

ORIGINAL
**DANISH
PASTRY**



BY PANESCO

PANESCO
FOOD.COM





LES VIENNOISERIES DANOISES ORIGINALES, DIRECTEMENT DE LA BOULANGERIE À VOTRE FOUR

Hygge. Un mot qui caractérise les Danois à merveille, mais qu'il est impossible de traduire littéralement. Les termes « confortable » ou « bien-être » s'en rapprochent probablement le plus. Et il n'y a pas plus hygge que la saveur, le croustillant et la légèreté des viennoiseries danoises originales. Mais en quoi sont-elles si uniques ? Et pourquoi sont-elles importantes pour vos clients ?

PANESCO

Fidèles à la tradition de PANESCO, nous tentons toujours d'apporter dans vos cuisines les grandes saveurs et traditions culinaires du monde entier, pour que vous embarquiez vos clients dans une aventure gustative unique.

Nos viennoiseries danoises originales sont fabriquées par des boulangers qui ont à cœur de maintenir les traditions et l'artisanat de la boulangerie danoise. Et ce, afin d'offrir une expérience véritablement authentique à vos clients.

ORIGINAL DANISH PASTRY



BY PANESCO

ORIGINAL DANISH: UNE MARQUE DE QUALITÉ

Tous les gourmets le savent : les viennoiseries danoises sont un délice. Souvent copiées, mais jamais égalées. Le secret réside dans une tradition et un savoir-faire de plus de 150 ans, perfectionnés et maîtrisés par les Danois, champions toutes catégories en la matière.

QU'EST-CE QUI REND LES VIENNOISERIES DANOISES UNIQUES ?





La technique du feuilletage

Abaissier la pâte et la margarine jusqu'à en faire des feuilles ultra fines est devenu une spécialité danoise. Les Danois ont même créé une margarine spécialement pour ce processus.



Les ingrédients

Des œufs et du sucre sont ajoutés à la pâte. Les œufs apportent du volume. Le sucre alimente la levée de la pâte pour fournir un croquant inégalé.



Maîtrise de la température

La pâte et la margarine ont exactement la même température pendant le feuilletage afin qu'elles ne se mélangent pas. C'est la seule manière de préparer la pâte feuilletée parfaite.



Long temps de repos

Si le temps est un ingrédient invisible, il permet assurément de développer les saveurs.





ORIGINAL DANISH PASTRY

COMMENT RECONNAÎTRE UNE VIENNOISERIE DANOISE ?

Le son de la
perfection !

Ce n'est que lorsque
vous coupez à travers la
pâtisserie Danoise que
vous entendez le son
délicat des couches de
croûte croustillante et
feuilletée.

Jusqu'à 27 couches ultra-fines
dans la pâte nettement séparées

La pâte à pâtisserie danoise
est pliée, pliée et repliée pour
obtenir jusqu'à 27 couches de
plaisir croquant.



Formes et saveurs emblématiques

Les formes danoises si reconnaissables: couronne, torsade et tresse, et les saveurs typiquement scandinaves et danoises à l'intérieur: pudding, pomme, cannelle ...

La croûte feuilletée brun doré

Chacun d'eux a une croûte feuilletée brun doré qui est alléchante dès le premier regard.





1

5000731

MAPLE PECAN PLAIT

2

5001473

CINNAMON SWIRL

3

5000732

DANISH CUSTARD CROWN

4

5001472

DANISH MIX

5

5001458

MINI DANISH MARZIPAN TWISTER

6

5000971

MINI MAPLE PECAN PLAIT

7

5000929

MINI DANISH MIX

ORIGINAL DANISH PASTRY

VEGAN

WWW.PANESCO.COM



**NOUVEAU : Les premières
viennoiseries danoises 100 %
VEGAN pour adoucir le petit-
déjeuner, le brunch ou les
pauses café !**

Les aliments végétaliens ont la cote !

Bonne nouvelle : vos clients peuvent désormais se délecter de délicieuses viennoiseries danoises entièrement végétaliennes, à base d'ingrédients 100 % végétaux

ARGUMENTS VÉGÉTALIENS QUE VOUS POUVEZ AVANCER !

- ◇ 100 % végétal
- ◇ Issu d'une agriculture sans régulateurs de croissance
- ◇ Sans œuf / sans lactose
- ◇ Sans huile de palme



Rien que cette année,
les alternatives végétaliennes ont
augmenté de **20%**.

En effet, **7 JEUNES SUR 10**
de la génération Z veulent plus d'
alternative à la fois **vegan** et
savoureuses.



L'envie de faire **un geste** pour la
PLANÈTE est le moteur de l'ascension des
produits vegan.



Les consommateurs demandent des produits
vegan savoureux tout aussi **plaisants**
que les viennoiseries traditionnelles.



Sources : Google Trends,
European Data Journalism

VEGAN





5001915

VEGAN DANISH CROWN CUSTARD

Un grand classique danois très populaire en version vegan ! Avec une pâte inspirée du levain de San Francisco, de la crème pâtissière à la vanille, un fourrage onctueux de cassonade brune caramélisée et une subtile acidité. Un plaisir gourmand merveilleusement crémeux et parsemé d'éclats de noisette pour renforcer son croquant.

VEGAN



5001916

VEGAN DANISH CROWN APPLE BUCKTHORN

Le goût sucré des pommes et le piquant légèrement acidulé des baies d'argousier soufflent comme un vent chaud réconfortant sur un automne danois. À base de levain et agrémenté d'un glaçage à l'orange pour parfaire le style nordique.

VEGAN





5001919

VEGAN MINI DANISH CROWN MIX

VEGAN MINI CROWN CUSTARD

VEGAN MINI CROWN APPLE BUCKTHORN

VEGAN MINI CHUNKY CHERRY

Petit mais emballé avec goût. Fourrage à la cerise rouge intense avec des morceaux de cerises et des arômes fruités aigres-doux.

VEGAN DANISH PASTRIES



5001915

VEGAN DANISH CROWN CUSTARD

Viennoseries danoises en couronne fourrées de crème pâtissière onctueuse à la vanille et de cassonade brune caramélisée saupoudrée d'éclats de noisette.

90 g
4 x 12 PCS C/S - 104 C/S PAL
DÉCONGELER 22°C • 15'
FOUR 180 °C • 19-21'

À CUIRE



5001916

VEGAN DANISH CROWN APPLE BUCKTHORN

Viennoseries danoises en couronne fourrées de pommes et de baies d'argousier.

1 sachet de glaçage orange inclus.

88 g
4 x 12 PCS C/S - 104 C/S PAL
DÉCONGELER 22°C • 15'
FOUR 180 °C • 19-21'

À CUIRE



5001919

VEGAN MINI DANISH CROWN MIX

Assortiment de 3 mini viennoseries danoises : 2x20 mini couronnes fourrées à la crème pâtissière végétale à la vanille avec de la cassonade brune caramélisée saupoudrée d'éclats de noisette, 2x20 mini couronnes fourrées aux pommes et aux baies d'argousier, 2x20 mini couronnes fourrées à la cerise. 1 sachet de glaçage à l'orange inclus pour les mini couronnes aux pommes et aux baies d'argousier.

40 g
6 x 20 PCS C/S - 104 C/S PAL
DÉCONGELER 22°C • 15'
FOUR 180°C • 13-15'

À CUIRE



ORIGINAL DANISH PASTRIES - MONO



5000732

DANISH CUSTARD CROWN

Viennoiserie danoise croustillante en couronne à la crème pâtissière onctueuse avec un soupçon d'amandes. 1 sachet de sucre de glaçage inclus.

90 g
4 x 12 PCS C/S - 104 C/S PAL
DÉCONGELER 22°C • 15'
FOUR 180 °C • 19-21'

À CUIRE



5000731

MAPLE PECAN PLAIT

Viennoiserie danoise typique croustillante fourrée d'un mélange onctueux et sucré de sirop d'érable et de noix de pécan hachées, le tout parsemé de noix de pécan. 1 sachet de sirop d'érable et 1 sachet de sucre de glaçage en papier inclus.

95 g
4 x 12 PCS C/S - 104 C/S PAL
DÉCONGELER 22°C • 15'
FOUR 180 °C • 19-21'

À CUIRE



5001473

CINNAMON SWIRL

Viennoiserie danoise très croustillante en forme d'escargot, fourrée à la cannelle et à la cassonade brune. 1 sachet de sucre de glaçage inclus.

85 g
4 x 12 PCS C/S - 104 C/S PAL
DÉCONGELER 22°C • 15'
FOUR 180 °C • 19-21'

À CUIRE



5001472

DANISH MIX

Assortiment de 48 viennoiseries danoises : 12 tresses au sirop d'érable et aux noix de pécan, 12 escargots à la cannelle, 12 couronnes aux pommes, 12 couronnes à la crème pâtissière et aux noisettes. 1 sachet de sucre de glaçage inclus.

90 g
4 x 12 PCS C/S - 104 C/S PAL
DÉCONGELER 22°C • 15'
FOUR 180 °C • 19-21'

À CUIRE



ORIGINAL DANISH PASTRIES - MINI

**5001458****MINI DANISH MARZIPAN
TWISTER**

Torsade croustillante à la pâte d'amandes, décorée de graines de sésame et de pavot.

45 g
75 PCS C/S - 120 C/S PAL
DÉCONGELER 22°C • 15'
FOUR 180 °C • 13-15'

À CUIR**5000929****MINI DANISH MIX**

Assortiment de 5 mini viennoiseries danoises : 20 tresses au sirop d'érable et aux noix de pécan, 20 feuilletés aux pommes tressés, 30 mini escargots à la cannelle, 20 mini couronnes à la crème pâtissière, 20 mini couronnes à la framboise.

40 g
110 PCS C/S - 104 C/S PAL
DÉCONGELER 22°C • 15'
FOUR 180 °C • 13-15'

À CUIRE**5000971****MINI MAPLE PECAN
PLAIT**

Mini viennoiserie danoise croustillante tressée et fourrée d'un mélange onctueux et sucré de sirop d'érable et de noix de pécan broyées, le tout saupoudré de noix de pécan. 1 sachet de sirop d'érable inclus.

40 g
5 x 20 PCS C/S - 104 C/S PAL
DÉCONGELER 22°C • 15'
FOUR 180 °C • 13-15'

À CUIR







ENVIE D'EN SAVOIR PLUS ?

**CONTACTEZ-
NOUS**

**PANESCO
LA LORRAINE BAKERY GROUP**

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

**GRAND-DUCHÉ
LUXEMBOURG & LIÈGE**

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
LUXEMBOURG & LIÈGE**

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



A BRAND OF

