DÉLICIEUSEMENT CROQUANT ET RECOMMANDÉ PAR

La Lorraine
Baking passion

panesco
keep exploring

BESOIN D'UN COUP DE BOOST ?

PROPOSEZ UNE OFFRE TENDANCE AVEC VIVE LA BAGUETTE

25%

de vos clients consacrent moins de 5 minutes à leur petit-déjeuner. Un bon lunch savoureux est donc très important pour eux.

Et ces clients veulent aussi **autre chose que le traditionnel sandwich club ou martino.** De nouveaux goûts s'imposent de plus en plus.

Les sandwichs artisanaux ont le vent en poupe. Ils attirent l'attention, sont appétissants et séduisent vos clients de la première à la dernière bouchée.

VIVE LA BAGUETTE

Vive les clients heureux !

Vos clients veulent plus qu'une baguette blanche classique. Diversifiez donc votre assortiment avec **les nouvelles baguettes tendance de La Lorraine et Panesco**. Et faites découvrir à vos clients **la nouvelle génération de sandwichs garnis**.

Étoffez votre offre en intégrant de nouveaux goûts, saveurs et recettes. Vous resterez ainsi la sandwicherie incontournable pour les lunchs et les en-cas. Envie de savoir comment séduire à nouveau vos clients avec votre offre de sandwichs garnis ?

Découvrez **les baguettes** de **La Lorraine** et **Panesco** et participez à **Vive La Baguette**.

« Pour nos clients, nous ne voulons que le meilleur. Et donc nous avons choisi la baguette Country Style de La Lorraine, une baguette artisanale au levain, belle, croquante et fraîche avec beaucoup de goût. »

- Doriano, La Planche à tartiner, Seraing

« Nos clients étaient à la recherche de sandwiches gourmand et croustillant. Grâce à les baguettes premium de Panesco et nos recettes maison qui les composent, nous avons pu les satisfaire. Chaque jour est un succès. »

- Nathalie et Olivier Christophe, Sandwicherie L'Olina, Soumagne

CE QUI REND NOS BAGUETTES **spéciales...**

Une croûte délicieusement croquante et une mie tendre. Une touche artisanale pour le client qui recherche de la valeur ajoutée. Une baguette facile à cuire et à garnir.

Demi-baguette blanche Country Style

La baguette à la fois classique, authentique et parfaite pour les sandwichs garnis.
La farine sur la croûte donne un caractère rustique à cette baguette très savoureuse grâce à l'ajout de levain (déshydraté).

2104273 - **160 g - 42 pcs/crt - 28 crt/pal**

Demi-baguette artisanale farine blé dur

Un sandwich artisanal préparé avec de la farine de blé dur et un levain actif. La longue durée de fermentation combinée à la farine de blé dur donne à la baguette un goût unique de noisette et une couleur jaune pâle.

2104604 - **130 g - 40 pcs/crt - 28 crt/pal**

Barra gallega media 125

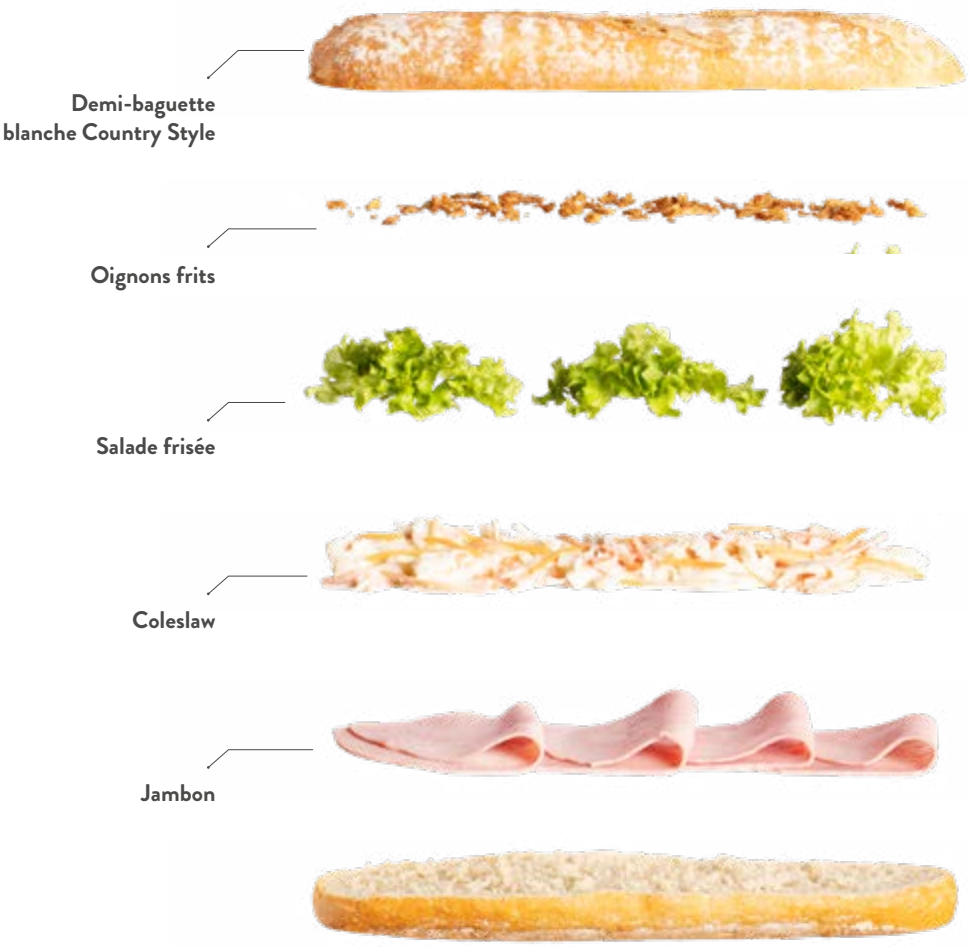
Baguette espagnole de farine de blé cuite sur pierre. Sa croûte fine est délicieusement croustillante et sa mie très légère.

5000602 - **125 g - 27 cm - 50 pcs/crt - 32 crt/pal**

Prix de revient

Demi-baguette blanche Country Style (160 g) :	€ 0,41
Jambon (75 g) :	€ 0,75
Coleslaw (90 g) :	€ 0,56
Salade frisée (40 g) :	€ 0,44
Oignons frits (8 g) :	€ 0,04
Total hors TVA (373 g) :	**€ 2,20**

La Lorraine
Baking passion



SAVOUREZ
L'AUTHENTICITÉ
D'UN SANDWICH RUSTIQUE

Envie de ravir vos papilles`? Ou de trouver le snack idéal pour votre pique-nique`? Ce sandwich garni a tout pour plaire`: du délicieux coleslaw, un jambon exquis et une texture croustillante surprenante. Prêt à gâter vos clients comme ils le méritent`?

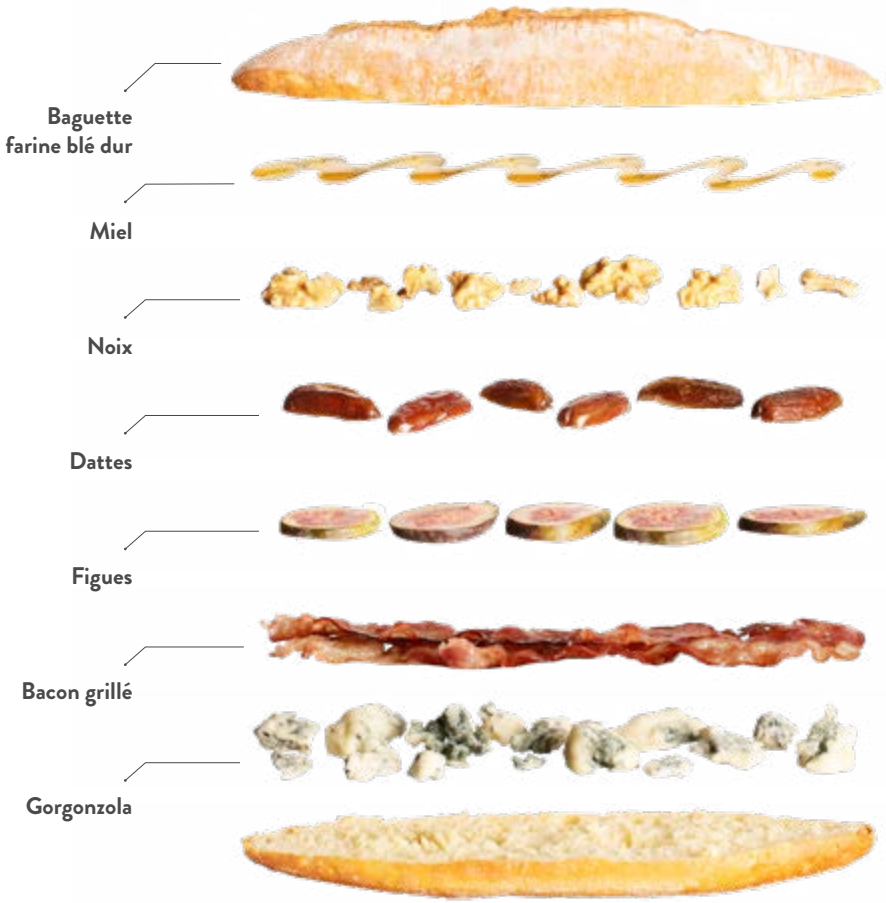
INFO PRODUIT

2104273 - Demi-baguette blanche Country Style

Prix de revient

Baguette farine blé dur (130 g) :	€ 0,60
Gorgonzola (65 g) :	€ 1,17
Dattes (50 g) :	€ 0,50
Figues (50 g) :	€ 0,75
Bacon grillé (90 g) :	€ 1,10
Noix (10 g) :	€ 0,18
Miel (3 g):	€ 0,02
Total hors TVA (398 g) :	**€ 4,32**

La Lorraine
Baking passion



CRAQUEZ POUR
LE GORGONZOLA

Le gorgonzola est fabriqué depuis des siècles dans la région de Milan. Ce fromage bleu est très connu des amateurs de fromages et apprécié pour son goût délicat. Avec le miel, les figues et le goût de noisette de la farine de blé dur, vous obtiendrez le sandwich parfait.

Astuce ! Vous voulez réduire le coût des aliments ? Laissez tomber les figues et les noix.

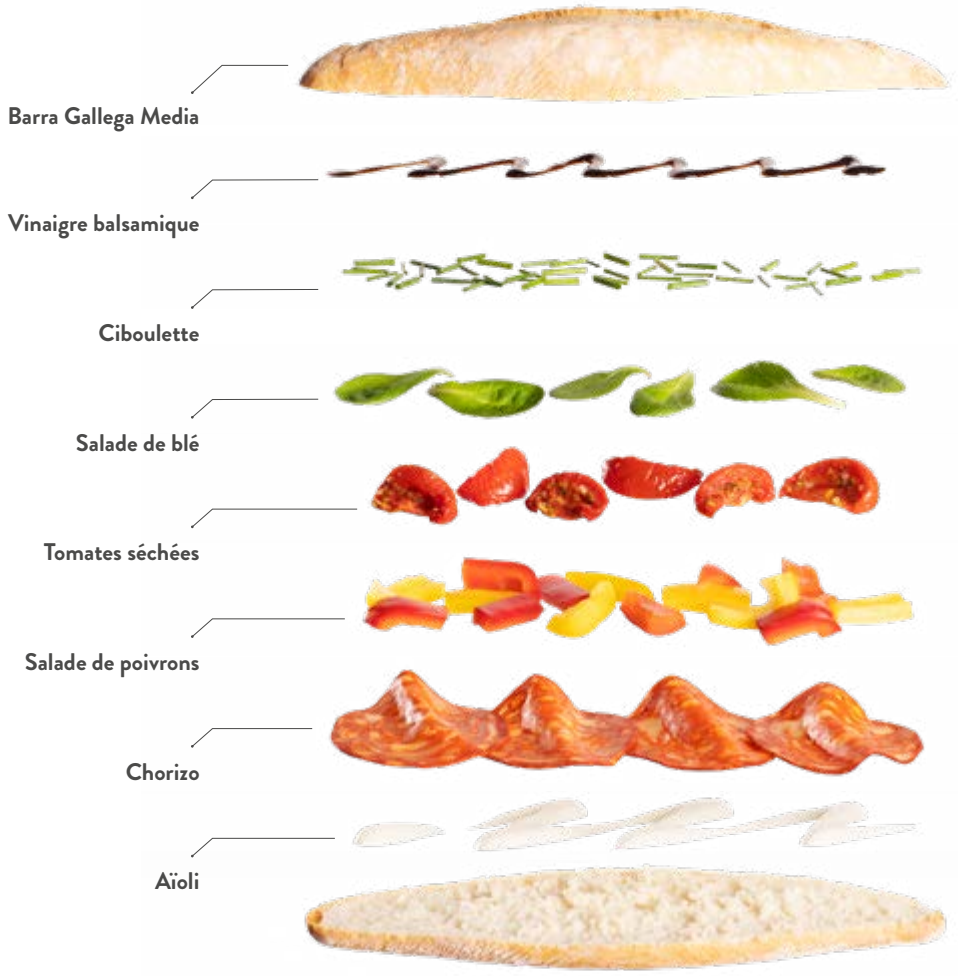
INFO PRODUIT

2104604 - Baguette farine blé dur

Prix de revient

Barra Gallega Media (125 g) :	€ 0,42
Salade de poivrons (86 g) :	€ 0,50
Chorizo (45 g) :	€ 0,56
Salade de blé (10 g) :	€ 0,13
Ciboulette (2 g) :	€ 0,18
Tomates séchées (65 g) :	€ 0,28
Aïoli (18 g) :	€ 0,12
Vinaigre balsamique (4 g) :	€ 0,07
Total hors TVA (355 g) :	**€ 2,26**

panesco
keep exploring



ENVIE D'UNE
EXPLOSION DE SAVEURS
DU SUD ?

Des saveurs 100`% espagnoles`! De l'aïoli au chorizo – vos clients goûteront à un air de vacances dès la première bouchée.

INFO PRODUIT

5000602 - Barra Gallega media 125

ENVIE DE PARTICIPER À VIVE LA BAGUETTE ? PRENEZ CONTACT AVEC L'ACCOUNT MANAGER DE VOTRE RÉGION.

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

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

FLANDRE OCCIDENTALE
Hein Dubaere
h.dubaere@llbg.com
+32 (0)497 97 00 47
Reno Reybrouck
r.reybrouck@llbg.com
+32 (0)490 65 79 85

FLANDRE ORIENTALE
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

ANVERS
Claire Lodewick
c.lodewick@llbg.com
+32 (0)468 28 89 00
Hadewig Otte
h.otte@llbg.com
+32 (0)498 18 71 29

BRABANT FLAMAND (OUEST) ET MALINES
Sofie Mariman
s.mariman@llbg.com
+32 (0)474 72 18 16

LIMBOURG & LA CAMPINE
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

BRUXELLES & LE BRABANT WALLON
Philippe Massuy
p.massuy@llbg.com
+32 (0)494 50 20 52

LIÈGE
Pierre Mertens
p.mertens2@llbg.com
+32 (0)491 34 33 68

BRABANT FLAMAND (EST)
Annelies Erard
a.erard@llbg.com
+32 (0)495 33 42 35

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

LES PAYS-BAS

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

ACCOUNT MANAGER BOULANGERIE
Detlef Hartmann
d.hartmann@llbg.com
+31 (0)6 23 71 89 14

DÉLICIEUSEMENT CROQUANT ET RECOMMANDÉ PAR

La Lorraine Baking passion

panesco keep exploring