



2104745
TAARTBODEM
BASE POUR TARTELETTE



36 G — Ø 8.2CM
2X14 PCS C/S — 96 C/S PAL
BAKING 4-7°C · 30' OR 22°C · 15'
THAW & SERVE

NEW



2104746
TAARTBODEM CRÈME SUISSE
BASE POUR TARTELETTE
CRÈME SUISSE



76 G — Ø 8.2CM
2X14 PCS C/S — 96 C/S PAL
DEFROST 4-7°C · 6H
THAW & SERVE

NEW



2104747
CACAO TAARTBODEM
CHOCOLADEMOUSSE
BASE CACAO POUR TARTELETTE
MOUSSE AU CHOCOLAT



86 G — Ø 8.2CM
2X14 PCS C/S — 96 C/S PAL
DEFROST 4-7°C · 6H
THAW & SERVE

NEW



5001920
MINI SQUARE CAKE MIX



20 G — 3,5 CM
2X5X12 PCS C/S — 56 C/S PAL
DEFROST 4°C · 140'
THAW & SERVE



4242009
MINI BEIGNET CARAMBA



25 G
3 X 35 PCS C/S — 104 C/S PAL
DEFROST 18-26°C · 90'
THAW & SERVE



5001929
MINI BEEF CHEESEBURGER



20.8 G
3 X 40 PCS C/S — 126 C/S PAL
BAKING 180°C · 5-6'
OR MICROWAVE 750W · 90 SEC
SERVE HOT



5001307
MINI PIZZETTA APÉRO



30 G
30 X 4 PCS C/S — 104 C/S PAL
DEFROST 22°C · 15'
BAKING 220°C · 7-8'
SERVE HOT



5001925
MINI PIZZA BAGEL
PROSCIUTTO



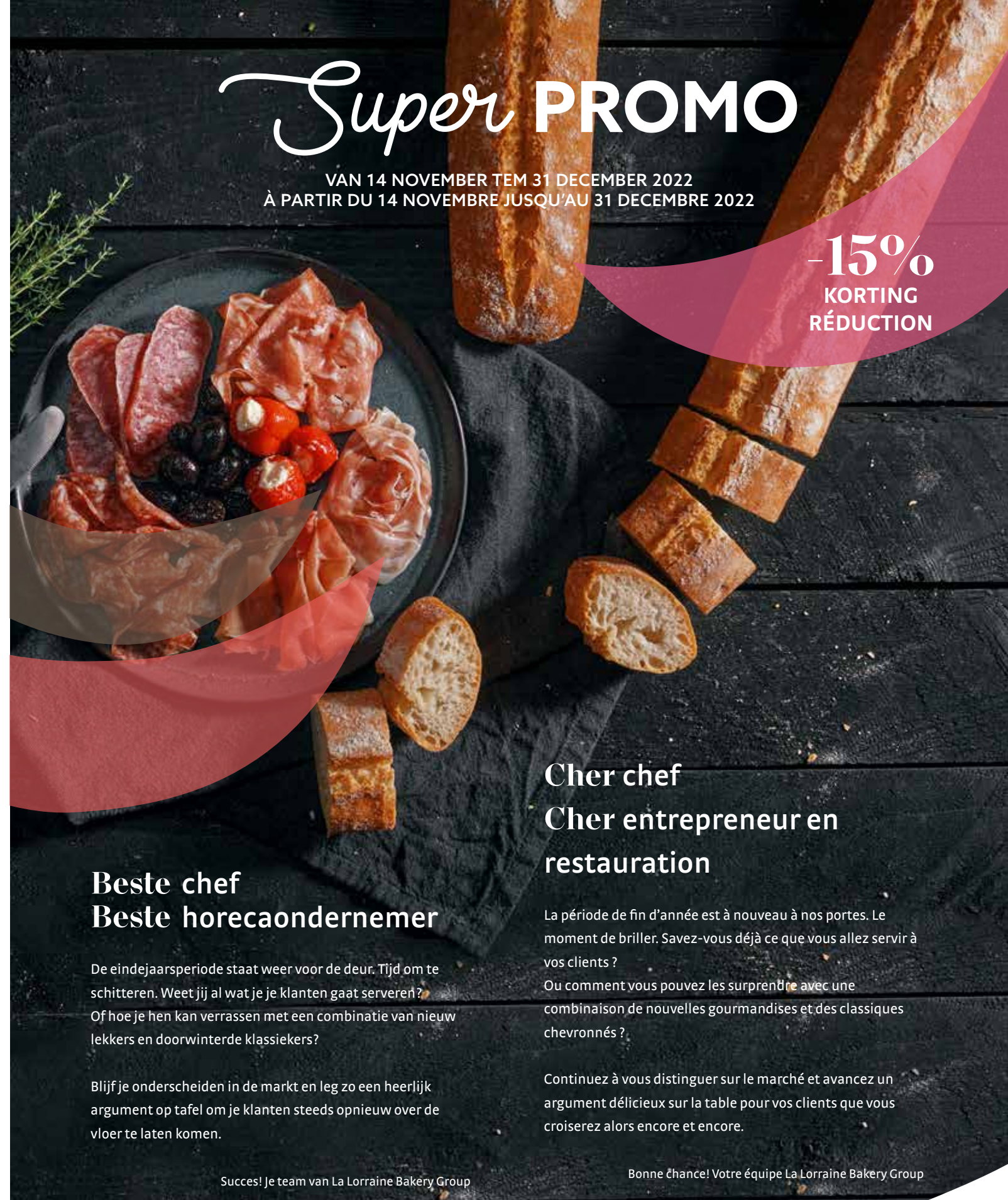
30 G
24 X 4 PCS C/S — 104 C/S PAL
DEFROST 22°C · 15'
BAKING 180°C · 4-5'
SERVE HOT



5001926
MINI PIZZA BAGEL
CHEESEBURGER



30 G
24 X 4 PCS C/S — 104 C/S PAL
DEFROST 22°C · 15'
BAKING 180°C · 4-5'
SERVE HOT



Cher chef
Cher entrepreneur en
restauration

Beste chef
Beste horecaondernemer

De eindejaarsperiode staat weer voor de deur. Tijd om te schitteren. Weet jij al wat je je klanten gaat serveren? Of hoe je hen kan verrassen met een combinatie van nieuw lekkers en doorwinterde klassiekers?

Blijf je onderscheiden in de markt en leg zo een heerlijk argument op tafel om je klanten steeds opnieuw over de vloer te laten komen.

La période de fin d'année est à nouveau à nos portes. Le moment de briller. Savez-vous déjà ce que vous allez servir à vos clients ? Ou comment vous pouvez les surprendre avec une combinaison de nouvelles gourmandises et des classiques chevronnés ?

Continuez à vous distinguer sur le marché et avancez un argument délicieux sur la table pour vos clients que vous croiserez alors encore et encore.

Succes! Je team van La Lorraine Bakery Group

Bonne chance! Votre équipe La Lorraine Bakery Group

5001184
PAGNOTTA RUSTICA 400



400 G — 36 CM
15 PCS C/S — 40 C/S PAL
DEFROST 22°C · 15'
BAKING 200°C · 10-12'
PART BAKED

5001276
BARRA CAMPESINA 270



270 G — 43 CM
20 PCS C/S — 40 C/S PAL
DEFROST 22°C · 15'
BAKING 180°C · 14-16'
PART BAKED

5001277
BARRA BASTON 375



375 G — 56 CM
20 PCS C/S — 32 C/S PAL
DEFROST 22°C · 15'
BAKING 180°C · 17-19'
PART BAKED

2104366
PAVÉ GARDE FORESTIER 1900



1900 G
4 PCS C/S — 36 C/S PAL
BAKING 210°C · 19-21'
PART BAKED

5001994
SCHIACCIATA
LINGUA ROMANA



650 G
5 X 2 PCS C/S — 32 C/S PAL
BAKING 200°C · LESS THAN 3'
FULLY BAKED

5002020
FOCCACIA
ROSMARINO



800 G — 38,5 X 28,5 CM
7 PCS C/S — 56 C/S PAL
DEFROST 22°C · 30'
BAKING 200°C · LESS THAN 3'
FULLY BAKED

5001553
BROOD MET MUESLI
EN VRUCHTEN
GRAND PAIN AU MUESLI
ET AUX FRUIT



500 G — 16,5 CM
12 PCS C/S — 56 C/S PAL
BAKING 210°C — 9-11'
PART BAKED

2104472
BOULOT HONING &
NOTEN TRADITION
BOULOT MIEL & NOIX
TRADITION



500 G — 26,5 CM
15 PCS C/S — 28 C/S PAL
BAKING 210°C · 14-16'
PART BAKED

2306112
MINI MIX RUSTIEK
MINI MIX RUSTIC



40 G — 6,5CM
3X25 PCS C/S — 64 C/S PAL
BAKING 200°C · LESS THAN 3'
FULLY BAKED

2307080
MINI MIX SOFT CARRÉ
TS



40 G — 6,5CM
3X25 PCS C/S — 64 C/S PAL
DEFROST 1H
THAW & SERVE

5001211
CROISSANT CURVED



100 G
36 PCS C/S — 72 C/S PAL
DEFROST 22°C · 30'
BAKING 170°C · 17-19'
READY TO BAKE

5002001
CROISSANT CURVED
MULTIGRAIN



85 G
2X20 PCS C/S — 72 C/S PAL
DEFROST 22°C · 30'
BAKING 170°C · 17-19'
READY TO BAKE

5001620
MINI TORSADE AU CHOCOLAT
AU BEURRE



28 G
2X50 PCS C/S — 96 C/S PAL
DEFROST 22°C · 30'
BAKING 170°C · 13-15'
READY TO BAKE

5002080
LUMBERJACK BIO



400 G
18 PCS C/S — 32 C/S PAL
DEFROST 22°C · 15'
BAKING 180°C · 14'-16'
PART BAKED

5002081
LUMBERJACK
MULTISEED BIO



400 G
18 PCS C/S — 32 C/S PAL
DEFROST 22°C · 15'
BAKING 180°C · 14'-16'
PART BAKED

5002082
LUMBERJACK
BIO POWERGRAIN



400 G
18 PCS C/S — 32 C/S PAL
DEFROST 22°C · 15'
BAKING 180°C · 14'-16'
PART BAKED

5001355
MINI PAGNOTTELLA
CLASSICO 35 MIX



35 G
3 X 35 PCS C/S — 64 C/S PAL
DEFROST 22°C · 15'
BAKING 200°C · 3-5'
PART BAKED

5000550
MINI RUSTIC ROLL 40 MIX



40 G
4 X 20 PCS C/S — 48 C/S PAL
DEFROST 22°C · 15'
BAKING 200°C · 4-6'
PART BAKED

5001692
MINI PASTEL DE NATA



25 G
144 PCS C/S — 117 C/S PAL
BAKING 200°C · LESS THAN 3'
FULLY BAKED