



Boterkoek met rozijnen

Bekend als de Belgische croissant met rozijnen, gelamineerd gistdeeg met boter en rozijnen. Gemaakt voor de Wereldtentoonstelling Expo 1958.



2204231

BOTERKOEK MET ROZIJNEN
COUQUE AU BEURRE AUX RAISAINS



-15%

85G
60 ST/KRT PCS/CRT
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 15'
BAKKEN | CUIRE 180°C · 9-11'
VOORGEBAKKEN | PRECUIT



2102054

MINI SANDWICH TS
MINI SANDWICH TS

-15%



27G
6X25 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'
BAKKEN | CUIRE 180°C – 11 - 13'
VOORGEBAKKEN | PRECUIT



2103782

BOERENPISTOLET WIT
PISTOLET DE CAMPAGNE BLANC PC

-10%



Ø 11 CM – 65 G
75 ST/KRT PCS/CRT – 28 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'
BAKKEN | CUIRE 180°C – 11 - 13'
VOORGEBAKKEN | PRECUIT



Ø 12 CM – 127 G
32 ST/KRT PCS/CRT – 28 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIEN | DÉCONGELER 22°C – 15'
BAKKEN | CUIRE 180°C – 14 - 16'
VOORGEBAKKEN | PRECUIT

panesco
keep exploring



couque au beurre aux raisins

Connu sous le nom de croissant belge aux raisins secs, pâte feuilletée à la levure avec du beurre et des raisins secs. Créé pour l'exposition universelle de 1958.

La Lorraine
Baking passion

2204231

BOTERKOEK MET ROZIJNEN
COUQUE AU BEURRE AUX RAISINS



-15%

85G
60 ST/KRT PCS/CRT
ONTDOOIJEN | DÉCONGELER 15'
BAKKEN | CUIRE 180°C · 9-11'
VOORGEBAKKEN | PRECUIT

La Lorraine
Baking passion

2102054

MINI SANDWICH TS
MINI SANDWICH TS

-15%



27G
6X25 ST/KRT PCS/CRT – 32 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIJEN | DÉCONGELER 22°C – 15'
BAKKEN | CUIRE 180°C – 11 - 13'
VOORGEBAKKEN | PRECUIT

La Lorraine
Baking passion

2103782

BOERENPISTOLET WIT
PISTOLET DE CAMPAGNE BLANC PC

-10%



Ø 11 CM – 65 G
75 ST/KRT PCS/CRT – 28 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIJEN | DÉCONGELER 22°C – 15'
BAKKEN | CUIRE 180°C – 11 - 13'
VOORGEBAKKEN | PRECUIT

-10%



Ø 12 CM – 127 G
32 ST/KRT PCS/CRT – 28 KRT/PAL CRT/PAL
ONTDOOIJEN | DÉCONGELER 22°C – 15'
BAKKEN | CUIRE 180°C – 14 - 16'
VOORGEBAKKEN | PRECUIT

panesco
keep exploring