farine.
Pour garnitures froides ou à griller.
Prêt à consommer, décongelez et servez.

2306524
SOFT ROLL ANCIENT GRAINS
PETIT PAIN SOFT CÉRÉALES
ANCIENNES



12 CM – 100 G
60 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR



Brown roll with a soft crust, with kamut, spelt, barley, oats, buckwheat and quinoa. Sprinkled with pumpkin and sunflower seeds.
Suitable for cold fillings or for grilling.
Just thaw and serve.
Petit pain gris avec une croûte molle, au kamut, épeautre, orge, avoine, sarrasin et quinoa. Garni de graines de potiron et de tournesol.
Pour garnitures froides ou à griller.
Prêt à consommer, décongelez et servez.

DEMI BAGUETTES

PART BAKED / PRÉCUI

2104192
DEMI BAGUETTE LARGE
WHITE / BLANCHE



28 CM - 165 G
42 PCS C/S - 28 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C - 14-16'

PART BAKED / PRÉCUI



2103079
DEMI BAGUETTE LARGE
BROWN / GRISE



28 CM - 165 G
40 PCS C/S - 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C - 14-16'

PART BAKED / PRÉCUI



2103669
DEMI BAGUETTE FITNESS
LARGE



28 CM - 165 G
40 PCS C/S - 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C - 14-16'

PART BAKED / PRÉCUI



4295391
DEMI BAGUETTE
DARK LUMBERJACK
BÛCHERON NOIRE



26 CM - 160 G
40 PCS C/S - 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C - 14-16'

PART BAKED / PRÉCUI



FIBRE CONTENT: 5,4 %
TENEUR EN FIBRES : 5,4 %

ON
REQUEST

2103848
DEMI BAGUETTE ALSACE
LARGE



27 CM - 165 G
40 PCS C/S - 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C - 14-16'

PART BAKED / PRÉCUI



2104273
DEMI BAGUETTE COUNTRY
STYLE WHITE / BLANCHE



28 CM - 160 G
42 PCS C/S - 28 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C - 14-16'

PART BAKED / PRÉCUI



2104272
DEMI BAGUETTE COUNTRY
STYLE BROWN / GRISE



28 CM - 160 G
42 PCS C/S - 28 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C - 14-16'

PART BAKED / PRÉCUI



4040153
BAGUETTE SPANISH STYLE



27 CM - 155 G
36 PCS C/S - 28 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 210°C - 8-10'

PART BAKED / PRÉCUI



4040186
DARK BAGUETTE
WITH GRAINS / AUX GRAINS



27 CM - 155 G
36 PCS C/S - 28 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 210°C - 8-10'

PART BAKED / PRÉCUI



2104089
DEMI BAGUETTE
WHOLEMEAL / COMPLÈTE



27 CM - 145 G
50 PCS C/S - 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C - 14-16'

PART BAKED / PRÉCUI



ON
REQUEST

ON
REQUEST

2104513
ORGANIC RUSTIC DEMI
BAGUETTE WHITE
BIO DEMI BAGUETTE
BLANCHE RUSTIQUE

Pure
by
Nature



22 CM – 140 G
45 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C – 8-10'

PART BAKED / PRÉCUIT



Stone-baked and decorated with sesame seeds. E-free, made with all natural ingredients.

Cuite sur pierre et décorée de graines de sésame, une baguette sans additifs, à base d'ingrédients naturels.

2104514
ORGANIC RUSTIC DEMI
BAGUETTE MULTIGRAIN
BIO DEMI BAGUETTE
MULTICÉREALES RUSTIQUE

Pure
by
Nature



22 CM – 140 G
45 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C – 8-10'

PART BAKED / PRÉCUIT



Stone-baked E-free baguette, made with only natural ingredients, enriched and decorated with linseeds, sesame seeds and sunflower seeds.
Baguette sans additifs, cuite sur pierre à base d'ingrédients naturels enrichie et décorée de graines de lin, sésame et tournesol.

4295378
RUSTIC DEMI BAGUETTE
DEMI BAGUETTE RUSTIQUE
WHITE / BLANCHE



ON
REQUEST

25 CM – 130 G
40 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C – 11-13'

PART BAKED / PRÉCUIT



2103107
DEMI BAGUETTE
WHITE / BLANCHE



27 CM – 125 G
50 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C – 14-16'

PART BAKED / PRÉCUIT



2103083
DEMI BAGUETTE
BROWN / GRISE



27 CM – 125 G
50 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C – 14-16'

PART BAKED / PRÉCUIT



2103144
DEMI BAGUETTE
MULTICEREALES /
MULTICÉREALES



ON
REQUEST

27 CM – 125 G
50 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C – 14-16'

PART BAKED / PRÉCUIT



4227674
RUSTIC DEMI BAGUETTE
DEMI BAGUETTE RUSTIQUE
DARK / FONCÉE



ON
REQUEST

25 CM – 130 G
40 PCS C/S – 28 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C – 11-13'

PART BAKED / PRÉCUIT



4295369
RUSTIC DEMI BAGUETTE
WITH POTATOES
DEMI BAGUETTE RUSTIQUE
AUX POMMES DE TERRE



ON
REQUEST

25 CM – 130 G
40 PCS C/S – 28 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C – 11-13'

PART BAKED / PRÉCUIT



2306799
CIABATTA



ON
REQUEST

17.5 CM – 125 G
58 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 190°C – 10'

PART BAKED / PRÉCUIT



2103486
DEMI BAGUETTE FITNESS



27 CM – 125 G
50 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C – 14-16'

PART BAKED / PRÉCUIT



2103135
BAGUETTE
WHITE / BLANCHE



20 CM – 105 G
60 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C – 11-13'

PART BAKED / PRÉCUIT



2103138
BAGUETTE
BROWN / GRISE



20 CM – 105 G
60 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C – 11-13'

PART BAKED / PRÉCUIT



2307055
PETIT PAIN TRADITION
WHITE / BLANC



17 CM – 100 G
 60 PCS C/S – 32 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 15'
 BAKING / CUIRE 180°C – 11-13'

PART BAKED / PRÉCUI



Made with an active liquid wheat sourdough and stone-baked. A base de levain de froment liquide et actif, cuit sur pierre.

2103104
PETIT PAIN
WHITE / BLANC



18 CM – 80 G
 75 PCS C/S – 32 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 15'
 BAKING / CUIRE 180°C – 11-13'

PART BAKED / PRÉCUI



2307054
PETIT PAIN TRADITION
MULTICEREALES
MULTICÉRÉALES



17 CM – 100 G
 60 PCS C/S – 32 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 15'
 BAKING / CUIRE 180°C – 11-13'

PART BAKED / PRÉCUI



Made with an active liquid wheat sourdough, enriched with millet, brown linseed and sesame seeds. Stone-baked. A base de levain de froment liquide actif, enrichi en millet, graines de lin brun et graines de sésame. Cuit sur pierre.

2103850
PETIT PAIN
BROWN / GRIS



18 CM – 80 G
 75 PCS C/S – 28 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 15'
 BAKING / CUIRE 180°C – 11-13'

PART BAKED / PRÉCUI



4295370
CIABATTA ROLL
PETIT PAIN CIABATTA



12 CM – 90 G
 60 PCS C/S – 32 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 15'
 BAKING / CUIRE 180°C – 8-10'

PART BAKED / PRÉCUI



2103891
PETIT PAIN FITNESS



18 CM – 80 G
 75 PCS C/S – 32 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 15'
 BAKING / CUIRE 180°C – 11-13'

PART BAKED / PRÉCUI



NEW

Rustic Demi Baguette Pre-sliced Fully Baked

The full option rustic
half-baguette

- Speedy service
- Rustic looks
- Delicious all-rounder



Speedy service visitors appreciate

These rustic demi baguettes are pre-sliced for even more efficiency and a safer handling. As they come 'fully baked', a quick bake-off is enough to achieve perfection. Just flash bake, top & sell: no more long waits!

Rustic looks for more character

Its characterful scoring and flour-dusted crust will definitely attract more attention. The ultimate combination of convenience and rustic looks, without sacrificing on taste nor quality. That's what we offer you!

Delicious all-rounder

The reason? Its fresh smell, rich taste, tender crumb and great bite. The perfect step up for all your sandwich recipes including pre-packed sandwiches!



Discover 2 delicious demi baguettes

5001923
RUSTIC DEMI BAGUETTE
WHITE PRE-SLICED
DEMI BAGUETTE RUSTIQUE
BLANCHE PRÉ-COUPÉE



120 G - 21CM
6 X 6 PCS C/S - 56 C/S PAL
BAKING / CUIRE 200°C - 0-3'

FULLY BAKED / CUIT



5001924
RUSTIC DEMI BAGUETTE BROWN
PRE-SLICED
DEMI BAGUETTE RUSTIQUE
GRISE PRÉ-COUPÉE



120 G - 21CM
6 X 6 PCS C/S - 56 C/S PAL
BAKING / CUIRE 200°C - 0-3'

FULLY BAKED / CUIT



Enriched with spelt, millet, linseeds, sunflower seeds and a touch of barley malted flour to enhance the taste.
Enrichi d'épeautre, millet, graines de lin et de tournesol, et une touche de farine maltée d'orge pour relever le goût.

DEMI BAGUETTES

FULLY BAKED – THAW & SERVE / CUIT – PRÊT À SERVIR

2103521
DEMI BAGUETTE LARGE
WHITE / BLANCHE



27 CM – 165 G
40 PCS C/S – 32 C/S PAL
BAKING / CUIRE 200°C – 0-3'

FULLY BAKED / CUIT



2103503
DEMI BAGUETTE
WHITE / BLANCHE



27 CM – 125 G
50 PCS C/S – 32 C/S PAL
BAKING / CUIRE 200°C – 0-3'

FULLY BAKED / CUIT



5001923
RUSTIC DEMI BAGUETTE
WHITE PRE-SLICED
DEMI BAGUETTE RUSTIQUE
BLANCHE PRÉ-COUPÉE



120 G - 21CM
6 X 6 PCS C/S - 56 C/S PAL
BAKING / CUIRE 200°C - 0-3'

FULLY BAKED / CUIT



5001924
RUSTIC DEMI BAGUETTE
BROWN PRE-SLICED
DEMI BAGUETTE RUSTIQUE
GRISE PRÉ-COUPÉE



120 G - 21CM
6 X 6 PCS C/S - 56 C/S PAL
BAKING / CUIRE 200°C - 0-3'

FULLY BAKED / CUIT



4296379
FRENCH DEMI BAGUETTE
DEMI BAGUETTE BLANCHE



ON
REQUEST

26.5 CM – 120 G
55 PCS C/S – 28 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 20'

FULLY BAKED / CUIT



2103550
SOFTBAGUETTE



27 CM – 140 G
50 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR



Soft baguette made from brioche dough and classic bread dough.
Petite baguette moelleuse à base de pâte briochée et de pâte à pain classique.

4040182
DEMI BAGUETTE
FLOURED / FARINÉE



ON
REQUEST

26 CM – 110 G
45 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 60'
BAKING / CUIRE 210°C – 0-3'

FULLY BAKED / CUIT



2306037
FOCACCIA



27 CM – 380 G
20 PCS C/S – 32 C/S PAL
BAKING / CUIRE 200°C – 0-3'

FULLY BAKED / CUIT



Traditional recipe with active wheat sourdough and olive oil. Perfect for delicious Mediterranean sandwiches.
Recette traditionnelle, au levain de froment actif et à l'huile d'olive. Parfait pour de délicieux sandwichs méditerranéens.

4296350
RUSTIC DEMI BAGUETTE
WITH BUCKWHEAT
DEMI BAGUETTE RUSTIQUE
AU SARRASIN



ON
REQUEST

25 CM – 130 G
40 PCS C/S – 28 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 20'

FULLY BAKED / CUIT



2306024
CIABATTA



24 CM – 160 G
40 PCS C/S – 32 C/S PAL
BAKING / CUIRE 200°C – 0-3'

FULLY BAKED / CUIT



2306500
CIABATTA SNACK



17,5 CM – 125 G
50 PCS C/S – 32 C/S PAL
BAKING / CUIRE 200°C – 0-3'

FULLY BAKED / CUIT



2306501
CIABATTA SNACK
WITH TOMATOES
AUX TOMATES



17 CM – 100 G
50 PCS C/S – 32 C/S PAL
BAKING / CUIRE 200°C – 0-3'

FULLY BAKED / CUIT



2306502
CIABATTA SNACK
WITH GREEN OLIVES
AUX OLIVES VERTES



17 CM – 100 G
50 PCS C/S – 32 C/S PAL
BAKING / CUIRE 200°C – 0-3'

FULLY BAKED / CUIT



2306980
CIABATTA SNACK FITNESS



17 CM – 125 G
50 PCS C/S – 32 C/S PAL
BAKING / CUIRE 200°C – 0-3'

FULLY BAKED / CUIT





BAGUETTES

PART BAKED / PRÉCUI

2103731
PARISIEN WHITE / BLANC



57 CM – 435 G
16 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C – 17-19'

PART BAKED / PRÉCUI



2103730
PARISIEN BROWN / GRIS



57 CM – 435 G
16 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C – 17-19'

PART BAKED / PRÉCUI



2103732
PARISIEN
WITH SUNFLOWER SEEDS
AUX GRAINES DE TOURNESOL



57 CM – 435 G
16 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C – 17-19'

PART BAKED / PRÉCUI



2103131
BAGUETTE LARGE
WHITE / BLANCHE



57 CM – 300 G
20 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C – 14-16'

PART BAKED / PRÉCUI



2104178
BAGUETTE LARGE
BROWN / GRISE



57 CM – 300 G
20 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C – 14-16'

PART BAKED / PRÉCUI



2103670
BAGUETTE LARGE FITNESS



57 CM – 300 G
20 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C – 14-16'

PART BAKED / PRÉCUI



Pure^{by} Nature

100% natural & organic

2104515
ORGANIC RUSTIC BAGUETTE
WHITE
BIO BAGUETTE BLANCHE
RUSTIQUE

Pure^{by}
Nature



44 CM – 300 G
20 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C – 11-13'

PART BAKED / PRÉCUIT



Organic, stone-baked, E-free white baguette, made with all natural ingredients. Decorated with sesame seeds.
Bio, sans additifs et cuite sur pierre.
Baguette blanche à base d'ingrédients naturels, décorée de graines sésame.

2104516
ORGANIC RUSTIC BAGUETTE
MULTIGRAIN
BIO BAGUETTE
MULTICÉREALES RUSTIQUE

Pure^{by}
Nature



44 CM – 300 G
20 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C – 11-13'

PART BAKED / PRÉCUIT



Organic, stone-baked, E-free baguette, made with all natural ingredients. Enriched and decorated with linseeds, sesame seeds and sunflower seeds.
Bio, sans additifs et cuite sur pierre. Baguette à base d'ingrédients naturels, enrichie et décorée de graines de lin, sésame et tournesol.

2104271
BAGUETTE COUNTRY STYLE
WHITE / BLANCHE



57 CM – 300 G
24 PCS C/S – 28 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C – 14-16'

PART BAKED / PRÉCUIT



2104270
BAGUETTE COUNTRY STYLE
BROWN / GRISE



57 CM – 300 G
24 PCS C/S – 28 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C – 14-16'

PART BAKED / PRÉCUIT



4040154
SPANISH STYLE BAGUETTE



42 CM – 290 G
20 PCS C/S – 28 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 210°C – 8-10'

PART BAKED / PRÉCUIT



e-reduced recipe with crispy crust and soft, open crumb.
Baguette réduite en additifs.
Croustillante avec une mie douce et alvéolaire.

2306028
CIABATTA



37.5 CM – 285 G
24 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C – 11-13'

PART BAKED / PRÉCUIT



ON
REQUEST

2306070
BAGUETTE TRADITION
WHITE / BLANCHE



47.5 CM – 275 G
20 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C – 11-13'

PART BAKED / PRÉCUI



With liquid active wheat sourdough and stone-baked. e-reduced recipe.
Au levain de froment liquide actif et cuite sur pierre. Recette réduite en additifs.

2104196
BAGUETTE
WHITE / BLANCHE



57 CM – 250 G
25 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C – 14-16'

PART BAKED / PRÉCUI



2103086
BAGUETTE
BROWN / GRISE



57 CM – 250 G
28 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C – 14-16'

PART BAKED / PRÉCUI



2103852
BAGUETTE
MULTICEREALS
MULTICÉRÉALES



57 CM – 250 G
28 PCS C/S – 28 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C – 14-16'

PART BAKED / PRÉCUI



4295375
MAXI CIABATTA



35 CM – 250 G
24 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 210°C – 7-10'

PART BAKED / PRÉCUI



ON
REQUEST

2103423
BAGUETTE
WHITE / BLANCHE



35 CM – 200G
35 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C – 14-16'

PART BAKED / PRÉCUI



LOAVES / PAINS

2307013
FARMER'S BREAD
TRADITION
WHITE / BLANC



42 CM – 800 G
7 PCS C/S – 32 C/S PAL
BAKING / CUIRE 210°C – 14-16'

PART BAKED / PRÉCUIT



With liquid sourdough (wheat and rye).
Hand shaped and stone-baked.
Au levain liquide (froment et seigle).
Pétri à la main et cuit sur pierre.

2307014
FARMER'S BREAD
TRADITION
BROWN / GRIS



42 CM – 800 G
7 PCS C/S – 32 C/S PAL
BAKING / CUIRE 210°C – 14-16'

PART BAKED / PRÉCUIT



With liquid sourdough, hand shaped
& enriched with sunflower, sesame &
linseeds, wheat bran and soybeans.
Au levain liquide, petri a la main & enrichi
de graines de tournesol, lin, et sésame, du
soja et son de blé.

2104517
ORGANIC RUSTIC BOULOT
WHITE
BIO BOULOT BLANC
RUSTIQUE

Pure
by
Nature



40 CM – 800 G
7 PCS C/S – 32 C/S PAL
BAKING / CUIRE 210°C – 14-16'

PART BAKED / PRÉCUIT



E-free, made with all natural ingredients
and stone-baked.
Sans additifs, à base d'ingrédients
naturels et cuit sur pierre.

2104518
ORGANIC RUSTIC BOULOT
MULTIGRAIN
BIO BOULOT MULTICÉRÉALES
RUSTIQUE

Pure
by
Nature



40 CM – 800 G
7 PCS C/S – 32 C/S PAL
BAKING / CUIRE 210°C – 14-16'

PART BAKED / PRÉCUIT



Partially wholemeal wheat, enriched
& decorated with sesame, sunflower
& linseeds. E-free, natural ingredients.
Partiellement farine integrale. Enrichi
et décoré de graines de lin, sésame et
tournesol. Sans additifs, ingrédients
naturels.

2306114
PAVÉ CAMPAGNARD
TRADITION
DARK / FONCÉ



19 CM – 690 G
11 PCS C/S – 32 C/S PAL
BAKING / CUIRE 210°C – 14-16'

PART BAKED / PRÉCUIT



Partially rye wholemeal flour & rye
sourdough. Hand shaped & enriched with
sesame, sunflower & linseeds.
Partiellement farine de seigle intégrale et
levain de seigle. Pétri à la main & enrichi
de graines de lin, tournesol et sésame.

2102128
FORESTIER



620 G
12 PCS C/S – 32 C/S PAL
BAKING / CUIRE 210°C – 9-11'

PART BAKED / PRÉCUIT



2307049
BOULOT TRADITION
SPELT / ÉPEAUTRE



25.5 CM – 500 G
15 PCS C/S – 28 C/S PAL
BAKING / CUIRE 210°C – 14-16'

PART BAKED / PRÉCUIT



Hand shaped and stone-baked.
Pétri à la main et cuit sur pierre.

2307050
BOULOT TRADITION
MULTISEEDS / MULTIGRAINES



25.5 CM – 500 G
15 PCS C/S – 28 C/S PAL
BAKING / CUIRE 210°C – 14-16'

PART BAKED / PRÉCUIT



Hand shaped, with wheat bran, sesame,
sunflower, pumpkin & linseed and
sprouted wheat. / Pétri à la main, avec son
de froment, graines de sésame,
de lin, de tournesol, de potiron
et germes de froment.



2307046
PAVÉ RUSTIQUE TRADITION



19.5 CM – 500 G
15 PCS C/S – 32 C/S PAL
BAKING / CUIRE 210°C – 14-16'

PART BAKED / PRÉCUIT



With liquid wheat sourdough. Hand shaped and stone-baked.
Au levain de froment liquide. Pétri à la main et cuit sur pierre.

2104185
BATARD CAMPAGNE TRADITION



24 CM – 450 G
14 PCS C/S – 32 C/S PAL
BAKING / CUIRE 210°C – 14-16'

PART BAKED / PRÉCUIT



With liquid wheat sourdough. Stone-baked loaf with a sweet – almost buttery – flavour and mild aromas.
Au levain de froment liquide. Pain cuit sur pierre avec un goût typique – presque beurré – et de délicats arômes.

2104184
MICHE PAYSANNE TRADITION



18 CM – 450 G
14 PCS C/S – 32 C/S PAL
BAKING / CUIRE 210°C – 14-16'

PART BAKED / PRÉCUIT



With liquid wheat sourdough. Stone-baked loaf with a unique robust flavour and aromas.
Au levain de froment liquide. Pain cuit sur pierre avec un goût et des arômes robustes.

2104186
BÛCHE TRADITION 5 SEEDS / 5 GRAINES



25.5 CM – 450 G
14 PCS C/S – 32 C/S PAL
BAKING / CUIRE 210°C – 14-16'

PART BAKED / PRÉCUIT



Stone-baked loaf made with liquid sourdough (rye & wheat), with a unique roasted grain flavour and aromas.
Pain au levain liquide (froment et seigle), cuit sur pierre et avec un goût et des arômes uniques de céréales torrifiées.

PRE-SLICED LOAVES / PAINS PRÉDÉCOUPÉS

4295411
BREAD WITH SUNFLOWER SEEDS
PAIN AUX GRAINES DE TOURNESOL



ON REQUEST

22 CM – 420 G
18 PCS C/S – 28 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 60'
BAKING / CUIRE 200°C – 8-10'

PART BAKED / PRÉCUIT



4295412
BREAD WITH PUMPKIN SEEDS
PAIN AUX GRAINES DE POTIRON



ON REQUEST

22 CM – 420 G
18 PCS C/S – 28 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 60'
BAKING / CUIRE 200°C – 8-10'

PART BAKED / PRÉCUIT



2306118
PAVÉ TRADITION
HONEY & NUTS
MIEL & NOIX



16.5 CM – 410 G
15 PCS C/S – 32 C/S PAL
BAKING / CUIRE 210°C – 14-16'

PART BAKED / PRÉCUIT



Tasty gourmet bread with walnuts, honey morsels and liquid honey. Hand shaped and stone-baked.
Délicieux pain gourmet aux noix, éclats de miel et miel liquide. Pétri à la main et cuit sur pierre.

2102010
TIN LOAF WHITE
PREPACKED
CARRÉ BLANC PRÉ-EMBALLÉ



25 CM – 800 G
27 SLICES / TRANCHES
6 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 60'

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR



2102015
TIN LOAF BROWN
PREPACKED
CARRÉ GRIS PRÉ-EMBALLÉ



25 CM – 800 G
27 SLICES / TRANCHES
6 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 60'

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR



4007101
WHITE SANDWICH BREAD
PAIN DE MIE BLANC
PREPACKED / PRÉ-EMBALLÉ
11X11 CM



24.5CM - 800G
10 PCS C/S - 48 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 60'

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR



4294411
TWISTED LUMBERJACK BREAD
PAIN BÛCHERON TORSADÉ



ON REQUEST

29 CM – 360 G
20 PCS C/S – 28 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 45'
BAKING / CUIRE 200°C – 8-10'

PART BAKED / PRÉCUIT



2102050
TOASTBREAD WHITE
PREPACKED 9X9 CM
PAIN TOAST BLANC
PRÉ-EMBALLÉ 9X9 CM



28 CM – 520 G
24 SLICES / TRANCHES
8 PCS C/S – 44 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 60'

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR



2401629
GLUTEN-FREE AND LACTOSE-FREE LOAF WHITE
PAIN SANS GLUTEN ET SANS LACTOSE BLANC



10.5 CM – 400 G
17 SLICES / TRANCHES
5 PCS C/S – 120 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 60'

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR



2401630
GLUTEN-FREE AND LACTOSE-FREE LOAF MULTICEREALS
PAIN SANS GLUTEN ET SANS LACTOSE MULTICÉREALES



10.5 CM – 400 G
17 SLICES / TRANCHES
5 PCS C/S – 120 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 60'

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR





"Let the indulgent aroma of butter float all through your store with the finest pains au chocolat, croissants and raisin swirls. Think crisp layers of puff pastry and meltingly good chocolate fillings to put your guests on cloud nine."



"Laissez l'arôme réconfortant du beurre flotter dans votre boutique, au-dessus des plus délicats pains au chocolat, croissants et pains aux raisins. Imaginez des couches croustillantes de pâte feuilletée ou des garnitures au chocolat ultra fondant : vos clients seront au septième ciel."

Viennoiserie

Croissants	54
Other viennoiserie / Autre viennoiserie	58

CROISSANTS

4206142
MAXI BUTTER CROISSANT
CROISSANT PUR BEURRE
MAXI



ON
REQUEST

14 CM – 75 G
 60 PCS C/S – 48 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 30'
 BAKING / CUIRE 180°C – 12-16'

READY TO BAKE / À CUIRE



20 % BUTTER / BEURRE

4206120
BUTTER CROISSANT
PREMIUM
CROISSANT PUR BEURRE
PREMIUM



ON
REQUEST

14 CM – 70 G
 70 PCS C/S – 48 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 30'
 BAKING / CUIRE 170°C – 17-19'

READY TO BAKE / À CUIRE



25 % BUTTER / BEURRE

2204110
BUTTERCROISSANT
CURVED
CROISSANT PUR BEURRE
COURBÉ



ON
REQUEST

7 CM – 70 G
 112 PCS C/S – 40 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 30'
 BAKING / CUIRE 170°C – 17-19'

READY TO BAKE / À CUIRE



18 % BUTTER / BEURRE



2204154
ARTISAN STRAIGHT
BUTTERCROISSANT
CROISSANT PUR BEURRE
TRADITION DROIT



14.5 CM – 70 G
 60 PCS C/S – 64 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 30'
 BAKING / CUIRE 170°C – 17-19'

READY TO BAKE / À CUIRE



23 % BUTTER / BEURRE

2204117
BUTTERCROISSANT
CROISSANT PUR BEURRE



13.5 CM – 65 G
 80 PCS C/S – 56 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 30'
 BAKING / CUIRE 170°C – 17-19'

READY TO BAKE / À CUIRE



21 % BUTTER / BEURRE

4206113
BUTTER CROISSANT
CROISSANT PUR BEURRE



ON
REQUEST

13.5 CM – 65 G
 80 PCS C/S – 48 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 30'
 BAKING / CUIRE 170°C – 17-19'

READY TO BAKE / À CUIRE



18 % BUTTER / BEURRE

4206198
CROISSANT WITH BUTTER
CROISSANT AU BEURRE



ON
REQUEST

13 CM – 65 G
 80 PCS C/S – 48 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 30'
 BAKING / CUIRE 180°C – 12-16'

READY TO BAKE / À CUIRE



18 % BUTTER / BEURRE

4206139
CROISSANT WITH BUTTER
CROISSANT AU BEURRE



ON
REQUEST

13 CM – 65 G
 80 PCS C/S – 48 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 30'
 BAKING / CUIRE 170°C – 17-19'

READY TO BAKE / À CUIRE



21 % BUTTER / BEURRE

4206140
BUTTER CROISSANT CLASSIC
CROISSANT PUR BEURRE



ON
REQUEST

16 CM – 53 G
 32 PCS C/S – 48 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 20'

FULLY BAKED / PRÊT À SERVIR



21 % BUTTER / BEURRE

4208191
MINI BUTTER CROISSANT
MINI CROISSANT
PUR BEURRE



ON
 REQUEST

6.5 CM – 25 G
 150 PCS C/S – 88 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 30'
 BAKING / CUIRE 180°C – 10-12'

READY TO BAKE / À CUIRE



20 % BUTTER / BEURRE

4208187
MINI CROISSANT
WITH BUTTER
AU BEURRE



6.5 CM – 25 G
 150 PCS C/S – 88 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 30'
 BAKING / CUIRE 180°C – 10-12'

READY TO BAKE / À CUIRE



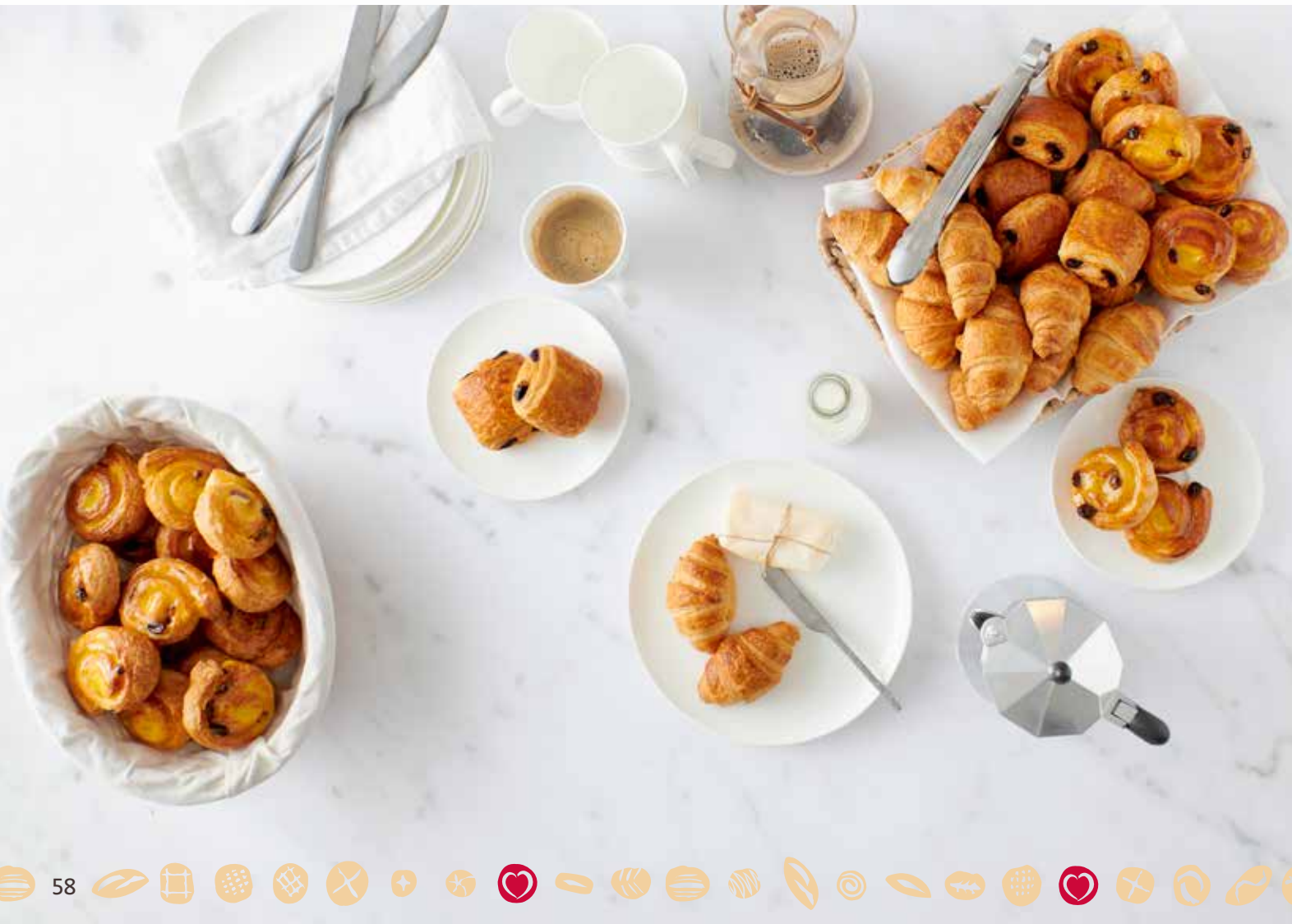
4208193
MINI CROISSANT



ON
 REQUEST

6.5CM - 25G
 250 PCS C/S - 56 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 30'
 BAKING / CUIRE 180°C - 10-12'

READY TO BAKE / À CUIRE



4201628
BUTTER MULTICEREAL
CROISSANT
CROISSANT PUR BEURRE
MULTICÉRÉALES



ON
 REQUEST

14.5 CM – 80 G
 80 PCS C/S – 48 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 30'
 BAKING / CUIRE 180°C – 12-16'

READY TO BAKE / À CUIRE



19 % BUTTER / BEURRE

4206122
CROISSANT
WITH STRAWBERRY FILLING
FOURRÉ FRAISES



15 CM – 95 G
 60 PCS C/S – 56 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 30'
 BAKING / CUIRE 170°C – 17-19'

READY TO BAKE / À CUIRE



4206123
CROISSANT
WITH APRICOT FILLING
FOURRÉ ABRICOTS



15 CM – 95 G
 60 PCS C/S – 56 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 30'
 BAKING / CUIRE 170°C – 17-19'

READY TO BAKE / À CUIRE



OTHER VIENNOISERIE AUTRE VIENNOISERIE

2204207
MAXI CHOCOLATE ROLL
WITH BELGIAN CHOCOLATE
MAXI PAIN AU CHOCOLAT
BELGE



15 CM – 120 G
50 PCS C/S – 56 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 17-19'

READY TO BAKE / À CUIRE



2204206
CHOCOLATE & CUSTARD
ROLL
PAIN AU CHOCOLAT ET
À LA CRÈME



10 CM – 90 G
80 PCS C/S – 56 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 17-19'

READY TO BAKE / À CUIRE



4208229
ROLL WITH CHOCOLATE
FILLING & CUSTARD
PAIN AU CHOCOLAT ET
À LA CRÈME



ON
REQUEST

10 CM – 90 G
80 PCS C/S – 48 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 180°C – 12-16'

READY TO BAKE / À CUIRE



2204160
CHOCOTWIST WITH
BELGIAN CHOCOLATE
CHOCOTWIST AU
CHOCOLAT BELGE



20 CM – 120 G
52 PCS C/S – 56 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 17-19'

READY TO BAKE / À CUIRE



4208276
LATTICE CUSTARD
& RASPBERRY
FEUILLETÉ À LA CRÈME
ET AUX FRAMBOISES



ON
REQUEST

11 CM – 80 G
80 PCS C/S – 48 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 17-19'

READY TO BAKE / À CUIRE



2505124
CHERRY TURNOVER
WITH SUGAR
CHAUSSON AUX CERISES AU
SUCRE



125 G
60 PCS C/S – 44 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 30-32'

READY TO BAKE / À CUIRE



2204075
CHOCOLATE ROLL
WITH BUTTER
PAIN AU CHOCOLAT
AU BEURRE



10 CM – 75 G
80 PCS C/S – 54 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 17-19'

READY TO BAKE / À CUIRE



17% BUTTER / BEURRE

4208210
ROLL WITH CHOCOLATE
FILLING
PAIN AU CHOCOLAT



ON
REQUEST

10.5 CM – 70 G
80 PCS C/S – 48 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 180°C – 12-16'

READY TO BAKE / À CUIRE



2204156
CHOCONUT



10.5 CM – 90 G
60 PCS C/S – 48 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 17-19'

READY TO BAKE / À CUIRE



2104488
PECAN PLAIT WITH MAPLE
SYRUP
COUQUE NOIX DE PÉCAN
SIROP D'ÉRABLE



11.5 CM – 100 G
48 PCS C/S – 88 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 40'
BAKING / CUIRE 180°C – 12-16'

READY TO BAKE / À CUIRE



2504325
APPLE TURNOVER
WITH SUGAR
CHAUSSON AUX POMMES
AU SUCRE



115 G
90 PCS C/S – 44 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 30-32'

READY TO BAKE / À CUIRE



2104441
APRICOT TURNOVER WITH
SUGAR
CHAUSSON AUX ABRICOTS
AU SUCRE



115 G
80 PCS C/S – 44 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 30-32'

READY TO BAKE / À CUIRE



2204190
RAISIN SWIRL ROUND WITH BUTTER
SUISSE RONDE AU BEURRE ET AUX RAISINS



9.5 CM – 100 G
 60 PCS C/S – 56 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 30'
 BAKING / CUIRE 170°C – 17-19'

READY TO BAKE / À CUIRE



2204191
SWIRL WITH BELGIAN CHOCOLATE
SUISSE RONDE AU CHOCOLAT BELGE



11 CM – 95 G
 60 PCS C/S – 56 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 30'
 BAKING / CUIRE 170°C – 17-19'

READY TO BAKE / À CUIRE



2204192
SWIRL WITH SUGAR PEARLS
SUISSE RONDE AUX PERLES DE SUCRE



11 CM – 100 G
 60 PCS C/S – 56 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 30'
 BAKING / CUIRE 170°C – 17-19'

READY TO BAKE / À CUIRE



2204098
BUTTERCROISSANT WITH APRICOTS
CROISSANT PUR BEURRE AUX ABRICOTS



17 CM – 130 G
 52 PCS C/S – 63 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 30'
 BAKING / CUIRE 170°C – 20-22'

READY TO BAKE / À CUIRE



12 % BUTTER / BEURRE

2505163
LONG RAISIN ROLL WITH BUTTER
SUISSE LONGUE AUX RAISINS ET BEURRE



13.5 CM – 100 G
 80 PCS C/S – 48 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 30'
 BAKING / CUIRE 170°C – 17-19'

READY TO BAKE / À CUIRE



13 % BUTTER / BEURRE

2204141
FIGURE OF EIGHT
COUQUE HUIT



13.5 CM – 100 G
 60 PCS C/S – 56 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 30'
 BAKING / CUIRE 170°C – 17-19'

READY TO BAKE / À CUIRE



4208254
SWIRL WITH RAISINS AND CUSTARD
SUISSE RONDE AUX RAISINS ET À LA CRÈME



ON REQUEST

11 CM – 95 G
 60 PCS C/S – 48 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 30'
 BAKING / CUIRE 180°C – 12-16'

READY TO BAKE / À CUIRE



4208238
CINAMON SWIRL
SUISSE RONDE À LA CANNELLE



ON REQUEST

9 CM – 95 G
 80 PCS C/S – 48 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 30'
 BAKING / CUIRE 180°C – 12-16'

READY TO BAKE / À CUIRE



2204145
PALMIER FRANGIPANE
WITH BUTTER / AU BEURRE



11 CM – 90 G
 45 PCS C/S – 64 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 30'
 BAKING / CUIRE 170°C – 17-19'

READY TO BAKE / À CUIRE



15 % BUTTER / BEURRE

2204230
BUTTERROLL
COUQUE AU BEURRE



10 CM – 75 G
 60 PCS C/S – 56 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 30'
 BAKING / CUIRE 170°C – 20-22'

READY TO BAKE / À CUIRE



The Belgian croissant, created for the World Exposition 1958. Laminated yeast dough with 24 % butter.
 Le croissant belge, créé pour l'Exposition Mondiale 1958. Pâte levée feuilletée et 24 % de beurre.

2204231
BUTTERROLL RAISINS
COUQUE AU BEURRE AUX RAISINS



10 CM – 85 G
 60 PCS C/S – 56 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 30'
 BAKING / CUIRE 170°C – 20-22'

READY TO BAKE / À CUIRE



The Belgian croissant, created for the World Exposition 1958. Laminated yeast dough with raisins and 21% butter.
 Le croissant belge, créé pour l'Exposition Mondiale 1958. Pâte levée feuilletée, raisins secs et 21 % beurre.





4208258
MINI LATTICE APRICOT
MINI FEUILLETÉ AUX
ABRICOTS



ON
 REQUEST

7.2 CM – 45 G
 120 PCS C/S – 48 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 30'
 BAKING / CUIRE 170°C – 13-15'

READY TO BAKE / À CUIRE



4208257
MINI LATTICE CHERRY
MINI FEUILLETÉ
AUX CERISES



ON
 REQUEST

7.2 CM – 45 G
 120 PCS C/S – 48 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 30'
 BAKING / CUIRE 170°C – 13-15'

READY TO BAKE / À CUIRE



4208259
MINI LATTICE APPLE
MINI FEUILLETÉ
AUX POMMES



ON
 REQUEST

7.2 CM – 45 G
 120 PCS C/S – 48 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 30'
 BAKING / CUIRE 170°C – 13-15'

READY TO BAKE / À CUIRE



2204105
MINI MIX VIENNOISERIE
WITH BUTTER / AU BEURRE



9 CM – 30 G
 135 PCS C/S – 80 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 30'
 BAKING / CUIRE 170°C – 17-19'

READY TO BAKE / À CUIRE



4208316
MINI BUTTER CHOCOLATE
ROLL
MINI PAIN AU CHOCOLAT
AU BEURRE



5.5 CM – 25 G
150 PCS C/S – 88 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 180°C - 10-12'

READY TO BAKE / À CUIRE



16 % BUTTER / BEURRE

4208189
MINI ROLL WITH
CHOCOLATE FILLING WITH
BUTTER / MINI PAIN AU
CHOCOLAT AU BEURRE



ON
REQUEST

5.5 CM – 25 G
150 PCS C/S – 88 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 180°C - 10-12'

READY TO BAKE / À CUIRE



4208315
MINI BUTTER SWIRL WITH
RAISINS
MINI SUISSE RONDE AU
BEURRE ET AUX RAISINS



ON
REQUEST

5 CM – 25 G
150 PCS C/S – 88 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 180°C - 10-12'

READY TO BAKE / À CUIRE



13 % BUTTER / BEURRE

4206344
MINI SWIRL WITH RAISINS
AND BUTTER
MINI SUISSE RONDE AUX
RAISINS ET AU BEURRE



ON
REQUEST

5 CM – 25 G
150 PCS C/S – 88 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 180°C - 10-12'

READY TO BAKE / À CUIRE



2104320
MINI SWIRL WITH RAISINS
MINI SUISSE RONDE AUX
RAISINS



ON
REQUEST

5 CM – 25 G
250 PCS C/S – 56 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 180°C - 10-12'

READY TO BAKE / À CUIRE



"Who doesn't love a fruit filling or a triple chocolate donut oozing cocoa? With or without your finishing touch, these pastry delights take the cake in every counter!"



"Qui n'a pas envie d'une garniture aux fruits ou d'un donut triple chocolat au parfum de cacao ? Avec ou sans touche finale, ces délicieuses pâtisseries sont la cerise sur le gâteau de chaque comptoir !"

Pâtisserie

Muffins, cakes & brownies	68
Classic pastry / pâtisserie classique	70

MUFFINS, CAKES & BROWNIES

2104175
BUTTERCAKE
 CAKE AU BEURRE



280 G
 14 PCS C/S – 44 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 60'

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR



2008024
CAKEPLATE WITH ALMONDS & BELGIAN APPLES
 PLAQUE DE CAKE AUX AMANDES & POMMES BELGES



2200 G
 2 PCS C/S – 44 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 180'

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR



2008007
APPLE CAKE
 CAKE AUX POMMES



420 G
 7 PCS C/S – 120 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 60'

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR



2007519
MUFFIN MEDIUM
 PLAIN / NATURE



6.5 CM – 70 G
 24 PCS C/S – 120 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 30'

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR



2007520
MUFFIN MEDIUM
 WITH CHOCOLATE
 AU CHOCOLAT



6.5 CM – 70 G
 24 PCS C/S – 120 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 30'

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR



2007525
MUFFINS PARTY BOX
 (PLAIN, CHOCOLATE,
 CARAMEL, LEMON &
 STRAWBERRY) / (NATURE,
 CHOCOLAT, CARAMEL,
 CITRON & FRAISE)



6.5 CM – 70 G
 25 PCS C/S – 120 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 30'

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR



2007616
MUFFIN LARGE
 PLAIN / NATURE



8 CM – 100 G
 18 PCS C/S – 120 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 30'

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR



2007508
MUFFIN LARGE
 WITH CHOCOLATE
 AU CHOCOLAT



7.5 CM – 100 G
 18 PCS C/S – 120 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 30'

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR



2401431
BROWNIE



8.5 CM – 75 G
 24 PCS C/S – 152 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 30'

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR



CLASSIC PASTRY / PÂTISSERIE CLASSIQUE

2007425

RICE TARTLET
PUFF PASTRY
TARTELETTE AU RIZ
PÂTE FEUILLETÉE



11.4 CM – 175 G
30 PCS C/S – 120 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 37-39'

READY TO BAKE / À CUIRE



2401429

BERLIN DONUT
NOT FILLED
BOULE DE BERLIN
NON FOURRÉE



8.7 CM – 60 G
48 PCS C/S – 48 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR



2007431

FRANGIPANE TARTLET
PUFF PASTRY
TARTELETTE FRANGIPANE
PÂTE FEUILLETÉE



11.4 CM – 113 G
30 PCS C/S – 120 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 30-32'

READY TO BAKE / À CUIRE



2007631

BRÉSILIENNE PIE 10P
PRE-SLICED
BRÉSILIENNE 10P PRÉCOUPÉE



28 CM – 1500 G
4 PCS C/S – 44 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 4-7°C – 10 H

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR



2007489

NORMAN APPLE TARTLET
SHORTCRUST
TARTELETTE AUX POMMES
PAYSANNE - PÂTE SABLÉE



8.7 CM – 135 G
24 PCS C/S – 120 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 30-32'

READY TO BAKE / À CUIRE



2007414

MATTON TARTLET
PUFF PASTRY
TARTELETTE MATONS
PÂTE FEUILLETÉE



128 G
30 PCS C/S – 120 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 90'
BAKING / CUIRE 170°C – 30-32'

READY TO BAKE / À CUIRE



2007512

ARTISAN APPLE TARTLET
SHORTCRUST
TARTELETTE POMMES À
L'ANCIENNE - PÂTE SABLÉE



170 G
60 PCS C/S – 44 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 30-32'

READY TO BAKE / À CUIRE



2007511

RHUBARB LEMON
TARTLET - SHORTCRUST
TARTELETTE RHUBARBE
CITRON - PÂTE SABLÉE



170 G
60 PCS C/S – 44 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 30-32'

READY TO BAKE / À CUIRE



2007629

RASPBERRY CRUMBLE
TARTLET - SHORTCRUST
CRUMBLE FRAMBOISE
PÂTE SABLÉE



9.9 CM – 144 G
36 PCS C/S – 120 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 30-32'

READY TO BAKE / À CUIRE



2505108

JAM PASTRY SHEET
CARRÉ CONFITURE



1700 G
10 PCS C/S – 44 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 30-32'

READY TO BAKE / À CUIRE



2401615
BELGIAN SPECULOOS WITH
ALMONDS
SPÉCULOOS AUX AMANDES



60 G
90 PCS C/S – 120 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 175°C – 14-16'

READY TO BAKE / À CUIRE



2401616
BELGIAN SPECULOOS
SPÉCULOOS DE HASSELT



60 G
90 PCS C/S – 120 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 175°C – 14-16'

READY TO BAKE / À CUIRE



2401611
MOUSSE OF FOREST FRUIT
MOUSSE AUX FRUITS
DE LA FORÊT



7.6 CM – 80 G
12 PCS C/S – 160 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 4-7°C – 4 H

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR

2104510
ÉCLAIR



105 G
20 PCS C/S – 112 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 4-7°C – 9 H

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR

2401613
TIRAMISU CLASSICO



7.6 CM – 80 G
12 PCS C/S – 160 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 4-7°C – 4 H

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR

2401612
CHOCOLATE MOUSSE
MOUSSE AU CHOCOLAT



7.2 CM – 80 G
12 PCS C/S – 160 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 4-7°C – 4 H

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR



2401614
SPECULOOS TIRAMISU
TIRAMISU AU SPÉCULOOS



7.6 CM – 80 G
12 PCS C/S – 160 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 4-7°C – 4 H

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR



"Make everyone's break! Serve savoury snacks anywhere, anytime. Our wide variety of wholesome pizzas and sausage rolls offers instant enjoyment on the go."

"La pause idéale pour chacun ! Servez des snacks salés partout et à tout moment. Notre vaste assortiment de pizzas et de pains saucisses offre un plaisir instantané à emporter."

Savoury / Snacks salés

Sausage rolls & lattices / Pains saucisse et feuilletés	76
Pizzas	80

SAUSAGE ROLLS & LATTICES PAINS SAUCISSE ET FEUILLETÉS

4208235
CHEESE SWIRL
TORSADE AU FROMAGE



ON
REQUEST

10 CM – 100 G
60 PCS C/S – 48 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 17-19'
SERVE HOT / À SERVIR CHAUD



2504312
CHICKEN ROLL
PAIN SAUCISSE
AU POULET



169 G
45 PCS C/S – 80 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 30-32'
SERVE HOT / À SERVIR CHAUD

2104262
MEAT CROQUETTE ROLL
FEUILLETÉ CROQUETTE
VIANDE



210 G
30 PCS C/S – 80 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 30-32'
SERVE HOT / À SERVIR CHAUD

2504280
SAUSAGE ROLL
PAIN SAUCISSE



169 G
90 PCS C/S – 44 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 30-32'
SERVE HOT / À SERVIR CHAUD

2505203
HAM & CHEESE ROLL PUFF
PASTRY
FEUILLETÉ AU JAMBON
& FROMAGE



140 G
60 PCS C/S – 44 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 30-32'
SERVE HOT / À SERVIR CHAUD

5001813
LATTICE VEGGIE FALAFEL
FEUILLETÉ VEGGIE FALAFEL



13.5 CM – 140 G
40 PCS C/S – 88 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 30-32'
SERVE HOT / À SERVIR CHAUD



Puff pastry lattice filled with falafel (chickpea balls) and a chipotle sauce from smoke-dried chile pepper.
Feuilleté aux falafels (boulettes de pois chiches), avec une sauce chipotle mexicaine à base de piment séché et fumé.





SERVING *Suggestion*

4400301
BÖREK STICK POTATO
BÖREK AUX POMMES
DE TERRE



19 CM – 95 G
 100 PCS C/S – 56 C/S PAL
 BAKING / CUIRE 190°C – 20"

SERVE HOT / À SERVIR CHAUD



Phyllo dough roll filled with mashed potatoes.
 Bâtonnet de pâte phyllo à la purée de pommes de terre.

4400302
BÖREK STICK SPINACH
CHEESE
BÖREK AU FROMAGE
ET ÉPINARDS



19 CM – 95 G
 100 PCS C/S – 56 C/S PAL
 BAKING / CUIRE 190°C – 20"

SERVE HOT / À SERVIR CHAUD



Phyllo dough roll filled with spinach and Mediterranean cheese.
 Bâtonnet de pâte phyllo aux épinards et au fromage méditerranéen.

PIZZAS

5001741 PIZZA ITALIANA



14 CM – 140 G
25 PCS C/S – 80 C/S PAL
BAKING / CUIRE 200°C – 10-11'

SERVE HOT / À SERVIR CHAUD

Authentic Italian pizza dough topped with tomato passata, mozzarella, cooked ham and mushrooms.

Authentique pâte à pizza italienne recouverte de purée de tomates, mozzarella, jambon cuit et champignons.

5001742 PIZZA PRIMAVERA



14 CM – 140 G
25 PCS C/S – 80 C/S PAL
BAKING / CUIRE 200°C – 10-11'

SERVE HOT / À SERVIR CHAUD



Authentic Italian pizza dough topped with tomato passata, mozzarella, red bell pepper, aubergine and courgette.

Authentique pâte à pizza italienne recouverte de purée de tomates, mozzarella, poivrons rouges, aubergine et courgette.

5001739 PIZZA ESTREMA CAPRESE



17.5 CM – 205 G
24 PCS C/S – 80 C/S PAL
BAKING / CUIRE 200°C – 10-11'

SERVE HOT / À SERVIR CHAUD



5001740 PIZZA ESTREMA PEPPERONI



17.5 CM – 196 G
24 PCS C/S – 80 C/S PAL
BAKING / CUIRE 200°C – 10-11'

SERVE HOT / À SERVIR CHAUD



5001927 FILLED FOCACCIA SNACK CHICKEN KEBAB FOCACCIA GARNIE POULET KEBAB



18 CM - 120 G
20 X 1 PCS C/S - 110 C/S PAL
BAKING / CUIRE 200°C - 4-5'
OR GRILL 220°C - 3-4'

SERVE HOT / À SERVIR CHAUD



Stone-baked bread, filled with chicken kebab meat and Gouda cheese, a tomato sauce of dried tomatoes, fried onions, sweet red peppers and jalapeño pepper. Seasoned with oil, garlic and oregano.

Pain cuit sur pierre, fourré de poulet kebab, fromage Gouda, avec une sauce aux tomates séchées, des oignons frits, des poivrons rouges doux et des piments jalapeño. Assaisonné d'huile, d'ail et d'origan.

5001928 FILLED FOCACCIA SNACK HAM CHEESE FOCACCIA GARNIE FROMAGE-JAMBON



17.5 CM - 115 G
20 X 1 PCS C/S - 110 C/S PAL
BAKING / CUIRE 200°C - 4-5'
OR GRILL 220°C - 3-4'

SERVE HOT / À SERVIR CHAUD



Stone-baked bread, filled with ham, Philadelphia and Gouda cheese, a sauce of pickled sweet peppers and jalapeño and sour cream. Seasoned with cheese, oil, spicy herbs and garlic.

Pain cuit sur pierre, fourré de jambon, fromage Philadelphia et Gouda cheese, avec une sauce aux poivrons marinés, jalapeño et crème fraîche. Assaisonné de fromage, d'huile, d'herbes épicées et d'ail.



NEW

Pizzabaguette

The 'on-the-go-est' pizza ever

- Handheld pizza snack
- 'Irresistible' traffic builder
- Minimal effort required



4292120
PIZZABAGUETTE
HAM-CHEESE
JAMBON-FROMAGE



100 G - 18 CM
 40 PCS C/S - 72 C/S PAL
 BAKING / CUIRE 200°C - 6-8'

SERVE HOT / À SERVIR CHAUD

4292121
PIZZABAGUETTE
VEGGIE
VÉGÉTARIENNE



100 G - 18 CM
 40 PCS C/S - 72 C/S PAL
 BAKING / CUIRE 200°C - 6-8'

SERVE HOT / À SERVIR CHAUD



4292122
PIZZABAGUETTE
TOMATO-MOZZARELLA
TOMATE-MOZZARELLA



100 G - 18 CM
 40 PCS C/S - 72 C/S PAL
 BAKING / CUIRE 200°C - 6-8'

SERVE HOT / À SERVIR CHAUD



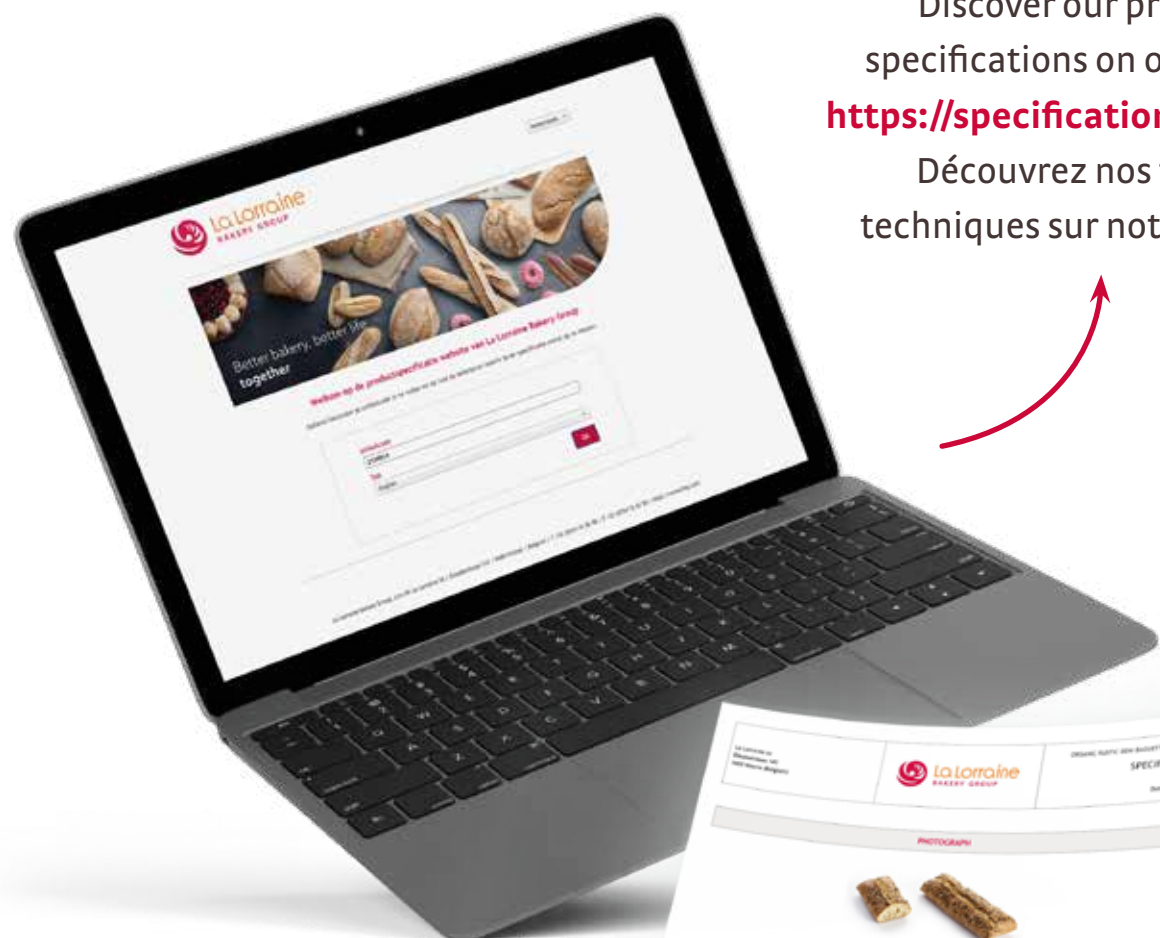
4292123
PIZZABAGUETTE
SPICY
ÉPICÉE



100 G - 18 CM
 40 PCS C/S - 72 C/S PAL
 BAKING / CUIRE 200°C - 6-8'

SERVE HOT / À SERVIR CHAUD

LOOKING FOR MORE DETAILED INFORMATION? À LA RECHERCHE D'INFOS PLUS DÉTAILLÉES?



Discover our product specifications on our portal
<https://specification.llbg.com/>
Découvrez nos fiches techniques sur notre portail



LEGENDA LABELS LÉGENDE ICÔNES



The product is prepared with sourdough.
Le produit est préparé avec du levain.



The products is baked in a stone oven.
Le produit est cuit dans un four à pierre.



This product is 'fiber rich'.
Ce produit est « riche en fibres ».



The product is certified 'organic' by an accredited third-party certification body.
Le produit est certifié « bio » par un organisme de certification tiers agréé.



The product is suitable for vegetarian food applications.
Ce produit convient dans le cadre de préparations alimentaires végétariennes.



The product is suitable for vegan food applications.
Ce produit convient dans le cadre de préparations alimentaires véganes.



The product is gluten-free.
Ce produit est sans gluten.



The product is lactose-free.
Ce produit est sans lactose.

Please note that these labels represent the situation on 07/2019. The conferment of labels can vary due to recipe changes. For the latest information about ingredients, please consult our specification website <http://specification.llbg.com>.

Veuillez noter que ces icônes représentent la situation au 07/2019. L'octroi d'icônes peut varier en fonction des changements de recette. Pour les dernières informations sur les ingrédients, veuillez consulter les spécifications techniques du produit reprises sur notre site <http://specification.llbg.com>.



Contact us for more info.
Contactez-nous pour en savoir plus.

BAKING TECHNOLOGIES & INSTRUCTIONS

Baking technologies

Fully baked	Product has been completely baked during the manufacturing process. It is recommended however, to provide a few minutes baking/heating (flash bake) the product to achieve the perfect serve (cf. crispy crust). If heated, defrosting is mostly unnecessary, except when explicitly stated in the baking instructions.
Part baked	Product has been partly baked during the manufacturing process and requires additional baking to achieve a perfect serve.
Ready to bake	Product has not been baked during manufacturing but has passed every essential prior step (cf. proofing). Baking is required to achieve a presentable product.
Serve hot	It is recommended to serve the product hot. Baking/heating instructions are provided to minimize the time required to achieve the perfect serving temperature.
Thaw & serve	Product doesn't require (further) baking/heating. Item can be served after the required defrosting provided in the instructions.

Baking Instructions

Dedicated baking instructions (defrosting and/or baking) are individually provided for every product in this catalogue. Following these instructions will help ensure the perfect serve.

Please keep in mind the mentioned settings were tested in different "hot-air ovens" (convection, bake-off ovens and/or steamers) but might differ slightly according to the type of equipment used.

Additional recommendations

It is recommended to pre-heat the oven 30 degrees above the baking temperature to achieve the correct temperature from the start, and a better finished product.

For immediate consumption post baking, we recommend to defrost the loaves between 45 and 90 minutes (at room temperature) before baking. This will result in a better baked product (after cooling down), suitable for immediate consumption. Benefits include a better texture, a thicker, crispier crust and a longer lasting product at room temperature. Loaves below 800 G should cool down for 40 to 60 minutes, loaves above 800 G should cool down for 60 to 90 minutes before further handling.

For most products, it is recommended to bake with an open key (valve of the oven chimney) from the beginning till the end of the baking process. This helps achieve a crispier product. Except for croissants and other viennoiserie, it is recommended to keep the key of the oven closed for the first 8 minutes of the baking process.

TECHNOLOGIES ET INSTRUCTIONS DE CUISSON

Technologies de cuisson

Cuit	Un produit cuit a été entièrement cuit durant le processus de fabrication. Il est toutefois recommandé de cuire/réchauffer le produit pendant quelques minutes (flash bake) pour qu'il soit parfait à servir (cf. une croûte croustillante). Si le produit est réchauffé, il est généralement inutile de le décongeler, sauf mention explicite dans les instructions de cuisson.
Partiellement Cuit	Un produit partiellement cuit a été cuit en partie durant le processus de fabrication et nécessite une cuisson supplémentaire pour être parfait à servir.
Prêt à cuire	Un produit prêt à cuire n'a pas été cuit durant le processus de fabrication, mais a fait l'objet de toutes les étapes préalables essentielles (cf. la levée). Une cuisson est nécessaire pour obtenir un produit à présenter.
À servir chaud	Il est recommandé de servir le produit chaud. Des instructions pour cuire/réchauffer sont prodiguées pour réduire au maximum le temps requis afin d'obtenir la température de service parfaite.
Dégeler et servir	Le produit ne doit pas être (davantage) cuit/réchauffé. Le produit peut être servi après avoir été dégelé comme mentionné dans les instructions.

Instructions de cuisson

Des instructions de cuisson spécifiques (dégeler et/ou cuire) sont fournies individuellement pour chaque produit de ce catalogue. Le respect de ces instructions vous aidera à garantir un produit parfaitement servi. Veuillez garder à l'esprit que les réglages mentionnés ont été testés dans différents « fours à air chaud » (convection, bake-off et/ou vapeur), mais peuvent légèrement différer selon le type d'équipement utilisé.

Recommandations supplémentaires

Il est recommandé de préchauffer le four 30 degrés au-dessus de la température de cuisson pour obtenir la température correcte dès le départ et un produit mieux fini.

Pour une consommation immédiate après cuisson, nous recommandons de décongeler les pains entre 45 et 90 minutes (à température ambiante) avant cuisson. Vous obtiendrez un produit mieux cuit (après refroidissement), adapté pour une consommation immédiate. Cette méthode offre notamment les avantages suivants : meilleure texture, croûte plus épaisse et croustillante, ainsi qu'une durée de vie du produit plus longue à température ambiante.

Les pains de moins de 800 g doivent refroidir 40 à 60 minutes, tandis que ceux de plus 800 g doivent refroidir 60 à 90 minutes avant toute autre manipulation.

Pour la plupart des produits, il est recommandé de cuire avec une clé ouverte (valve de la cheminée du four) du début à la fin du processus de cuisson, afin d'obtenir un produit plus croustillant. Hormis pour les croissants et autres viennoiseries, il est recommandé de garder la clé du four fermée pendant les 8 premières minutes du processus de cuisson.

DIRECTIONS FOR USE

The weights and dimensions per piece as well as the share of ingredients in recipes mentioned in this catalogue are the average and may vary within specific tolerances.

It is important to know that the mentioned dimensions of the products are these measured frozen (not baked).

The indicated ingredient percentages (%) represent the share of the total weight/total recipe of the product in frozen condition (not baked).

The allergens mentioned in the allergen list as well as the labels located beside the products throughout this catalogue represent the situation on 07/2019. These can vary due to recipe changes.

Please visit our specification website <http://specification.llbg.com> for the latest product information, up to date technical specifications and pictures.

MODE D'EMPLOI

Le poids et les dimensions par pièce ainsi que la part d'ingrédients des recettes mentionnées dans ce catalogue sont une moyenne et peuvent varier dans des limites spécifiées.

Il est important de savoir que les dimensions mentionnées des produits sont mesurées sur le produit congelé (non cuit).

Les pourcentages d'ingrédients indiqués (%) représentent la part du poids total/de la recette totale du produit congelé (non cuit).

Les allergènes mentionnés dans la liste ainsi que les étiquettes situées à côté des produits de ce catalogue illustrent la situation au 07/2019. Cela peut varier suite à des modifications de recettes. Veuillez consulter notre site web relatif aux caractéristiques (<http://specification.llbg.com>) pour obtenir les informations les plus récentes sur les produits, des caractéristiques techniques et des images actualisées.

COLOPHON

COPYRIGHT

The photographs and texts are sole property of La Lorraine nv and are protected under copyright as specified in article 1 copyright 30/06/1994. It is forbidden to use or copy them without permission of La Lorraine nv.

PHOTOGRAPHY

The products are presented in pictures in a variety of forms, either raw and/or finished variations.

DROIT D'AUTEUR

Les photos et les textes sont la propriété exclusive de La Lorraine NV et sont protégés par le droit d'auteur conformément à l'article 1er de la loi du 30 juin 1994 relative au droit d'auteur. Il est interdit de les utiliser ou de les copier sans l'autorisation préalable de La Lorraine NV.

PHOTOS

Les produits sont illustrés dans une multitude de formes, qu'elles soient crues et/ou finies et/ou de variations.

BELGIUM / LUXEMBOURG

Retail	Foodservice
Stefaan Delahaye	Pascal Cnudde
s.delahaye@llbg.com	p.cnudde@llbg.com

DAUCH

Retail & Foodservice
Miguel Lanza
M.Lanza@llbg.com

ITALY

Retail & Foodservice
Denis Dossche
d.dossche@llbg.com

FINLAND

Retail & Foodservice
Janne Makinen
j.makinen@llbg.com

DENMARK

Retail & Foodservice
Lars Basse
l.basse@llbg.com

CROATIA

Retail	Foodservice
Petar Segec	Zadravka Vukic
p.segec@llbg.com	Z.Vukic@llbg.com

SERBIA / MONTENEGRO

Retail & Foodservice
Ladislav Gádoši
L.Gadosi@llbg.com

UKRAINE

Retail & Foodservice
Artem Melnychuk
A.Melnichuk@llbg.com

MIDDLE EAST - GCC

Retail & Foodservice	
Radek Macek	Sinnar Kuzey Altay
R.Macek@llbg.com	ak.sinnar@llbg.com

CENTRAL & SOUTH AMERICA

Retail & Foodservice
Denis Dossche
d.dossche@llbg.com

THE NETHERLANDS

Retail	Foodservice
Cees Vissenberg	Ron Coomans
C.Vissenberg@llbg.com	r.coomans@llbg.com

UK & IE / CHANNEL ISLANDS

Retail	Foodservice
Kevin Hughes	Stuart Jackson
k.hughes@llbg.com	s.jackson@llbg.com

MALTA / CYPRUS

Retail & Foodservice
Bettina De Metsenaere
b.demetsenaere@llbg.com

SWEDEN

Retail	Foodservice
Nico Vandecaveye	Gunnar Holmstrom
n.vandecaveye@llbg.com	G.Holmstrom@llbg.com

CZECH REPUBLIC / SLOVAKIA

Retail	Foodservice
Jiří Zýka	Barbora Novakova
J.Zyka@llbg.com	B.Novakova@llbg.com

HUNGARY

Retail	Foodservice
Andrea Tuskan	Bernadett Nagy
A.Tuskan@llbg.com	b.nagy@llbg.com

BULGARIA

Retail & Foodservice
Petar Angelov
petar.angelov@lalorraine.ro

TURKEY

Retail	Foodservice
Alper Kavak	Hilal Demir
A.Kavak@llbg.com	h.demir@llbg.com

AMERICA / CANADA / AFRICA

Retail & Foodservice
Josef Laska
j.laska@llbg.com

**INTERNATIONAL KEY ACCOUNTS
RETAIL**

Retail
Pavel Zahalka
p.zahalka@llbg.com

FRANCE / DOM TOM

Retail & Foodservice
Bettina De Metsenaere
b.demetsenaere@llbg.com

SPAIN

Retail & Foodservice
Bart Swinnen
b.swinnen@llbg.com

GREECE

Retail & Foodservice
Bettina De Metsenaere
b.demetsenaere@llbg.com

NORWAY

Retail & Foodservice
Lars Basse
l.basse@llbg.com

POLAND/BALTICS

Retail	Foodservice
Marcin Marchlik	Michal Gaca
M.Marchlik@llbg.com	m.gaca@llbg.com

SLOVANIA

Retail & Foodservice
Ladislav Gádoši
L.Gadosi@llbg.com

ROMANIA

Retail
Adrian Nicolae
adrian.nicolae@lalorraine.ro

RUSSIA

Retail	Foodservice
Anton Kirichenko	Anna Popovtseva
A.Kirichenko@llbg.com	A.Popovtseva@llbg.com

ASIA / PACIFIC

Retail & Foodservice
Bettina De Metsenaere
b.demetsenaere@llbg.com

**INTERNATIONAL KEY ACCOUNTS
FOODSERVICE**

Foodservice
Pieter Hullaert
p.hullaert@llbg.com





La Lorraine

Baking passion

Customer Service

Customer Service

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

General

Joseph Cardijnstraat 52
9420 Erpe-Mere
Belgium
www.lalorraine.com

Country

Internal sales

Jana Saeys
e: j.saeys@llbg.com
t: +32 (0)53 82 59 49

International key account manager

Pieter Hullaert
e: p.hullaert@llbg.com
t: +32 (0)53 60 78 75
m: +32 (0)485 345 405

Key account manager export

Bettina De Metsenaere
e: b.demetsenaere@llbg.com
t: +32 (0)53 60 78 74
m: +32 (0)476 42 33 07

International business development manager

Denis Dossche
e: d.dossche@llbg.com
t: +32 (0)53 60 78 76
m: +32 (0)494 32 21 80

