



Vive  
la  
baguette

JOUW BELEGDE BROODJES  
beter dan ooit

LEKKER KROKANT AANBEVOLEN DOOR

La Lorraine  
*Baking passion*

panesco  
keep exploring

## EEN BOOST NODIG?

MET VIVE LA BAGUETTE IS  
JE AANBOD ON-TREND

25%

van je klanten spendeert minder dan  
5 minuten voor hun ontbijt. Een lekkere  
lunch is voor hen extra belangrijk.



En ze willen  
**iets anders dan de  
klassieke smos of het  
broodje martino.** Nieuwe  
smaken winnen steeds meer terrein.



**Artisanale broodjes  
zitten in de lift.**

Ze vallen op, zien er lekker uit en weten  
je klanten te verleiden van de eerste tot  
de laatste hap.

## VIVE LA BAGUETTE Bonjour blijde klanten

Je klanten willen meer dan de klassieke witte baguettes. Dus, maak plaats voor de  
**nieuwe krakende smaakmakers van La Lorraine en Panesco.** En laat klanten proeven  
van de **volgende revolutie in belegde broodjes.**

Breid je aanbod nu uit met nieuwe smaken, nieuwe geuren en nieuwe recepten. Zo blijf  
je de go-to broodjeszaak tijdens lunch- en snackpauzes. Benieuwd hoe jij jouw klanten  
opnieuw doet verliefd worden op belegde broodjes?

Ontdek de **baguettes** van **La Lorraine** en **Panesco** en doe mee met **Vive La Baguette.**



“ Voor onze klanten willen we alleen het  
beste. En dus kozen we voor het Country  
Style stokbrood van La Lorraine, een rustiek  
stokbrood met toevoeging van desem.  
Mooi, knapperig en met veel smaak. ”

- Dorian, The Spread Board, Seraing

“ Onze klanten zijn op zoek naar  
gastronomische en krokante belegde broodjes.  
Dankzij de premium baguettes van Panesco  
en onze zelfgemaakte recepten konden we ze  
tevreden stellen. Elke dag is een succes. ”

- Nathalie en Olivier Christophe, Sandwicherie L'Oline, Soumagne



**COUNTRY STYLE  
BAGUETTE**

Toegankelijke upgrade  
voor je standaard broodje.

**DURUM BLOEM  
BAGUETTE**

Artisaan broodje  
gemaakt met 100%  
durumtarwemeel.

**BARRA GALLEGA**

Traditioneel Spaans op  
steen gebakken tarwebrood.

## WAT ONZE BAGUETTES speciaal maakt...

Heerlijk krokante korst en zachte kruim, een artisanale toets voor de meerwaardezoeker en makkelijk af te bakken en te beleggen.

### Half stokbrood wit Country Style

Klassiek, authentiek en de perfecte drager voor jouw belegde broodjes. De bebloeming geeft een rustiek karakter aan dit broodje boordevol smaak door de toevoeging van (gedroogde) desem.

2104273 - 160 g - 42 st/krt - 28 krt/pal

La Lorraine  
Baking passion



La Lorraine  
Baking passion



### Half stokbrood artisaan durum bloem

Artisaan broodje gemaakt van een oude, harde tarwariëteit (Durum) die meer water absorbeert voor een romig, vochtig kruim dat niet uitdroogt. De actieve zuurdesem in combinatie met het durummeel zorgt voor een unieke, notige en boterige smaak en zachtgele kleur.

2104604 - 130 g - 40 st/krt - 28 krt/pal

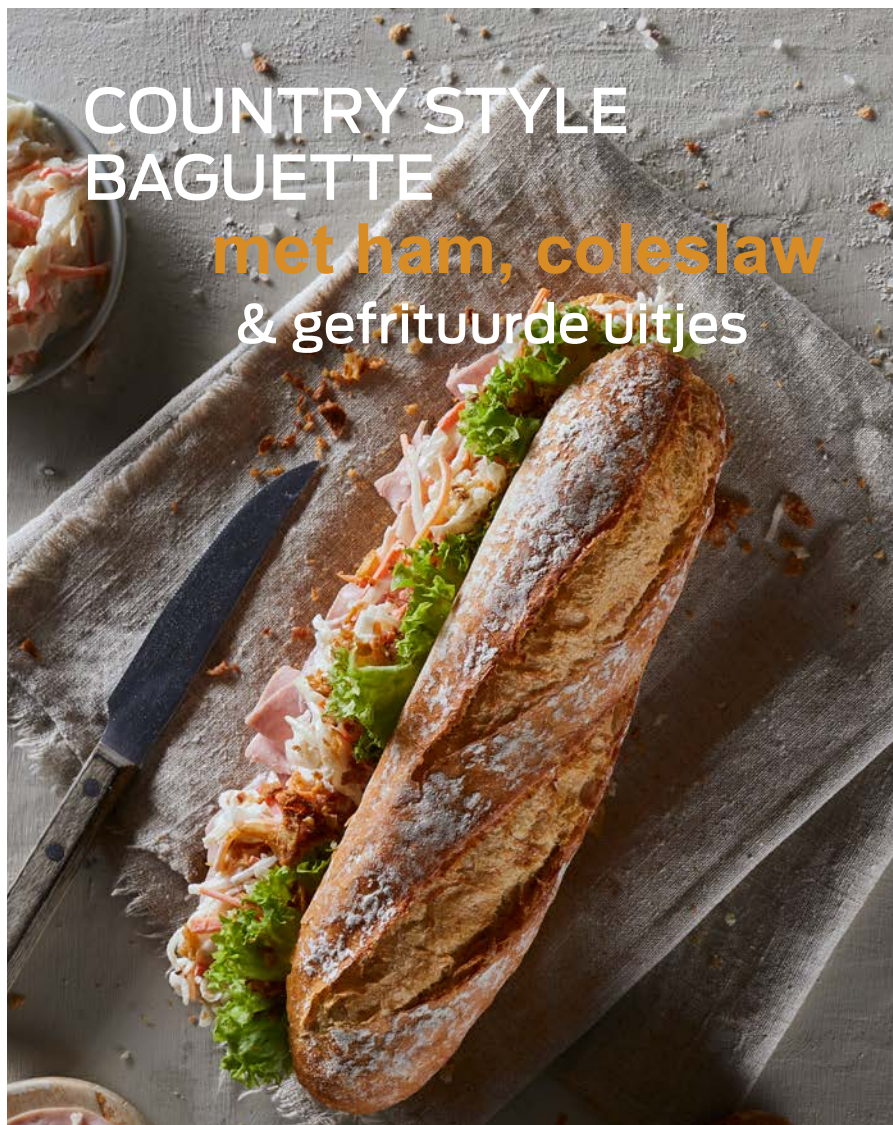
### Barra gallega media 125

Op steen gebakken Spaans tarwebrood. Geniet van de dunne maar krokante korst en smelt voor de lichte kruim.

5000602 - 125 g - 27 cm - 50 st/krt - 32 krt/pal

panesco  
keep exploring





# COUNTRY STYLE BAGUETTE

## met ham, coleslaw & gefrituurde uitjes



BEKIJK DE  
RECEPTVIDEO

### Foodcost

Half stokbrood wit Country Style (160 g):	€ 0,49
Ham (75 g):	€ 0,75
Coleslaw (90 g):	€ 0,56
Krulsla (40 g):	€ 0,44
Gefrituurde uitjes (8 g):	€ 0,04

Totaal excl BTW (373 g): € 2,28

Half stokbrood wit  
Country Style



Gefrituurde uitjes



Krulsla



Coleslaw



Ham



### GENIET LEKKER RUSTIEK EN AUTHENTIEK

Je even als God in Frankrijk voelen? Of zoek je de ideale picknicksnack? Dit broodje combineert het allemaal: van heerlijke coleslaw, tot lekkere ham en een verrassende crunch. Klaar om je klanten te verwennen?

### PRODUCTINFO

2104273 - Half stokbrood wit  
Country Style





# DURUM BLOEM BAGUETTE met GORGONZOLA, gebakken spek, vijgen & honing

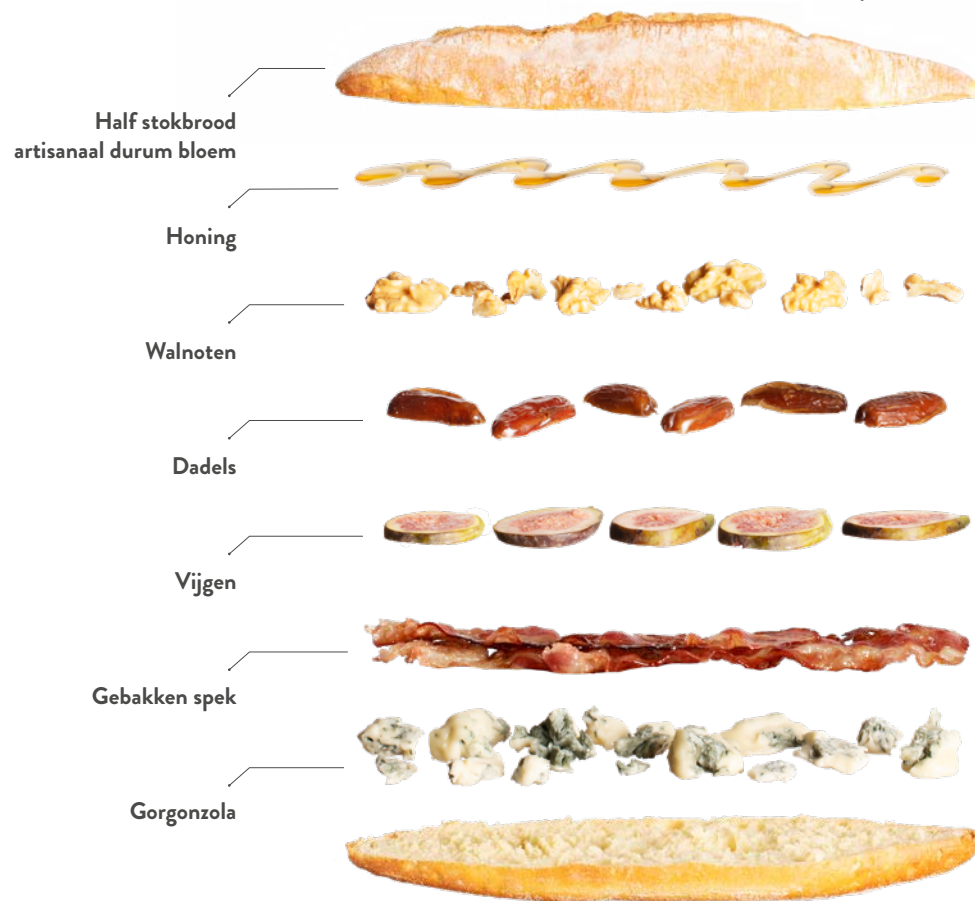


BEKIJK DE  
RECEPTVIDEO

## Foodcost

Durum bloem baguette (130 g):	€ 0,71
Gorgonzola (60 g):	€ 0,87
Dadels (25 g):	€ 0,18
Vijgen (25 g):	€ 0,15
Gebakken spek (70 g):	€ 0,97
Walnoten (10 g):	€ 0,18
Honing (3 g):	€ 0,02

Totaal excl BTW (323 g): € 3,08



## SMELT VOOR GORGONZOLA

Gorgonzola wordt al eeuwen gemaakt in de streek rond Milaan. Onder de blauwe kazen is hij bij kaasliefhebbers vooral bekend en geliefd om zijn zachte smaak. Gecombineerd met honing, vijgen en de notige smaak van Durumbloem krijg je het perfecte broodje.

**Tip!** Wil je de foodcost wat drukken?  
Laat dan de vijgen en de walnoten weg.

## PRODUCTINFO

2104604 - Half stokbrood  
artisaanaal durum bloem



# BARRA GALLEGA met paprika, aioli & chorizo

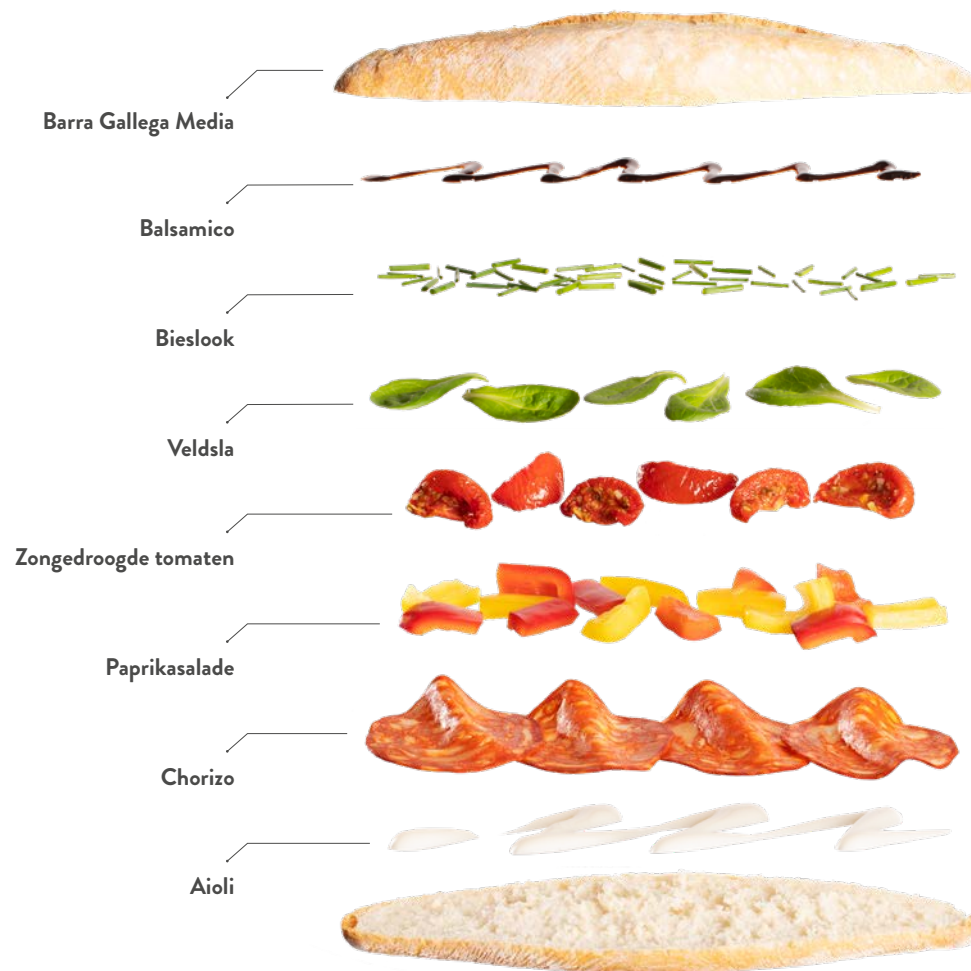


BEKIJK DE  
RECEPTVIDEO

## Foodcost

Barra Gallega Media (125 g):	€ 0,50
Paprikasalade (86 g):	€ 0,50
Chorizo (45 g):	€ 0,56
Veldsla (10 g):	€ 0,13
Bieslook (2 g):	€ 0,18
Zongedroogde tomaten (65 g):	€ 0,28
Aioli (18 g):	€ 0,12
Balsamico (4 g):	€ 0,07

Totaal excl BTW (355 g): € 2,34



## ZIN IN EEN ZUIDERSE SMAAKBOM?

Op-en-top Spaanse smaken. Van aioli tot chorizo – zo voelen jouw klanten zich altijd een beetje op vakantie wanneer ze hun tanden in dit broodje zetten.

## PRODUCTINFO

5000602 - Barra Gallega media 125



**WIL JE DEELNEMEN AAN VIVE LA BAGUETTE?  
NEEM DAN CONTACT OP MET DE ACCOUNTMANAGER  
IN JOUW REGIO.**

---

**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**

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 &  
WAALS-BRABANT**

Philippe Massuy  
p.massuy@llbg.com  
+32 (0)494 50 20 52

**LUIK**

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

**VLAAMS BRABANT  
(OOST)**

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

**HENEGOUWEN**

Pierre Osaer  
p.osaer@llbg.com  
+32 (0)494 50 20 53

**NAMEN, LUXEMBURG,  
GROOTHERTOOGDOM  
LUXEMBURG & LUIK**

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

**NEDERLAND**

**ALGEMEEN**

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

**ACCOUNT MANAGER  
BAKKERIJ**

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

LEKKER KROKANT AANBEVOLEN DOOR

  
**La Lorraine**  
Baking passion

  
**panesco**  
keep exploring