



La Lorraine

Baking passion

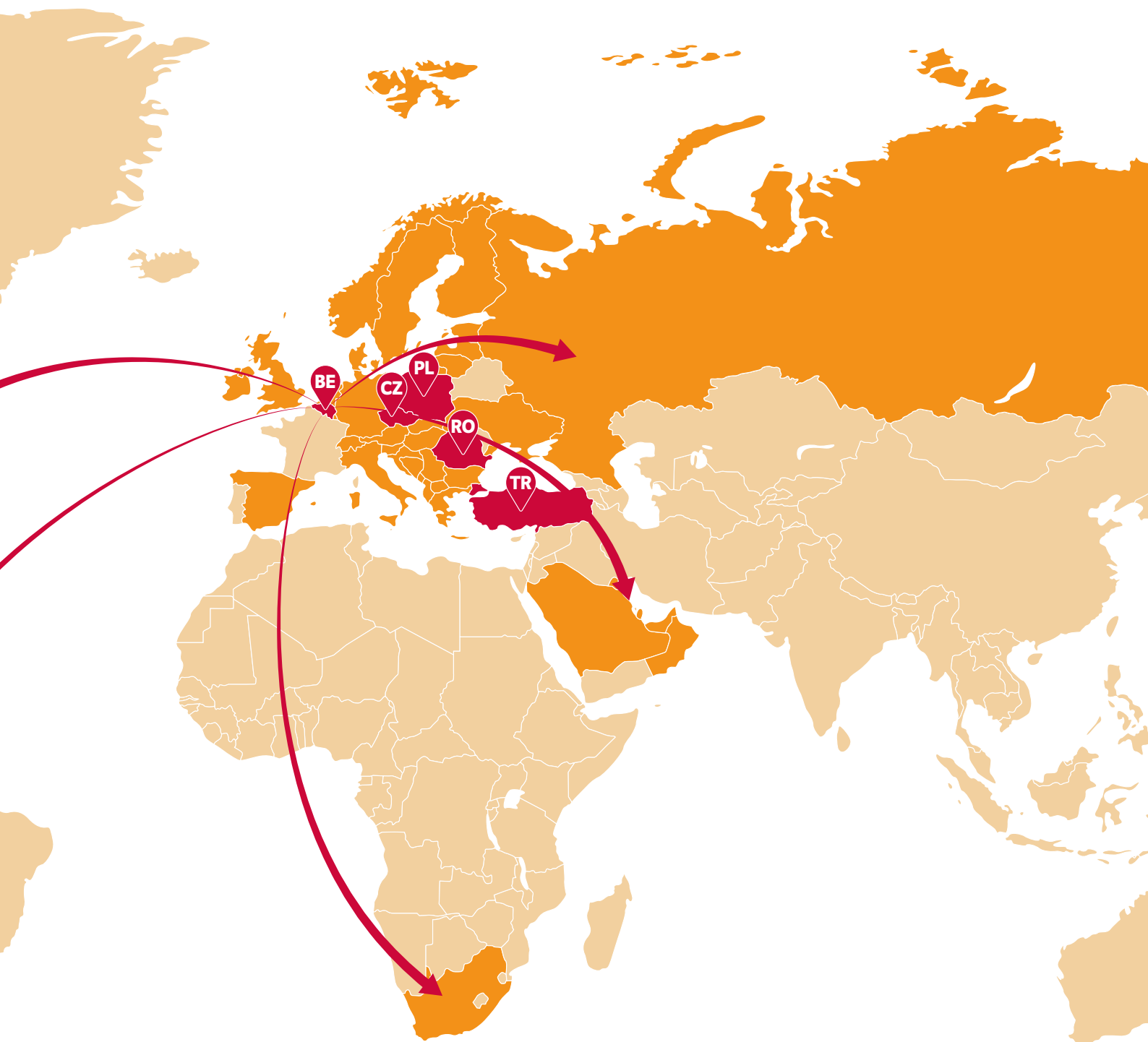
*International assortment
2020 - 2021*





Growing craftsmanship AROUND THE GLOBE

Un savoir-faire toujours plus grand
À TRAVERS LE MONDE



● Sales organizations / bureaux de vente

● Production







Boulangerie

Mini rolls / Mini pains < 45g	8
Small rolls / Petits pains 45-75g	13
Buns & paninis	21
Sandwich rolls / Petits pains lunch 75 – 165g	24
Demi baguettes	28
Baguettes	41
Loaves / Pains	46
Pre-sliced loaves / Pains prédécoupés	51

Viennoiserie

Croissants	54
Other viennoiserie / Autre viennoiserie	58


Pâtisserie

Muffins, cakes & brownies	68
Classic pastry / pâtisserie classique	70

Savoury / Snacks salés

Sausage rolls & lattices / Pains saucisse et feuilletés	76
Pizzas	80

- Legenda labels / Légende icônes 85
- Baking technologies & instructions / Technologies et instructions de cuisson 86
- Directions for use / Conseils d'utilisation 88



"Soft, crunchy or even stone-baked: bread is essential on every table or shelf. We treat even the smallest petit pain with the utmost artisanship. That's how you give rise to the freshest flavours and tastiest aromas."

"Moelleux, croquant ou cuit sur pierre : le pain est présent sur chaque table ou dans chaque placard. Le moindre petit pain est issu de l'artisanat le plus soigné. C'est ainsi que l'on crée les saveurs les plus fraîches et les arômes les plus savoureux."

Boulangerie

Mini rolls / Mini pains < 45g	8
Small rolls / Petits pains 45-75g	13
Buns & paninis	21
Sandwich rolls / Petits pains lunch 75 – 165g	24
Demi baguettes	28
Baguettes	41
Loaves / Pains	46
Pre-sliced loaves / Pains prédécoupés	51



MINI ROLLS / MINI PAINS < 45 G
PART BAKED / PRÉCUI

2103284
PETIT PAIN
RESTAURANT
WHITE / BLANC



8 CM – 35 G
 190 PCS C/S – 32 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 15'
 BAKING / CUIRE 180°C – 8-10'

PART BAKED / PRÉCUI



2103356
PETIT PAIN
RESTAURANT
BROWN / GRIS



8 CM – 35 G
 190 PCS C/S – 32 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 15'
 BAKING / CUIRE 180°C – 8-10'

PART BAKED / PRÉCUI



4300148
MINI KAISER ROLL
PETIT PAIN
EMPEREUR



8.5 CM – 35 G
 150 PCS C/S – 32 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 15'
 BAKING / CUIRE 210°C – 5-7'

PART BAKED / PRÉCUI



**ON
 REQUEST**



4300226
MINI KAISER ROLL
MULTICEREAL
PETIT PAIN EMPEREUR
MULTICÉRÉALES



**ON
 REQUEST**

8.5 CM – 35 G
 150 PCS C/S – 32 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 15'
 BAKING / CUIRE 210°C – 5-7'

PART BAKED / PRÉCUIT



2104238
RUSTIC MINI WHEAT ROLL
MINI PETIT PAIN RUSTIQUE



**ON
 REQUEST**

11 CM – 30 G
 200 PCS C/S – 32 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 15'
 BAKING / CUIRE 180°C – 4-6'

PART BAKED / PRÉCUIT



2104240
RUSTIC MINI DARK ROLL
MINI PETIT PAIN
RUSTIQUE GRIS



**ON
 REQUEST**

11 CM – 30 G
 200 PCS C/S – 32 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 15'
 BAKING / CUIRE 180°C – 4-6'

PART BAKED / PRÉCUIT



2104239
RUSTIC MINI MULTIGRAIN
ROLL / MINI PETIT PAIN
RUSTIQUE MULTIGRAIN



11 CM – 30 G
 200 PCS C/S – 32 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 15'
 BAKING / CUIRE 180°C – 4-6'

ON
 REQUEST

PART BAKED / PRÉCUIT



4045044
ASSORTED MINI CLASSIC
MINI MIX CLASSIC



8 CM – 35 G
 100 PCS C/S – 60 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 15'
 BAKING / CUIRE 210°C – 8'

ON
 REQUEST

PART BAKED / PRÉCUIT



2104434
MINI MIX FARMER'S ROLL
MINI MIX PISTOLETS DE
CAMPAGNE



8 CM – 40 G
 75 PCS C/S – 64 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 15'
 BAKING / CUIRE 180°C – 8-10'

PART BAKED / PRÉCUIT



2103855
MINI MIX KAISER
MINI MIX EMPEREUR



8 CM – 35 G
 150 PCS C/S – 28 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 15'
 BAKING / CUIRE 180°C – 8-10'

PART BAKED / PRÉCUIT



MINI ROLLS / MINI PAINS < 45 G

FULLY BAKED – THAW & SERVE / CUIT – PRÊT À SERVIR

2103506

MINI KAISER ROLL
PETIT PAIN EMPEREUR



ON
REQUEST

8 CM – 35 G
150 PCS C/S – 32 C/S PAL
BAKING / CUIRE 200°C – 0-3'

FULLY BAKED / CUIT



2102028

MINI SOFT LUNCH ROLL
WHITE
SOFT MINI PAIN LUNCH
BLANC



6.7 CM – 30 G
150 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR



2102054

MINI BRIOCHE ROLL
MINI SANDWICH



9 CM – 27 G
150 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR



Typical Belgian soft bun enriched with butter, milk and sugar.
Petit pain brioché typiquement belge enrichi en beurre, lait et sucre.

2306127

MINI CIABATTINA



6.5 CM – 40 G
75 PCS C/S – 64 C/S PAL
BAKING / CUIRE 200°C – 0-3'

FULLY BAKED / CUIT



5001718
MINI MIX PAIN DE TABLE



8.5 CM – 35 G
105 PCS C/S – 64 C/S PAL
BAKING / CUIRE 200°C – 0-3'

FULLY BAKED / CUIT



2103518
MINI MIX CLASSIC



8 CM – 32 G
75 PCS C/S – 64 C/S PAL
BAKING / CUIRE 200°C – 0-3'

FULLY BAKED / CUIT



2103588
MINI MIX
PAN BAGNAT



8 CM – 40 G
75 PCS C/S – 56 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR



2102108
MINI MIX SOFT
ROUND / ROND



6.7 CM – 30 G
75 PCS C/S – 64 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR



2307080
MINI MIX SOFT SQUARE
SOFT MINI MIX CARRÉ



6.5 CM – 40 G
75 PCS C/S – 64 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 60'

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR



2306112
MINI MIX RUSTIC



6.5 CM – 40 G
75 PCS C/S – 64 C/S PAL
BAKING / CUIRE 200°C – 0-3'

FULLY BAKED / CUIT



SMALL ROLLS / PETITS PAINS 45 - 75 G

PART BAKED / PRÉCUIT

2103942

WHITE ROLL
PISTOLET BLANC



11 CM - 75 G
60 PCS C/S - 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C - 11-13'

PART BAKED / PRÉCUIT



2103943

MULTICEREALS ROLL
PISTOLET MULTICÉRÉALES



11 CM - 75 G
60 PCS C/S - 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C - 11-13'

PART BAKED / PRÉCUIT



2103157

CIABATTINA



8.5 CM - 75 G
90 PCS C/S - 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C - 8-10'

PART BAKED / PRÉCUIT



2103991

SPELT ROLL
PISTOLET ÉPEAUTRE



10 CM - 70 G
75 PCS C/S - 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C - 11-13'

PART BAKED / PRÉCUIT



2104156

TIGER ROLL
PISTOLET TIGRE



10 CM - 70 G
65 PCS C/S - 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C - 11-13'

PART BAKED / PRÉCUIT



Round white wheat roll with an exceptionally crispy crust decoration.
Petit pain rond blanc à la croûte exceptionnellement croustillante.

2104318

PANTHER ROLL
PISTOLET PANTHÈRE



10 CM - 70 G
65 PCS C/S - 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C - 11-13'

PART BAKED / PRÉCUIT



Round brown wheat roll made from white and wholemeal wheat flour with an exceptionally crispy crust decoration.
Petit pain rond gris à base de farine de froment blanche et complète, à la croûte exceptionnellement croustillante.



2103203
KAISER ROLL
PAIN EMPEREUR



10.5 CM – 65 G
95 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C – 11-13'

PART BAKED / PRÉCUIT



2103205
KAISER ROLL
WITH SESAME SEEDS
PAIN EMPEREUR
AU SÉSAME



10.5 CM – 65 G
95 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C – 11-13'

PART BAKED / PRÉCUIT



2103204
KAISER ROLL
WITH POPPY SEEDS
PAIN EMPEREUR
AU PAVOT



10.5 CM – 65 G
95 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C – 11-13'

PART BAKED / PRÉCUIT



2103223
KAISER ROLL MULTICEREALS
PAIN EMPEREUR
MULTICÉRÉALES



10.5 CM – 65 G
95 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C – 11-13'

PART BAKED / PRÉCUIT



2103698
KAISER ROLL ALSACE
PAIN EMPEREUR ALSACE



10.5 CM – 65 G
95 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C – 11-13'

PART BAKED / PRÉCUIT



4294347
KAISER ROLL BROWN
MULTI SEEDED
PAIN EMPEREUR GRIS
AUX GRAINES



10 CM – 60 G
100 PCS C/S – 28 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C – 11-13'

PART BAKED / PRÉCUIT



FIBRE CONTENT: 6,1%
TENEUR EN FIBRES: 6,1%

ON
REQUEST



2103782
FARMER'S ROLL WHITE
PISTOLET DE CAMPAGNE
BLANC



11 CM – 65 G
75 PCS C/S – 28 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C – 11-13'

PART BAKED / PRÉCUIT



2103783
FARMER'S ROLL BROWN
PISTOLET DE CAMPAGNE
GRIS



11 CM – 65 G
75 PCS C/S – 28 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C – 11-13'

PART BAKED / PRÉCUIT



2103944
FARMER'S ROLL
SOURCE OF FIBRES
PISTOLET DE CAMPAGNE
SOURCE DE FIBRES



10.5 CM – 65 G
75 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C – 11-13'

PART BAKED / PRÉCUIT



FIBRE CONTENT: 6.8 %
TENEUR EN FIBRES : 6,8 %

2103108
PETIT PAIN WHITE / BLANC



15 CM – 60 G
100 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C – 11-13'

PART BAKED / PRÉCUIT



2103117
PETIT PAIN BROWN / GRIS



15 CM – 60 G
100 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C – 11-13'

PART BAKED / PRÉCUIT



2103225
PETIT PAIN
MULTICEREALS
MULTICÉRÉALES



13 CM – 60 G
90 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C – 11-13'

PART BAKED / PRÉCUIT





SMALL ROLLS / PETITS PAINS 45 - 75 G

FULLY BAKED – THAW & SERVE / CUIT – PRÊT À SERVIR

2104311
BRIOCHE ROLL
SANDWICH



45 G
100 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR



Typical Belgian brioche roll, enriched with milk and sugar.
Petit pain brioché typiquement belge, enrichi en lait et sucre.

2102091
BAKER'S BRIOCHE ROLL
WITH BUTTER
SANDWICH BOULANGER AU
BEURRE



12 CM – 55 G
70 PCS C/S – 28 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR



Typical Belgian soft bun made from brioche dough, enriched with butter, eggs and sugar.
Petit pain moelleux typiquement belge à base de pâte briochée, enrichi en beurre, œufs et sucre.

2104475
BRIOCHE ROLL
WITH BUTTER
NAVETTE AU BEURRE



13 CM – 57 G
80 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR



Typical Belgian soft bun made from brioche dough, with butter, milk and sugar. E-reduced recipe.
Petit pain brioché typiquement belge à base de beurre, de lait et de sucre. Recette réduite en additifs.





2102110
SOFT LUNCH ROLL WHITE
PETIT PAIN LUNCH SOFT
BLANC



9.6 CM – 63 G
 75 PCS C/S – 32 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 15'

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR





BUNS & PANINIS

FULLY BAKED - THAW & SERVE - SERVE HOT
 CUIT - PRÊT À SERVIR - À SERVIR CHAUD

2104096
 BRIOCHE BUN GLAZED
 PRE-SLICED
 PAIN BRIOCHÉ
 PRÉTRANCHÉ



ON
 REQUEST

12 CM - 86 G
 24 PCS C/S - 68 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 30'

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR



2103888
 HAMBURGER BUN 5 INCH
 WITH SESAME SEEDS
 BUN POUR HAMBURGER
 5 INCH AU SÉSAME



12 CM - 86 G
 24 PCS C/S - 68 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 15'
 GRILL 230°C - 2-3'

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR



2103887
 HAMBURGER BUN 4 INCH
 WITH SESAME SEEDS
 BUN POUR HAMBURGER
 4 INCH AU SÉSAME



9.8 CM - 57 G
 48 PCS C/S - 68 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 15'
 GRILL 230°C - 2-3'

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR



4075067
 MAXI HOT DOG BUN
 MAXI PAIN HOT DOG



ON
 REQUEST

19.5 CM - 85 G
 32 PCS C/S - 68 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 60'
 GRILL 230°C - 2'

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR



4075001
 HOT DOG BUN
 PAIN HOT DOG



ON
 REQUEST

16.5 CM - 63 G
 36 PCS C/S - 64 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 50'
 GRILL 230°C - 2'

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR



2104154
PANINI WHITE
PRE-GRILLED PRE-SLICED
PANINI BLANC
PRÉ-GRILLÉ PRÉ-COUPÉ



27 CM – 125 G
45 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 200°C – 4-6'
GRILL 220°C – 3-5'

SERVE HOT / À SERVIR CHAUD



2103802
PANINI WHITE
PRE-GRILLED
PANINI BLANC
PRÉ-GRILLÉ



27 CM – 125 G
50 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 200°C – 4-6'
GRILL 220°C – 3-5'

SERVE HOT / À SERVIR CHAUD



2103849
PANINI PROVENCE HERBS
PRE-GRILLED
PANINI AUX HERBES
PRÉ-GRILLÉ



27 CM – 125 G
50 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 200°C – 4-6'
GRILL 220°C – 3-5'

SERVE HOT / À SERVIR CHAUD



2103987
PANINI WHITE/BLANC



27 CM – 125 G
50 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 200°C – 4-6'
GRILL 220°C – 3-5'

SERVE HOT / À SERVIR CHAUD



2103160
PANINI PROVENCE HERBS
PANINI AUX HERBES



27 CM – 125 G
50 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 200°C – 4-6'
GRILL 220°C – 3-5'

SERVE HOT / À SERVIR CHAUD



4075105
FRENCH HOT DOG BUN XXL
PAIN HOT DOG XXL



ON
REQUEST

22 CM – 110 G
32 PCS C/S – 64 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 240'
GRILL 230°C – 2-3'

SERVE HOT / À SERVIR CHAUD



4075107
FRENCH HOT DOG BUN
GRAHAM
PAIN HOT DOG GRIS



ON
REQUEST

19.5 CM – 60 G
40 PCS C/S – 64 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
GRILL 230°C – 2-3'

SERVE HOT / À SERVIR CHAUD



4075098
FRENCH HOT DOG BUN
PAIN HOT DOG



ON
REQUEST

19.5 CM – 60 G
40 PCS C/S – 64 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
GRILL 230°C – 2-3'

SERVE HOT / À SERVIR CHAUD



SANDWICH ROLLS / PETITS PAINS LUNCH 75 - 165 G

PART BAKED / PRÉCUIT

2103971
MALT ROLL ROUND
BOULE DE MALT



13 CM – 125 G
45 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C – 14-16'

PART BAKED / PRÉCUIT



2103418
ITALIAN BUN
BOULE ITALIENNE



13 CM – 120 G
40 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C – 11-13'

PART BAKED / PRÉCUIT



2103856
JUMBO CRUSTY ROLL
PISTOLET JUMBO



12 CM – 100 G
50 PCS C/S – 28 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C – 11-13'

PART BAKED / PRÉCUIT



2104033
CRUSTY ROLL
PISTOLET MAXI



12 CM - 90G
55 PCS C/S - 28 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C - 11-13'

PART BAKED / PRÉCUIT



4035076
HIGH-FIBRE RYE ROLL WITH
GRAINS
PETIT PAIN DE SEIGLE
AUX GRAINS



11 CM – 87 G
70 PCS C/S – 30 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 180°C – 9-13'

PART BAKED / PRÉCUIT



FIBRE CONTENT: 7.6%
TENEUR EN FIBRES: 7,6%

4295583
FITNESS CUBE



7 CM – 90 G
70 PCS C/S – 72 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 60'
BAKING / CUIRE 210°C – 7-10'

PART BAKED / PRÉCUIT



High fibre cube (9.9%), using just oat- & soy flakes, linseed, sesame, sunflower, spelt, rye & pumpkin kernels. Without flour.
Teneur élevée en fibres (9,9%), à base d'avoine et de flocons de soja, des graines de lin, sésame, tournesol, épeautre, seigle et potiron. Sans farine.

ON REQUEST

ON REQUEST



4070023
CATALAN STYLE ROLL
PETIT PAIN CATALAN



16 CM – 85 G
 70 PCS C/S – 30 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 30'
 BAKING / CUIRE 190°C – 7-8'

ON
 REQUEST

PART BAKED / PRÉCUIT



4070056
ARDENNES STYLE ROLL
WHITE
PETIT PAIN ARDENNAIS
BLANC



16 CM – 85 G
 70 PCS C/S – 32 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 30'
 BAKING / CUIRE 190°C – 7-8'

ON
 REQUEST

PART BAKED / PRÉCUIT



4070057
ARDENNES STYLE ROLL
BROWN
PETIT PAIN ARDENNAIS
GRIS



16 CM – 85 G
 70 PCS C/S – 32 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 30'
 BAKING / CUIRE 190°C – 7-8'

ON
 REQUEST

PART BAKED / PRÉCUIT



4070059
CATALAN STYLE ROLL
MULTICEREAL
PETIT PAIN CATALAN
MULTICÉRÉALES



16 CM – 85 G
 70 PCS C/S – 32 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 30'
 BAKING / CUIRE 190°C – 7-8'

ON
 REQUEST

PART BAKED / PRÉCUIT





SANDWICH ROLLS / PETITS PAINS LUNCH 75 - 165 G

FULLY BAKED – THAW & SERVE / CUIT – PRÊT À SERVIR

2401578
FALUCHE
RONDO



14 CM – 110 G
35 PCS C/S – 40 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 60'

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR



2103186
PAN BAGNAT LARGE
WHITE / BLANC



12.5 CM – 110 G
45 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR



White roll with a soft crust, enriched with olive oil.
Suitable for cold fillings or for grilling.
Just thaw and serve.
Petit pain blanc avec une croûte molle, avec de l'huile d'olive.
Pour garnitures froides ou à griller.
Prêt à consommer, décongelez et servez.

2103185
PAN BAGNAT LARGE
BROWN / GRIS



12.5 CM – 110 G
45 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR



Brown roll with a soft crust, enriched with wholemeal wheat flour and olive oil, sprinkled with wheat bran.
Suitable for cold fillings or for grilling.
Just thaw and serve.
Petit pain gris avec une croûte molle, enrichi en farine de froment complète et huile d'olive, saupoudré de son de blé.
Pour garnitures froides ou à griller.
Prêt à consommer, décongelez et servez.



2103853
PAN BAGNAT LARGE
MULTI



12.5 CM – 110 G
 45 PCS C/S – 28 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 15'

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR



Multigrain roll with a soft crust, enriched with sunflower, poppy and sesame seeds, linseeds and wheat bran. Suitable for cold fillings or for grilling. Just thaw and serve.
 Petit pain multicéréales avec une croûte molle, enrichi en graines de tournesol, de sésame, de lin, de pavot et du son de blé. Pour garnitures froides ou à griller. Prêt à consommer, décongelez et servez.

2103902
PAN BAGNAT WHITE -
FLOURED LARGE
PAN BAGNAT BLANC FARINÉ
LARGE



12.5 CM – 110 G
 45 PCS C/S – 32 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 15'

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR



White roll with soft crust, enriched with olive oil, generously sprinkled with flour. Suitable for cold fillings or for grilling. Just thaw and serve.
 Petit pain blanc avec une croûte molle, avec de l'huile d'olive et saupoudré de farine. Pour garnitures froides ou à griller. Prêt à consommer, décongelez et servez.

2306524
SOFT ROLL ANCIENT GRAINS
PETIT PAIN SOFT CÉRÉALES
ANCIENNES



12 CM – 100 G
 60 PCS C/S – 32 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 30'

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR



Brown roll with a soft crust, with kamut, spelt, barley, oats, buckwheat and quinoa. Sprinkled with pumpkin and sunflower seeds. Suitable for cold fillings or for grilling. Just thaw and serve.
 Petit pain gris avec une croûte molle, au kamut, épeautre, orge, avoine, sarrasin et quinoa. Garni de graines de potiron et de tournesol. Pour garnitures froides ou à griller. Prêt à consommer, décongelez et servez.



DEMI BAGUETTES

PART BAKED / PRÉCUIT

2104192

DEMI BAGUETTE LARGE
WHITE / BLANCHE



28 CM - 165 G
42 PCS C/S - 28 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C - 14-16'

PART BAKED / PRÉCUIT



2103079

DEMI BAGUETTE LARGE
BROWN / GRISE



28 CM - 165 G
40 PCS C/S - 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C - 14-16'

PART BAKED / PRÉCUIT



2103669

DEMI BAGUETTE FITNESS
LARGE



28 CM - 165 G
40 PCS C/S - 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C - 14-16'

PART BAKED / PRÉCUIT



2103848

DEMI BAGUETTE ALSACE
LARGE



27 CM - 165 G
40 PCS C/S - 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C - 14-16'

PART BAKED / PRÉCUIT



2104273

DEMI BAGUETTE COUNTRY
STYLE WHITE / BLANCHE



28 CM - 160 G
42 PCS C/S - 28 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C - 14-16'

PART BAKED / PRÉCUIT



2104272

DEMI BAGUETTE COUNTRY
STYLE BROWN / GRISE



28 CM - 160 G
42 PCS C/S - 28 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C - 14-16'

PART BAKED / PRÉCUIT





4295391
DEMI BAGUETTE
DARK LUMBERJACK
BÛCHERON NOIRE



ON
REQUEST

26 CM – 160 G
 40 PCS C/S – 32 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 15'
 BAKING / CUIRE 180°C – 14-16'

PART BAKED / PRÉCUIT



FIBRE CONTENT: 5,4 %
 TENEUR EN FIBRES : 5,4 %

4040153
BAGUETTE SPANISH STYLE



ON
REQUEST

27 CM – 155 G
 36 PCS C/S – 28 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 30'
 BAKING / CUIRE 210°C – 8-10'

PART BAKED / PRÉCUIT



4040186
DARK BAGUETTE
WITH GRAINS / AUX GRAINS



ON
REQUEST

27 CM – 155 G
 36 PCS C/S – 28 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 30'
 BAKING / CUIRE 210°C – 8-10'

PART BAKED / PRÉCUIT



2104089
DEMI BAGUETTE
WHOLEMEAL / COMPLÈTE



27 CM – 145 G
 50 PCS C/S – 32 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 15'
 BAKING / CUIRE 180°C – 14-16'

PART BAKED / PRÉCUIT



2104513

ORGANIC RUSTIC DEMI BAGUETTE WHITE
BIO DEMI BAGUETTE
BLANCHE RUSTIQUE

Pure by Nature



22 CM – 140 G
45 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C – 8-10'

PART BAKED / PRÉCUIT



Stone-baked and decorated with sesame seeds. E-free, made with all natural ingredients.

Cuite sur pierre et décorée de graines de sésame, une baguette sans additifs, à base d'ingrédients naturels.

2104514

ORGANIC RUSTIC DEMI BAGUETTE MULTIGRAIN
BIO DEMI BAGUETTE
MULTICÉREALES RUSTIQUE

Pure by Nature



22 CM – 140 G
45 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C – 8-10'

PART BAKED / PRÉCUIT



Stone-baked E-free baguette, made with only natural ingredients, enriched and decorated with linseeds, sesame seeds and sunflower seeds.

Baguette sans additifs, cuite sur pierre à base d'ingrédients naturels enrichie et décorée de graines de lin, sésame et tournesol.

4295378

RUSTIC DEMI BAGUETTE
DEMI BAGUETTE RUSTIQUE
WHITE / BLANCHE



ON REQUEST

25 CM – 130 G
40 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C – 11-13'

PART BAKED / PRÉCUIT



4227674

RUSTIC DEMI BAGUETTE
DEMI BAGUETTE RUSTIQUE
DARK / FONCÉE



ON REQUEST

25 CM – 130 G
40 PCS C/S – 28 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C – 11-13'

PART BAKED / PRÉCUIT



4295369

RUSTIC DEMI BAGUETTE
WITH POTATOES
DEMI BAGUETTE RUSTIQUE
AUX POMMES DE TERRE



ON REQUEST

25 CM – 130 G
40 PCS C/S – 28 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C – 11-13'

PART BAKED / PRÉCUIT



2306799

CIABATTA



ON REQUEST

17.5 CM – 125 G
58 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 190°C – 10'

PART BAKED / PRÉCUIT



2103107
DEMI BAGUETTE
WHITE / BLANCHE



27 CM – 125 G
50 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C – 14-16'

PART BAKED / PRÉCUIT



2103083
DEMI BAGUETTE
BROWN / GRISE



27 CM – 125 G
50 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C – 14-16'

PART BAKED / PRÉCUIT



2103144
DEMI BAGUETTE
MULTICEREALS/
MULTICÉRÉALES



ON
REQUEST

27 CM - 125G
50 PCS C/S - 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C - 14-16'

PART BAKED / PRÉCUIT



2103486
DEMI BAGUETTE FITNESS



27 CM – 125 G
50 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C – 14-16'

PART BAKED / PRÉCUIT



2103135
BAGUETTE
WHITE / BLANCHE



20 CM – 105 G
60 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C – 11-13'

PART BAKED / PRÉCUIT



2103138
BAGUETTE
BROWN / GRISE



20 CM – 105 G
60 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C – 11-13'

PART BAKED / PRÉCUIT



2307055
PETIT PAIN TRADITION
WHITE / BLANC



17 CM – 100 G
 60 PCS C/S – 32 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 15'
 BAKING / CUIRE 180°C – 11-13'

PART BAKED / PRÉCUIT



Made with an active liquid wheat
 sourdough and stone-baked.
 A base de levain de froment
 liquide et actif, cuit sur pierre.

2307054
PETIT PAIN TRADITION
MULTICEREALS
MULTICÉRÉALES



17 CM – 100 G
 60 PCS C/S – 32 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 15'
 BAKING / CUIRE 180°C – 11-13'

PART BAKED / PRÉCUIT



Made with an active liquid wheat
 sourdough, enriched with millet, brown
 linseed and sesame seeds. Stone-baked.
 A base de levain de froment liquide actif,
 enrichi en millet, graines de lin brun et
 graines de sésame. Cuit sur pierre.

4295370
CIABATTA ROLL
PETIT PAIN CIABATTA



ON
 REQUEST

12 CM – 90 G
 60 PCS C/S – 32 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 15'
 BAKING / CUIRE 180°C – 8-10'

PART BAKED / PRÉCUIT



2103104
PETIT PAIN
WHITE / BLANC



18 CM – 80 G
 75 PCS C/S – 32 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 15'
 BAKING / CUIRE 180°C – 11-13'

PART BAKED / PRÉCUIT



2103850
PETIT PAIN
BROWN / GRIS



18 CM - 80G
 75 PCS C/S - 28 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 15'
 BAKING / CUIRE 180°C - 11-13'

PART BAKED / PRÉCUIT



2103891
PETIT PAIN FITNESS



18 CM – 80 G
 75 PCS C/S – 32 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 15'
 BAKING / CUIRE 180°C – 11-13'

PART BAKED / PRÉCUIT







Rustic Demi Baguette Pre-sliced Fully Baked

The full option rustic
half-baguette

- Speedy service
- Rustic looks
- Delicious all-rounder



Speedy service visitors appreciate

These rustic demi baguettes are pre-sliced for even more efficiency and a safer handling. As they come 'fully baked', a quick bake-off is enough to achieve perfection. Just flash bake, top & sell: no more long waits!

Rustic looks for more character

Its characterful scoring and flour-dusted crust will definitely attract more attention. The ultimate combination of convenience and rustic looks, without sacrificing on taste nor quality. That's what we offer you!

Delicious all-rounder

The reason? Its fresh smell, rich taste, tender crumb and great bite. The perfect step up for all your sandwich recipes including pre-packed sandwiches!



Discover 2 delicious demi baguettes

5001923

RUSTIC DEMI BAGUETTE
WHITE PRE-SLICED
DEMI BAGUETTE RUSTIQUE
BLANCHE PRÉ-COUPÉE



120 G - 21CM
6 X 6 PCS C/S - 56 C/S PAL
BAKING / CUIRE 200°C - 0-3'

FULLY BAKED / CUIT



5001924

RUSTIC DEMI BAGUETTE BROWN
PRE-SLICED
DEMI BAGUETTE RUSTIQUE
GRISE PRÉ-COUPÉE



120 G - 21CM
6 X 6 PCS C/S - 56 C/S PAL
BAKING / CUIRE 200°C - 0-3'

FULLY BAKED / CUIT



Enriched with spelt, millet, linseeds, sunflower seeds and a touch of barley malted flour to enhance the taste.

Enrichi d'épeautre, millet, graines de lin et de tournesol, et une touche de farine maltée d'orge pour relever le goût.



DEMI BAGUETTES

FULLY BAKED – THAW & SERVE / CUIT – PRÊT À SERVIR

2103521

DEMI BAGUETTE LARGE
WHITE / BLANCHE



27 CM – 165 G
40 PCS C/S – 32 C/S PAL
BAKING / CUIRE 200°C – 0-3'

FULLY BAKED / CUIT



2103503

DEMI BAGUETTE
WHITE / BLANCHE



27 CM – 125 G
50 PCS C/S – 32 C/S PAL
BAKING / CUIRE 200°C – 0-3'

FULLY BAKED / CUIT



5001923

RUSTIC DEMI BAGUETTE
WHITE PRE-SLICED
DEMI BAGUETTE RUSTIQUE
BLANCHE PRÉ-COUPÉE



120 G - 21CM
6 X 6 PCS C/S - 56 C/S PAL
BAKING / CUIRE 200°C - 0-3'

FULLY BAKED / CUIT



5001924

RUSTIC DEMI BAGUETTE
BROWN PRE-SLICED
DEMI BAGUETTE RUSTIQUE
GRISE PRÉ-COUPÉE



120 G - 21CM
6 X 6 PCS C/S - 56 C/S PAL
BAKING / CUIRE 200°C - 0-3'

FULLY BAKED / CUIT



4296379

FRENCH DEMI BAGUETTE
DEMI BAGUETTE BLANCHE



26.5 CM – 120 G
55 PCS C/S – 28 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 20'

FULLY BAKED / CUIT



2103550

SOFTBAGUETTE



27 CM – 140 G
50 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR



Soft baguette made from brioche dough and classic bread dough.
Petite baguette moelleuse à base de pâte briochée et de pâte à pain classique.





4040182
DEMI BAGUETTE
FLOURED / FARINÉE



ON
 REQUEST

26 CM – 110 G
 45 PCS C/S – 32 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 60'
 BAKING / CUIRE 210°C – 0-3'

FULLY BAKED / CUIT



2306037
FOCACCIA



27 CM – 380 G
 20 PCS C/S – 32 C/S PAL
 BAKING / CUIRE 200°C – 0-3'

FULLY BAKED / CUIT



Traditional recipe with active wheat
 sourdough and olive oil. Perfect for
 delicious Mediterranean sandwiches.
 Recette traditionnelle, au levain
 de froment actif et à l'huile d'olive.
 Parfait pour de délicieux sandwichs
 méditerranéens.

4296350
RUSTIC DEMI BAGUETTE
WITH BUCKWHEAT
DEMI BAGUETTE RUSTIQUE
AU SARRASIN



ON
 REQUEST

25 CM – 130 G
 40 PCS C/S – 28 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 20'

FULLY BAKED / CUIT



2306024
CIABATTA



24 CM – 160 G
40 PCS C/S – 32 C/S PAL
BAKING / CUIRE 200°C – 0-3'

FULLY BAKED / CUIT



2306500
CIABATTA SNACK



17.5 CM – 125 G
50 PCS C/S – 32 C/S PAL
BAKING / CUIRE 200°C – 0-3'

FULLY BAKED / CUIT



2306501
CIABATTA SNACK
WITH TOMATOES
AUX TOMATES



17 CM – 100 G
50 PCS C/S – 32 C/S PAL
BAKING / CUIRE 200°C – 0-3'

FULLY BAKED / CUIT



2306502
CIABATTA SNACK
WITH GREEN OLIVES
AUX OLIVES VERTES



17 CM – 100 G
50 PCS C/S – 32 C/S PAL
BAKING / CUIRE 200°C – 0-3'

FULLY BAKED / CUIT



2306980
CIABATTA SNACK FITNESS



17 CM – 125 G
50 PCS C/S – 32 C/S PAL
BAKING / CUIRE 200°C – 0-3'

FULLY BAKED / CUIT





BAGUETTES

PART BAKED / PRÉCUIT

2103731

PARISIEN WHITE / BLANC



57 CM – 435 G
16 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C – 17-19'

PART BAKED / PRÉCUIT



2103730

PARISIEN BROWN / GRIS



57 CM – 435 G
16 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C – 17-19'

PART BAKED / PRÉCUIT



2103732

PARISIEN
WITH SUNFLOWER SEEDS
AUX GRAINES DE TOURNESOL



57 CM – 435 G
16 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C – 17-19'

PART BAKED / PRÉCUIT



2103131

BAGUETTE LARGE
WHITE / BLANCHE



57 CM – 300 G
20 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C – 14-16'

PART BAKED / PRÉCUIT



2104178

BAGUETTE LARGE
BROWN / GRISE



57 CM – 300 G
20 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C – 14-16'

PART BAKED / PRÉCUIT



2103670

BAGUETTE LARGE FITNESS



57 CM – 300 G
20 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 15'
BAKING / CUIRE 180°C – 14-16'

PART BAKED / PRÉCUIT



Pure^{by} Nature

100% natural & organic



2104515
ORGANIC RUSTIC BAGUETTE
WHITE
BIO BAGUETTE BLANCHE
RUSTIQUE

Pure
 by
Nature



44 CM – 300 G
 20 PCS C/S – 32 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 15'
 BAKING / CUIRE 180°C – 11-13'

PART BAKED / PRÉCUIT



Organic, stone-baked, E-free white baguette, made with all natural ingredients. Decorated with sesame seeds. Bio, sans additifs et cuite sur pierre. Baguette blanche à base d'ingrédients naturels, décorée de graines sésame.

2104516
ORGANIC RUSTIC BAGUETTE
MULTIGRAIN
BIO BAGUETTE
MULTICÉRÉALES RUSTIQUE

Pure
 by
Nature



44 CM – 300 G
 20 PCS C/S – 32 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 15'
 BAKING / CUIRE 180°C – 11-13'

PART BAKED / PRÉCUIT



Organic, stone-baked, E-free baguette, made with all natural ingredients. Enriched and decorated with linseeds, sesame seeds and sunflower seeds. Bio, sans additifs et cuite sur pierre. Baguette à base d'ingrédients naturels, enrichie et décorée de graines de lin, sésame et tournesol.

2104271
BAGUETTE COUNTRY STYLE
WHITE / BLANCHE



57 CM – 300 G
 24 PCS C/S – 28 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 15'
 BAKING / CUIRE 180°C – 14-16'

PART BAKED / PRÉCUIT



2104270
BAGUETTE COUNTRY STYLE
BROWN / GRISE



57 CM – 300 G
 24 PCS C/S – 28 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 15'
 BAKING / CUIRE 180°C – 14-16'

PART BAKED / PRÉCUIT



4040154
SPANISH STYLE BAGUETTE



42 CM – 290 G
 20 PCS C/S – 28 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 15'
 BAKING / CUIRE 210°C – 8-10'

PART BAKED / PRÉCUIT



e-reduced recipe with crispy crust and soft, open crumb. Baguette réduite en additifs. Croustillante avec une mie douce et alvéolaire.

2306028
CIABATTA



37.5 CM – 285 G
 24 PCS C/S – 32 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 15'
 BAKING / CUIRE 180°C – 11-13'

PART BAKED / PRÉCUIT



ON
 REQUEST

2306070
BAGUETTE TRADITION
WHITE / BLANCHE



47.5 CM – 275 G
 20 PCS C/S – 32 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 15'
 BAKING / CUIRE 180°C – 11-13'

PART BAKED / PRÉCUIT



With liquid active wheat sourdough and stone-baked. e-reduced recipe.
 Au levain de froment liquide actif et cuite sur pierre. Recette réduite en additifs.

2104196
BAGUETTE
WHITE / BLANCHE



57 CM – 250 G
 25 PCS C/S – 32 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 15'
 BAKING / CUIRE 180°C – 14-16'

PART BAKED / PRÉCUIT



2103086
BAGUETTE
BROWN / GRISE



57 CM – 250 G
 28 PCS C/S – 32 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 15'
 BAKING / CUIRE 180°C – 14-16'

PART BAKED / PRÉCUIT



2103852
BAGUETTE
MULTICEREALS
MULTICÉRÉALES



57 CM – 250 G
 28 PCS C/S – 28 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 15'
 BAKING / CUIRE 180°C – 14-16'

PART BAKED / PRÉCUIT



4295375
MAXI CIABATTA



35 CM – 250 G
 24 PCS C/S – 32 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 15'
 BAKING / CUIRE 210°C – 7-10'

PART BAKED / PRÉCUIT



ON
 REQUEST

2103423
BAGUETTE
WHITE / BLANCHE



35 CM - 200G
 35 PCS C/S - 32 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 15'
 BAKING / CUIRE 180°C - 14-16'

PART BAKED / PRÉCUIT





LOAVES / PAINS

2307013
FARMER'S BREAD
TRADITION
WHITE / BLANC



42 CM – 800 G
 7 PCS C/S – 32 C/S PAL
 BAKING / CUIRE 210°C – 14-16'

PART BAKED / PRÉCUIT



With liquid sourdough (wheat and rye).
 Hand shaped and stone-baked.
 Au levain liquide (froment et seigle).
 Pétri à la main et cuit sur pierre.

2307014
FARMER'S BREAD
TRADITION
BROWN / GRIS



42 CM – 800 G
 7 PCS C/S – 32 C/S PAL
 BAKING / CUIRE 210°C – 14-16'

PART BAKED / PRÉCUIT



With liquid sourdough, hand shaped
 & enriched with sunflower, sesame &
 linseeds, wheat bran and soybeans.
 Au levain liquide, petri a la main & enrichi
 de graines de tournesol, lin, et sésame, du
 soja et son de blé.

2104517
ORGANIC RUSTIC BOULOT
WHITE
BIO BOULOT BLANC
RUSTIQUE

Pure
 by
Nature



40 CM – 800 G
 7 PCS C/S – 32 C/S PAL
 BAKING / CUIRE 210°C – 14-16'

PART BAKED / PRÉCUIT



E-free, made with all natural ingredients
 and stone-baked.
 Sans additifs, à base d'ingrédients
 naturels et cuit sur pierre.



2104518
ORGANIC RUSTIC BOULOT
MULTIGRAIN
BIO BOULOT MULTICÉRÉALES
RUSTIQUE

Pure
 by
Nature



40 CM – 800 G
 7 PCS C/S – 32 C/S PAL
 BAKING / CUIRE 210°C – 14-16'

PART BAKED / PRÉCUIT



Partially wholemeal wheat, enriched & decorated with sesame, sunflower & linseeds. E-free, natural ingredients. Partiellement farine integrale. Enrichi et décoré de graines de lin, sésame et tournesol. Sans additifs, ingrédients naturels.

2306114
PAVÉ CAMPAGNARD
TRADITION
DARK / FONCÉ



19 CM – 690 G
 11 PCS C/S – 32 C/S PAL
 BAKING / CUIRE 210°C – 14-16'

PART BAKED / PRÉCUIT



Partially rye wholemeal flour & rye sourdough. Hand shaped & enriched with sesame, sunflower & linseeds. Partiellement farine de seigle intégrale et levain de seigle. Pétri à la main & enrichi de graines de lin, tournesol et sésame.

2102128
FORESTIER



620 G
 12 PCS C/S – 32 C/S PAL
 BAKING / CUIRE 210°C – 9-11'

PART BAKED / PRÉCUIT



2307049
BOULOT TRADITION
SPELT / ÉPEAUTRE



25.5 CM – 500 G
 15 PCS C/S – 28 C/S PAL
 BAKING / CUIRE 210°C – 14-16'

PART BAKED / PRÉCUIT



Hand shaped and stone-baked. Pétri à la main et cuit sur pierre.

2307050
BOULOT TRADITION
MULTISEEDS / MULTIGRAINES



25.5 CM – 500 G
 15 PCS C/S – 28 C/S PAL
 BAKING / CUIRE 210°C – 14-16'

PART BAKED / PRÉCUIT



Hand shaped, with wheat bran, sesame, sunflower, pumpkin & linseed and sprouted wheat./ Pétri à la main, avec son de froment, graines de sésame, de lin, de tournesol, de potiron et germes de froment.





2307046
PAVÉ RUSTIQUE TRADITION



19.5 CM – 500 G
15 PCS C/S – 32 C/S PAL
BAKING / CUIRE 210°C – 14-16'

PART BAKED / PRÉCUIT



With liquid wheat sourdough. Hand shaped and stone-baked.
Au levain de froment liquide. Pétri à la main et cuit sur pierre.

2104185
BATARD CAMPAGNE TRADITION



24 CM – 450 G
14 PCS C/S – 32 C/S PAL
BAKING / CUIRE 210°C – 14-16'

PART BAKED / PRÉCUIT



With liquid wheat sourdough. Stone-baked loaf with a sweet – almost buttery – flavour and mild aromas.
Au levain de froment liquide. Pain cuit sur pierre avec un goût typique – presque beurré – et de délicats arômes.

2104184
MICHE PAYSANNE TRADITION



18 CM – 450 G
14 PCS C/S – 32 C/S PAL
BAKING / CUIRE 210°C – 14-16'

PART BAKED / PRÉCUIT



With liquid wheat sourdough. Stone-baked loaf with a unique robust flavour and aromas.
Au levain de froment liquide. Pain cuit sur pierre avec un goût et des arômes robustes.



2104186

BÛCHE TRADITION
5 SEEDS / 5 GRAINES



25.5 CM – 450 G
14 PCS C/S – 32 C/S PAL
BAKING / CUIRE 210°C – 14-16'

PART BAKED / PRÉCUI



Stone-baked loaf made with liquid sourdough (rye & wheat), with a unique roasted grain flavour and aromas.
Pain au levain liquide (froment et seigle), cuit sur pierre et avec un goût et des arômes uniques de céréales torrifiées.



4295411
BREAD WITH SUNFLOWER SEEDS
PAIN AUX GRAINES DE TOURNESOL



ON REQUEST

22 CM – 420 G
 18 PCS C/S – 28 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 60'
 BAKING / CUIRE 200°C – 8-10'

PART BAKED / PRÉCUIT



4295412
BREAD WITH PUMPKIN SEEDS
PAIN AUX GRAINES DE POTIRON



ON REQUEST

22 CM – 420 G
 18 PCS C/S – 28 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 60'
 BAKING / CUIRE 200°C – 8-10'

PART BAKED / PRÉCUIT



2306118
PAVÉ TRADITION HONEY & NUTS
MIEL & NOIX



16.5 CM – 410 G
 15 PCS C/S – 32 C/S PAL
 BAKING / CUIRE 210°C – 14-16'

PART BAKED / PRÉCUIT



Tasty gourmet bread with walnuts, honey morsels and liquid honey. Hand shaped and stone-baked.
 Délicieux pain gourmet aux noix, éclats de miel et miel liquide. Pétri à la main et cuit sur pierre.

4294411
TWISTED LUMBERJACK BREAD
PAIN BÛCHERON TORSADÉ



ON REQUEST

29 CM – 360 G
 20 PCS C/S – 28 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 45'
 BAKING / CUIRE 200°C – 8-10'

PART BAKED / PRÉCUIT



PRE-SLICED LOAVES / PAINS PRÉDÉCOUPÉS

2102010

TIN LOAF WHITE
PREPACKED
CARRÉ BLANC PRÉ-EMBALLÉ



25 CM – 800 G
27 SLICES / TRANCHES
6 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 60'

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR



2102015

TIN LOAF BROWN
PREPACKED
CARRÉ GRIS PRÉ-EMBALLÉ



25 CM – 800 G
27 SLICES / TRANCHES
6 PCS C/S – 32 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 60'

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR



4007101

WHITE SANDWICH BREAD
PAIN DE MIE BLANC
PREPACKED / PRÉ-EMBALLÉ
11X11 CM



24.5CM - 800G
10 PCS C/S - 48 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 60'

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR



2102050

TOASTBREAD WHITE
PREPACKED 9X9 CM
PAIN TOAST BLANC
PRÉ-EMBALLÉ 9X9 CM



28 CM – 520 G
24 SLICES / TRANCHES
8 PCS C/S – 44 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 60'

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR



2401629

GLUTEN-FREE AND LACTOSE-
FREE LOAF WHITE
PAIN SANS GLUTEN
ET SANS LACTOSE BLANC



10.5 CM – 400 G
17 SLICES / TRANCHES
5 PCS C/S – 120 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 60'

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR



2401630

GLUTEN-FREE AND LACTOSE-
FREE LOAF MULTICEREALS
PAIN SANS GLUTEN ET SANS
LACTOSE MULTICÉRÉALES



10.5 CM – 400 G
17 SLICES / TRANCHES
5 PCS C/S – 120 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 60'

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR





"Let the indulgent aroma of butter float all through your store with the finest pains au chocolat, croissants and pain swirls. Think crisp layers of puff pastry and meltingly good chocolate fillings to put your guests on cloud nine."



"Laissez l'arôme réconfortant du beurre flotter dans votre boutique, au-dessus des plus délicats pains au chocolat, croissants et pains aux raisins. Imaginez des couches croustillantes de pâte feuilletée ou des garnitures au chocolat ultra fondant : vos clients seront au septième ciel."

Viennoiserie

Croissants	54
Other viennoiserie / Autre viennoiserie	58

CROISSANTS

4206142

MAXI BUTTER CROISSANT
CROISSANT PUR BEURRE
MAXI



ON
REQUEST

14 CM – 75 G
60 PCS C/S – 48 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 180°C – 12-16'

READY TO BAKE / À CUIRE



20 % BUTTER / BEURRE

4206120

BUTTER CROISSANT
PREMIUM
CROISSANT PUR BEURRE
PREMIUM



ON
REQUEST

14 CM – 70 G
70 PCS C/S – 48 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 17-19'

READY TO BAKE / À CUIRE



25 % BUTTER / BEURRE

2204110

BUTTERCROISSANT
CURVED
CROISSANT PUR BEURRE
COURBÉ



ON
REQUEST

7 CM – 70 G
112 PCS C/S – 40 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 17-19'

READY TO BAKE / À CUIRE



18 % BUTTER / BEURRE

2204154

ARTISAN STRAIGHT
BUTTERCROISSANT
CROISSANT PUR BEURRE
TRADITION DROIT



14.5 CM – 70 G
60 PCS C/S – 64 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 17-19'

READY TO BAKE / À CUIRE



23 % BUTTER / BEURRE

2204117

BUTTERCROISSANT
CROISSANT PUR BEURRE



13.5 CM – 65 G
80 PCS C/S – 56 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 17-19'

READY TO BAKE / À CUIRE



21 % BUTTER / BEURRE

4206113

BUTTER CROISSANT
CROISSANT PUR BEURRE



ON
REQUEST

13.5 CM – 65 G
80 PCS C/S – 48 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 17-19'

READY TO BAKE / À CUIRE



18 % BUTTER / BEURRE



4206198

CROISSANT WITH BUTTER
CROISSANT AU BEURRE



ON
REQUEST

13 CM – 65 G
 80 PCS C/S – 48 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 30'
 BAKING / CUIRE 180°C – 12-16'

READY TO BAKE / À CUIRE



4206139

CROISSANT WITH BUTTER
CROISSANT AU BEURRE



ON
REQUEST

13 CM – 65 G
 80 PCS C/S – 48 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 30'
 BAKING / CUIRE 170°C – 17-19'

READY TO BAKE / À CUIRE



4206140

BUTTER CROISSANT CLASSIC
CROISSANT PUR BEURRE



ON
REQUEST

16 CM – 53 G
 32 PCS C/S – 48 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 20'

FULLY BAKED / PRÊT À SERVIR



21% BUTTER / BEURRE



4208191

MINI BUTTER CROISSANT
MINI CROISSANT
PUR BEURRE



ON
REQUEST

6.5 CM – 25 G
150 PCS C/S – 88 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 180°C – 10-12'

READY TO BAKE / À CUIRE



20 % BUTTER / BEURRE

4208187

MINI CROISSANT
WITH BUTTER
AU BEURRE



6.5 CM – 25 G
150 PCS C/S – 88 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 180°C – 10-12'

READY TO BAKE / À CUIRE



4208193

MINI CROISSANT



ON
REQUEST

6.5CM - 25G
250 PCS C/S - 56 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 180°C - 10-12'

READY TO BAKE / À CUIRE





4201628
BUTTER MULTICEREAL
CROISSANT
CROISSANT PUR BEURRE
MULTICÉRÉALES



ON
 REQUEST

14.5 CM – 80 G
 80 PCS C/S – 48 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 30'
 BAKING / CUIRE 180°C – 12-16'

READY TO BAKE / À CUIRE



19% BUTTER / BEURRE

4206122
CROISSANT
WITH STRAWBERRY FILLING
FOURRÉ FRAISES



15 CM – 95 G
 60 PCS C/S – 56 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 30'
 BAKING / CUIRE 170°C – 17-19'

READY TO BAKE / À CUIRE



4206123
CROISSANT
WITH APRICOT FILLING
FOURRÉ ABRICOTS



15 CM – 95 G
 60 PCS C/S – 56 C/S PAL
 DEFROST / DÉCONGELER 30'
 BAKING / CUIRE 170°C – 17-19'

READY TO BAKE / À CUIRE



OTHER VIENNOISERIE AUTRE VIENNOISERIE

2204207

**MAXI CHOCOLATE ROLL
WITH BELGIAN CHOCOLATE
MAXI PAIN AU CHOCOLAT
BELGE**



15 CM – 120 G
50 PCS C/S – 56 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 17-19'

READY TO BAKE / À CUIRE



2204206

**CHOCOLATE & CUSTARD
ROLL
PAIN AU CHOCOLAT ET
À LA CRÈME**



10 CM – 90 G
80 PCS C/S – 56 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 17-19'

READY TO BAKE / À CUIRE



4208229

**ROLL WITH CHOCOLATE
FILLING & CUSTARD
PAIN AU CHOCOLAT ET
À LA CRÈME**



ON
REQUEST

10 CM – 90 G
80 PCS C/S – 48 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 180°C – 12-16'

READY TO BAKE / À CUIRE



2204075

**CHOCOLATE ROLL
WITH BUTTER
PAIN AU CHOCOLAT
AU BEURRE**



10 CM – 75 G
80 PCS C/S – 54 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 17-19'

READY TO BAKE / À CUIRE



17% BUTTER / BEURRE

4208210

**ROLL WITH CHOCOLATE
FILLING
PAIN AU CHOCOLAT**



10.5 CM – 70 G
80 PCS C/S – 48 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 180°C – 12-16'

READY TO BAKE / À CUIRE



2204156

CHOCONUT



10.5 CM – 90 G
60 PCS C/S – 48 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 17-19'

READY TO BAKE / À CUIRE



2204160

CHOCOTWIST WITH
BELGIAN CHOCOLATE
CHOCOTWIST AU
CHOCOLAT BELGE



20 CM – 120 G
52 PCS C/S – 56 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 17-19'

READY TO BAKE / À CUIRE



4208276

LATTICE CUSTARD
& RASPBERRY
FEUILLETÉ À LA CRÈME
ET AUX FRAMBOISES



11 CM – 80 G
80 PCS C/S – 48 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 17-19'

READY TO BAKE / À CUIRE



ON
REQUEST

2505124

CHERRY TURNOVER
WITH SUGAR
CHAUSSON AUX CERISES AU
SUCRE



125 G
60 PCS C/S – 44 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 30-32'

READY TO BAKE / À CUIRE



2104488

PECAN PLAIT WITH MAPLE
SYRUP
COUQUE NOIX DE PÉCAN
SIROP D'ÉRABLE



11.5 CM – 100 G
48 PCS C/S – 88 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 40'
BAKING / CUIRE 180°C – 12-16'

READY TO BAKE / À CUIRE



2504325

APPLE TURNOVER
WITH SUGAR
CHAUSSON AUX POMMES
AU SUCRE



115 G
90 PCS C/S – 44 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 30-32'

READY TO BAKE / À CUIRE



2104441

APRICOT TURNOVER WITH
SUGAR
CHAUSSON AUX ABRICOTS
AU SUCRE



115 G
80 PCS C/S – 44 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 30-32'

READY TO BAKE / À CUIRE



2204190

RAISIN SWIRL ROUND WITH BUTTER
SUISSE RONDE AU BEURRE ET AUX RAISINS



9.5 CM – 100 G
60 PCS C/S – 56 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 17-19'

READY TO BAKE / À CUIRE



2204191

SWIRL WITH BELGIAN CHOCOLATE
SUISSE RONDE AU CHOCOLAT BELGE



11 CM – 95 G
60 PCS C/S – 56 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 17-19'

READY TO BAKE / À CUIRE



2204192

SWIRL WITH SUGAR PEARLS
SUISSE RONDE AUX PERLES DE SUCRE



11 CM - 100 G
60 PCS C/S - 56 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 17-19'

READY TO BAKE / À CUIRE



4208254

SWIRL WITH RAISINS AND CUSTARD
SUISSE RONDE AUX RAISINS ET À LA CRÈME



ON REQUEST

11 CM – 95 G
60 PCS C/S – 48 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 180°C – 12-16'

READY TO BAKE / À CUIRE



4208238

CINAMON SWIRL
SUISSE RONDE À LA CANNELLE



ON REQUEST

9 CM – 95 G
80 PCS C/S – 48 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 180°C – 12-16'

READY TO BAKE / À CUIRE



2204145

PALMIER FRANGIPANE
WITH BUTTER / AU BEURRE



11 CM – 90 G
45 PCS C/S – 64 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 17-19'

READY TO BAKE / À CUIRE



15 % BUTTER / BEURRE



2204098

**BUTTERCROISSANT
WITH APRICOTS
CROISSANT PUR BEURRE
AUX ABRICOTS**



17 CM – 130 G
52 PCS C/S – 63 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 20-22'

READY TO BAKE / À CUIRE



12 % BUTTER / BEURRE

2505163

**LONG RAISIN ROLL
WITH BUTTER
SUISSE LONGUE AUX
RAISINS ET BEURRE**



13.5 CM – 100 G
80 PCS C/S – 48 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 17-19'

READY TO BAKE / À CUIRE



13 % BUTTER / BEURRE

2204141

**FIGURE OF EIGHT
COUQUE HUIT**



13.5 CM – 100 G
60 PCS C/S – 56 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 17-19'

READY TO BAKE / À CUIRE



2204230

**BUTTERROLL
COUQUE AU BEURRE**



10 CM – 75 G
60 PCS C/S – 56 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 20-22'

READY TO BAKE / À CUIRE



The Belgian croissant, created for the World Exposition 1958. Laminated yeast dough with 24 % butter.
Le croissant belge, créé pour l'Exposition Mondiale 1958. Pâte levée feuilletée et 24 % de beurre.

2204231

**BUTTERROLL RAISINS
COUQUE AU BEURRE
AUX RAISINS**



10 CM – 85 G
60 PCS C/S – 56 C/S PAL
DEROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 20-22'

READY TO BAKE / À CUIRE



The Belgian croissant, created for the World Exposition 1958. Laminated yeast dough with raisins and 21% butter.
Le croissant belge, créé pour l'Exposition Mondiale 1958. Pâte levée feuilletée, raisins secs et 21 % beurre.





4208258

**MINI LATTICE APRICOT
MINI FEUILLETÉ AUX
ABRICOTS**



ON
REQUEST

7.2 CM – 45 G
120 PCS C/S – 48 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 13-15'

READY TO BAKE / À CUIRE



4208257

**MINI LATTICE CHERRY
MINI FEUILLETÉ
AUX CERISES**



ON
REQUEST

7.2 CM – 45 G
120 PCS C/S – 48 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 13-15'

READY TO BAKE / À CUIRE



4208259

**MINI LATTICE APPLE
MINI FEUILLETÉ
AUX POMMES**



ON
REQUEST

7.2 CM – 45 G
120 PCS C/S – 48 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 13-15'

READY TO BAKE / À CUIRE





2204105

**MINI MIX VIENNOISERIE
WITH BUTTER / AU BEURRE**



9 CM – 30 G
135 PCS C/S – 80 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 17-19'

READY TO BAKE / À CUIRE





*"Who doesn't love a fruit filling or a triple chocolate donut oozing cocoa?
With or without your finishing touch, these pastry delights take the
cake in every counter!"*





"Qui n'a pas envie d'une garniture aux fruits ou d'un donut triple chocolat au parfum de cacao ? Avec ou sans touche finale, ces délicieuses pâtisseries sont la cerise sur le gâteau de chaque comptoir !"

Pâtisserie

Muffins, cakes & brownies	68
Classic pastry / pâtisserie classique	70

MUFFINS, CAKES & BROWNIES

2104175
BUTTERCAKE
CAKE AU BEURRE



280 G
14 PCS C/S – 44 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 60'

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR



2008024
CAKEPLATE WITH ALMONDS
& BELGIAN APPLES
PLAQUE DE CAKE AUX
AMANDES & POMMES
BELGES



2200 G
2 PCS C/S – 44 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 180'

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR



2008007
APPLE CAKE
CAKE AUX POMMES



420 G
7 PCS C/S – 120 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 60'

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR



2007616
MUFFIN LARGE
PLAIN / NATURE



8 CM – 100 G
18 PCS C/S – 120 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR



2007508
MUFFIN LARGE
WITH CHOCOLATE
AU CHOCOLAT



7.5 CM – 100 G
18 PCS C/S – 120 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR



2401431
BROWNIE



8.5 CM – 75 G
24 PCS C/S – 152 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR



2007519

**MUFFIN MEDIUM
PLAIN / NATURE**



6.5 CM – 70 G
24 PCS C/S – 120 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR



2007520

**MUFFIN MEDIUM
WITH CHOCOLATE
AU CHOCOLAT**



6.5 CM – 70 G
24 PCS C/S – 120 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR



2007525

**MUFFINS PARTY BOX
(PLAIN, CHOCOLATE,
CARAMEL, LEMON &
STRAWBERRY) / (NATURE,
CHOCOLAT, CARAMEL,
CITRON & FRAISE)**



6.5 CM – 70 G
25 PCS C/S – 120 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR



CLASSIC PASTRY / PÂTISSERIE CLASSIQUE

2007425

RICE TARTLET
PUFF PASTRY
TARTELETTE AU RIZ
PÂTE FEUILLETÉE



11.4 CM – 175 G
30 PCS C/S – 120 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 37-39'

READY TO BAKE / À CUIRE



2401429

BERLIN DONUT
NOT FILLED
BOULE DE BERLIN
NON FOURRÉE



8.7 CM – 60 G
48 PCS C/S – 48 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR



2007431

FRANGIPANE TARTLET
PUFF PASTRY
TARTELETTE FRANGIPANE
PÂTE FEUILLETÉE



11.4 CM – 113 G
30 PCS C/S – 120 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 30-32'

READY TO BAKE / À CUIRE



2007489

NORMAN APPLE TARTLET
SHORTCRUST
TARTELETTE AUX POMMES
PAYSANNE - PÂTE SABLÉE



8.7 CM – 135 G
24 PCS C/S – 120 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 30-32'

READY TO BAKE / À CUIRE



2007414

MATTON TARTLET
PUFF PASTRY
TARTELETTE MATONS
PÂTE FEUILLETÉE



128 G
30 PCS C/S – 120 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 90'
BAKING / CUIRE 170°C – 30-32'

READY TO BAKE / À CUIRE



2007512

ARTISAN APPLE TARTLET
SHORTCRUST
TARTELETTE POMMES À
L'ANCIENNE - PÂTE SABLÉE



170 G
60 PCS C/S – 44 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 30-32'

READY TO BAKE / À CUIRE





2007631

BRÉSILIENNE PIE 10P

PRE-SLICED

BRÉSILIENNE 10P PRÉCOUPÉE



28 CM – 1500 G

4 PCS C/S – 44 C/S PAL

DEFROST / DÉCONGELER 4-7°C – 10 H

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR



2007511

**RHUBARB LEMON
TARTLET - SHORTCRUST
TARTELETTE RHUBARBE
CITRON - PÂTE SABLÉE**



170 G

60 PCS C/S – 44 C/S PAL

DEFROST / DÉCONGELER 30'

BAKING / CUIRE 170°C – 30-32'

READY TO BAKE / À CUIRE



2007629

**RASPBERRY CRUMBLE
TARTLET - SHORTCRUST
CRUMBLE FRAMBOISE
PÂTE SABLÉE**



9.9 CM – 144 G

36 PCS C/S – 120 C/S PAL

DEFROST / DÉCONGELER 30'

BAKING / CUIRE 170°C – 30-32'

READY TO BAKE / À CUIRE



2505108

**JAM PASTRY SHEET
CARRÉ CONFITURE**



1700 G

10 PCS C/S – 44 C/S PAL

DEFROST / DÉCONGELER 30'

BAKING / CUIRE 170°C – 30-32'

READY TO BAKE / À CUIRE



2401615

BELGIAN SPECULOOS WITH ALMONDS
SPÉCULOOS AUX AMANDES



60 G
90 PCS C/S – 120 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 175°C – 14-16'

READY TO BAKE / À CUIRE



2401616

BELGIAN SPECULOOS
SPÉCULOOS DE HASSELT



60 G
90 PCS C/S – 120 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 175°C – 14-16'

READY TO BAKE / À CUIRE



2401611

MOUSSE OF FOREST FRUIT
MOUSSE AUX FRUITS DE LA FORÊT



7.6 CM – 80 G
12 PCS C/S – 160 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 4-7°C – 4 H

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR

2401613

TIRAMISU CLASSICO



7.6 CM – 80 G
12 PCS C/S – 160 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 4-7°C – 4 H

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR

2401612

CHOCOLATE MOUSSE
MOUSSE AU CHOCOLAT



7.2 CM – 80 G
12 PCS C/S – 160 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 4-7°C – 4 H

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR



2401614

SPECULOOS TIRAMISU
TIRAMISU AU SPÉCULOOS



7.6 CM – 80 G
12 PCS C/S – 160 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 4-7°C – 4 H

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR

2104510
ÉCLAIR



105 G
20 PCS C/S – 112 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 4-7°C – 9 H

THAW & SERVE / PRÊT À SERVIR



"Make everyone's break! Serve savoury snacks anywhere, anytime. Our wide variety of wholesome pizzas and sausage rolls offers instant enjoyment on the go."





*"La pause idéale pour chacun !
Servez des snacks salés partout et à tout
moment. Notre vaste assortiment de
pizzas et de pains saucisses offre un plaisir
instantané à emporter."*

Savoury / Snacks salés

Sausage rolls & lattices / Pains saucisse et feuilletés	76
Pizzas	80

SAUSAGE ROLLS & LATTICES PAINS SAUCISSE ET FEUILLETÉS

4208235

**CHEESE SWIRL
TORSADE AU FROMAGE**



ON
REQUEST

10 CM – 100 G
60 PCS C/S – 48 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 17-19'
SERVE HOT / À SERVIR CHAUD



2104262

**MEAT CROQUETTE ROLL
FEUILLETÉ CROQUETTE
VIANDE**



210 G
30 PCS C/S – 80 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 30-32'
SERVE HOT / À SERVIR CHAUD

2504280

**SAUSAGE ROLL
PAIN SAUCISSE**



169 G
90 PCS C/S – 44 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 30-32'
SERVE HOT / À SERVIR CHAUD

2504312

**CHICKEN ROLL
PAIN SAUCISSE
AU POULET**



169 G
45 PCS C/S – 80 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 30-32'
SERVE HOT / À SERVIR CHAUD

2505203

**HAM & CHEESE ROLL PUFF
PASTRY
FEUILLETÉ AU JAMBON
& FROMAGE**



140 G
60 PCS C/S – 44 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 30-32'
SERVE HOT / À SERVIR CHAUD

5001813

**LATTICE VEGGIE FALAFEL
FEUILLETÉ VEGGIE FALAFEL**



13.5 CM – 140 G
40 PCS C/S – 88 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 30-32'
SERVE HOT / À SERVIR CHAUD



Puff pastry lattice filled with falafel (chickpea balls) and a chipotle sauce from smoke-dried chile pepper.
Feuilleté aux falafels (boulettes de pois chiches), avec une sauce chipotle mexicaine à base de piment séché et fumé.







SERVING Suggestion



4400301

BÖREK STICK POTATO
BÖREK AUX POMMES
DE TERRE



19 CM – 95 G
100 PCS C/S – 56 C/S PAL
BAKING / CUIRE 190°C – 20'

SERVE HOT / À SERVIR CHAUD



Phyllo dough roll filled with mashed potatoes.
Bâtonnet de pâte phyllo à la purée de pommes de terre.

4400302

BÖREK STICK SPINACH
CHEESE
BÖREK AU FROMAGE
ET ÉPINARDS



19 CM – 95 G
100 PCS C/S – 56 C/S PAL
BAKING / CUIRE 190°C – 20'

SERVE HOT / À SERVIR CHAUD



Phyllo dough roll filled with spinach and Mediterranean cheese.
Bâtonnet de pâte phyllo aux épinards et au fromage méditerranéen.

PIZZAS

5001741

PIZZA ITALIANA



14 CM – 140 G
25 PCS C/S – 80 C/S PAL
BAKING / CUIRE 200°C – 10-11'

SERVE HOT / À SERVIR CHAUD

Authentic Italian pizza dough topped with tomato passata, mozzarella, cooked ham and mushrooms.
Authentique pâte à pizza italienne recouverte de purée de tomates, mozzarella, jambon cuit et champignons.

5001742

PIZZA PRIMAVERA



14 CM – 140 G
25 PCS C/S – 80 C/S PAL
BAKING / CUIRE 200°C – 10-11'

SERVE HOT / À SERVIR CHAUD



Authentic Italian pizza dough topped with tomato passata, mozzarella, red bell pepper, aubergine and courgette.
Authentique pâte à pizza italienne recouverte de purée de tomates, mozzarella, poivrons rouges, aubergine et courgette.

5001739

PIZZA ESTREMA CAPRESE



17.5 CM – 205 G
24 PCS C/S – 80 C/S PAL
BAKING / CUIRE 200°C – 10-11'

SERVE HOT / À SERVIR CHAUD



5001740

PIZZA ESTREMA PEPPERONI



17.5 CM – 196 G
24 PCS C/S – 80 C/S PAL
BAKING / CUIRE 200°C – 10-11'

SERVE HOT / À SERVIR CHAUD





5001927

FILLED FOCACCIA SNACK
CHICKEN KEBAB
FOCACCIA GARNIE POULET
KEBAB



18 CM - 120 G
20 X 1 PCS C/S - 110 C/S PAL
BAKING / CUIRE 200°C - 4-5'
OR GRILL 220°C - 3-4'

SERVE HOT / À SERVIR CHAUD



Stone-baked bread, filled with chicken kebab meat and Gouda cheese, a tomato sauce of dried tomatoes, fried onions, sweet red peppers and jalapeño pepper. Seasoned with oil, garlic and oregano.

Pain cuit sur pierre, fourré de poulet kebab, fromage Gouda, avec une sauce aux tomates séchées, des oignons frits, des poivrons rouges doux et des piments jalapeño. Assaisonné d'huile, d'ail et d'origan.

5001928

FILLED FOCACCIA SNACK
HAM CHEESE
FOCACCIA GARNIE
FROMAGE-JAMBON



17.5 CM - 115 G
20 X 1 PCS C/S - 110 C/S PAL
BAKING / CUIRE 200°C - 4-5'
OR GRILL 220°C - 3-4'

SERVE HOT / À SERVIR CHAUD



Stone-baked bread, filled with ham, Philadelphia and Gouda cheese, a sauce of pickled sweet peppers and jalapeño and sour cream. Seasoned with cheese, oil, spicy herbs and garlic.

Pain cuit sur pierre, fourré de jambon, fromage Philadelphia et Gouda cheese, avec une sauce aux poivrons marinés, jalapeño et crème fraîche. Assaisonné de fromage, d'huile, d'herbes épicées et d'ail.



NEW

Pizzabaguette

The 'on-the-go-est' pizza ever

- Handheld pizza snack
- 'Irresistible' traffic builder
- Minimal effort required





4292120
PIZZABAGUETTE
HAM-CHEESE
JAMBON-FROMAGE



100 G - 18 CM
40 PCS C/S - 72 C/S PAL
BAKING / CUIRE 200°C - 6-8'

SERVE HOT / À SERVIR CHAUD

4292121
PIZZABAGUETTE
VEGGIE
VÉGÉTARIENNE



100 G - 18 CM
40 PCS C/S - 72 C/S PAL
BAKING / CUIRE 200°C - 6-8'

SERVE HOT / À SERVIR CHAUD



4292122
PIZZABAGUETTE
TOMATO-MOZZARELLA
TOMATE-MOZZARELLA



100 G - 18 CM
40 PCS C/S - 72 C/S PAL
BAKING / CUIRE 200°C - 6-8'

SERVE HOT / À SERVIR CHAUD



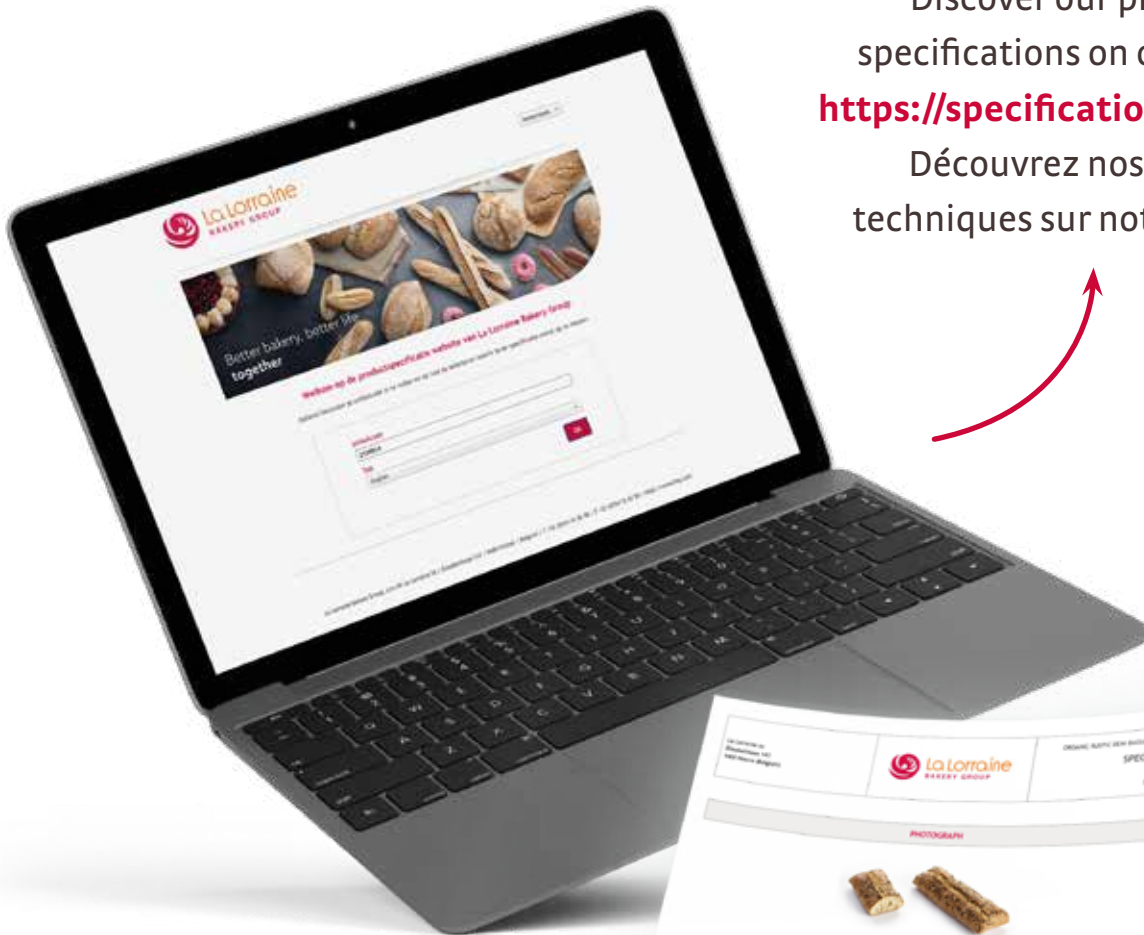
4292123
PIZZABAGUETTE
SPICY
ÉPICÉE



100 G - 18 CM
40 PCS C/S - 72 C/S PAL
BAKING / CUIRE 200°C - 6-8'

SERVE HOT / À SERVIR CHAUD

LOOKING FOR MORE DETAILED INFORMATION? À LA RECHERCHE D'INFOS PLUS DÉTAILLÉES?



Discover our product specifications on our portal
<https://specification.llbg.com/>
Découvrez nos fiches techniques sur notre portail



LEGENDA LABELS LÉGENDE ICÔNES



The product is prepared with sourdough.
Le produit est préparé avec du levain.



The products is baked in a stone oven.
Le produit est cuit dans un four à pierre.



This product is 'fiber rich'.
Ce produit est « riche en fibres ».



The product is certified 'organic' by an accredited third-party certification body.
Le produit est certifié « bio » par un organisme de certification tiers agréé.



The product is suitable for vegetarian food applications.
Ce produit convient dans le cadre de préparations alimentaires végétariennes.



The product is suitable for vegan food applications.
Ce produit convient dans le cadre de préparations alimentaires véganes.



The product is gluten-free.
Ce produit est sans gluten.



The product is lactose-free.
Ce produit est sans lactose.

Please note that these labels represent the situation on 07/2019. The conferment of labels can vary due to recipe changes. For the latest information about ingredients, please consult our specification website <http://specification.llbg.com>.

Veuillez noter que ces icônes représentent la situation au 07/2019. L'octroi d'icônes peut varier en fonction des changements de recette. Pour les dernières informations sur les ingrédients, veuillez consulter les spécifications techniques du produit reprises sur notre site <http://specification.llbg.com>.



Contact us for more info.
Contactez-nous pour en savoir plus.

BAKING TECHNOLOGIES & INSTRUCTIONS

Baking technologies

Fully baked	Product has been completely baked during the manufacturing process. It is recommended however, to provide a few minutes baking/heating (flash bake) the product to achieve the perfect serve (cf. crispy crust). If heated, defrosting is mostly unnecessary, except when explicitly stated in the baking instructions.
Part baked	Product has been partly baked during the manufacturing process and requires additional baking to achieve a perfect serve.
Ready to bake	Product has not been baked during manufacturing but has passed every essential prior step (cf. proofing). Baking is required to achieve a presentable product.
Serve hot	It is recommended to serve the product hot. Baking/heating instructions are provided to minimize the time required to achieve the perfect serving temperature.
Thaw & serve	Product doesn't require (further) baking/heating. Item can be served after the required defrosting provided in the instructions.

Baking Instructions

Dedicated baking instructions (defrosting and/or baking) are individually provided for every product in this catalogue. Following these instructions will help ensure the perfect serve.

Please keep in mind the mentioned settings were tested in different "hot-air ovens" (convection, bake-off ovens and/or steamers) but might differ slightly according to the type of equipment used.

Additional recommendations

It is recommended to pre-heat the oven 30 degrees above the baking temperature to achieve the correct temperature from the start, and a better finished product.

For immediate consumption post baking, we recommend to defrost the loaves between 45 and 90 minutes (at room temperature) before baking. This will result in a better baked product (after cooling down), suitable for immediate consumption. Benefits include a better texture, a thicker, crispier crust and a longer lasting product at room temperature. Loaves below 800 G should cool down for 40 to 60 minutes, loaves above 800 G should cool down for 60 to 90 minutes before further handling.

For most products, it is recommended to bake with an open key (valve of the oven chimney) from the beginning till the end of the baking process. This helps achieve a crispier product. Except for croissants and other viennoiserie, it is recommended to keep the key of the oven closed for the first 8 minutes of the baking process.



TECHNOLOGIES ET INSTRUCTIONS DE CUISSON

Technologies de cuisson

- Cuit** Un produit cuit a été entièrement cuit durant le processus de fabrication. Il est toutefois recommandé de cuire/réchauffer le produit pendant quelques minutes (flash bake) pour qu'il soit parfait à servir (cf. une croûte croustillante). Si le produit est réchauffé, il est généralement inutile de le décongeler, sauf mention explicite dans les instructions de cuisson.
- Partiellement Cuit** Un produit partiellement cuit a été cuit en partie durant le processus de fabrication et nécessite une cuisson supplémentaire pour être parfait à servir.
- Prêt à cuire** Un produit prêt à cuire n'a pas été cuit durant le processus de fabrication, mais a fait l'objet de toutes les étapes préalables essentielles (cf. la levée). Une cuisson est nécessaire pour obtenir un produit à présenter.
- À servir chaud** Il est recommandé de servir le produit chaud. Des instructions pour cuire/réchauffer sont prodiguées pour réduire au maximum le temps requis afin d'obtenir la température de service parfaite.
- Dégeler et servir** Le produit ne doit pas être (davantage) cuit/réchauffé. Le produit peut être servi après avoir été dégelé comme mentionné dans les instructions.

Instructions de cuisson

Des instructions de cuisson spécifiques (dégeler et/ou cuire) sont fournies individuellement pour chaque produit de ce catalogue. Le respect de ces instructions vous aidera à garantir un produit parfaitement servi. Veuillez garder à l'esprit que les réglages mentionnés ont été testés dans différents « fours à air chaud » (convection, bake-off et/ou vapeur), mais peuvent légèrement différer selon le type d'équipement utilisé.

Recommandations supplémentaires

Il est recommandé de préchauffer le four 30 degrés au-dessus de la température de cuisson pour obtenir la température correcte dès le départ et un produit mieux fini.

Pour une consommation immédiate après cuisson, nous recommandons de dégeler les pains entre 45 et 90 minutes (à température ambiante) avant cuisson. Vous obtiendrez un produit mieux cuit (après refroidissement), adapté pour une consommation immédiate. Cette méthode offre notamment les avantages suivants : meilleure texture, croûte plus épaisse et croustillante, ainsi qu'une durée de vie du produit plus longue à température ambiante.

Les pains de moins de 800 g doivent refroidir 40 à 60 minutes, tandis que ceux de plus 800 g doivent refroidir 60 à 90 minutes avant toute autre manipulation.

Pour la plupart des produits, il est recommandé de cuire avec une clé ouverte (valve de la cheminée du four) du début à la fin du processus de cuisson, afin d'obtenir un produit plus croustillant. Hormis pour les croissants et autres viennoiseries, il est recommandé de garder la clé du four fermée pendant les 8 premières minutes du processus de cuisson.

DIRECTIONS FOR USE

The weights and dimensions per piece as well as the share of ingredients in recipes mentioned in this catalogue are the average and may vary within specific tolerances.

It is important to know that the mentioned dimensions of the products are these measured frozen (not baked).

The indicated ingredient percentages (%) represent the share of the total weight/total recipe of the product in frozen condition (not baked).

The allergens mentioned in the allergen list as well as the labels located beside the products throughout this catalogue represent the situation on 07/2019. These can vary due to recipe changes.

Please visit our specification website <http://specification.llbg.com> for the latest product information, up to date technical specifications and pictures.

MODE D'EMPLOI

Le poids et les dimensions par pièce ainsi que la part d'ingrédients des recettes mentionnées dans ce catalogue sont une moyenne et peuvent varier dans des limites spécifiées.

Il est important de savoir que les dimensions mentionnées des produits sont mesurées sur le produit congelé (non cuit).

Les pourcentages d'ingrédients indiqués (%) représentent la part du poids total/de la recette totale du produit congelé (non cuit).

Les allergènes mentionnés dans la liste ainsi que les étiquettes situées à côté des produits de ce catalogue illustrent la situation au 07/2019. Cela peut varier suite à des modifications de recettes. Veuillez consulter notre site web relatif aux caractéristiques (<http://specification.llbg.com>) pour obtenir les informations les plus récentes sur les produits, des caractéristiques techniques et des images actualisées.

COLOPHON

COPYRIGHT

The photographs and texts are sole property of La Lorraine nv and are protected under copyright as specified in article 1 copyright 30/06/1994. It is forbidden to use or copy them without permission of La Lorraine nv.

PHOTOGRAPHY

The products are presented in pictures in a variety of forms, either raw and/or finished variations.

DROIT D'AUTEUR

Les photos et les textes sont la propriété exclusive de La Lorraine NV et sont protégés par le droit d'auteur conformément à l'article 1er de la loi du 30 juin 1994 relative au droit d'auteur. Il est interdit de les utiliser ou de les copier sans l'autorisation préalable de La Lorraine NV.

PHOTOS

Les produits sont illustrés dans une multitude de formes, qu'elles soient crues et/ou finies et/ou de variations.



BELGIUM / LUXEMBOURG

Retail	Foodservice
Stefaan Delahaye s.delahaye@llbg.com	Pascal Cnudde p.cnudde@llbg.com

DAUCH

Retail & Foodservice
Miguel Lanza M.Lanza@llbg.com

ITALY

Retail & Foodservice
Denis Dossche d.dossche@llbg.com

FINLAND

Retail & Foodservice
Janne Makinen j.makinen@llbg.com

DENMARK

Retail & Foodservice
Lars Basse l.basse@llbg.com

CROATIA

Retail	Foodservice
Petar Segec p.segec@llbg.com	Zdravka Vukic Z.Vukic@llbg.com

SERBIA / MONTENEGRO

Retail & Foodservice
Ladislav Gádoši L.Gadosi@llbg.com

UKRAINE

Retail & Foodservice
Artem Melnychuk A.Melnichuk@llbg.com

MIDDLE EAST - GCC

Retail & Foodservice	
Radek Macek R.Macek@llbg.com	Sinnar Kuzey Altay ak.sinnar@llbg.com

CENTRAL & SOUTH AMERICA

Retail & Foodservice
Denis Dossche d.dossche@llbg.com

THE NETHERLANDS

Retail	Foodservice
Cees Vissenberg C.Vissenberg@llbg.com	Ron Coomans r.coomans@llbg.com

UK & IE / CHANNEL ISLANDS

Retail	Foodservice
Kevin Hughes k.hughes@llbg.com	Stuart Jackson s.jackson@llbg.com

MALTA / CYPRUS

Retail & Foodservice
Bettina De Metsenaere b.demetsenaere@llbg.com

SWEDEN

Retail	Foodservice
Nico Vandecaveye n.vandecaveye@llbg.com	Gunnar Holmstrom G.Holmstrom@llbg.com

CZECH REPUBLIC / SLOVAKIA

Retail	Foodservice
Jiří Zýka J.Zyka@llbg.com	Barbora Novakova B.Novakova@llbg.com

HUNGARY

Retail	Foodservice
Andrea Tuskan A.Tuskan@llbg.com	Bernadett Nagy b.nagy@llbg.com

BULGARIA

Retail & Foodservice
Petar Angelov petar.angelov@lalorraine.ro

TURKEY

Retail	Foodservice
Alper Kavak A.Kavak@llbg.com	Hilal Demir h.demir@llbg.com

AMERICA / CANADA / AFRICA

Retail & Foodservice
Josef Laska j.laska@llbg.com

INTERNATIONAL KEY ACCOUNTS RETAIL

Retail
Pavel Zahalka p.zahalka@llbg.com

FRANCE / DOM TOM

Retail & Foodservice
Bettina De Metsenaere b.demetsenaere@llbg.com

SPAIN

Retail & Foodservice
Bart Swinnen b.swinnen@llbg.com

GREECE

Retail & Foodservice
Bettina De Metsenaere b.demetsenaere@llbg.com

NORWAY

Retail & Foodservice
Lars Basse l.basse@llbg.com

POLAND/BALTICS

Retail	Foodservice
Marcin Marchlik M.Marchlik@llbg.com	Michal Gaca m.gaca@llbg.com

SLOVANIA

Retail & Foodservice
Ladislav Gádoši L.Gadosi@llbg.com

ROMANIA

Retail
Adrian Nicolae adrian.nicolae@lalorraine.ro

RUSSIA

Retail	Foodservice
Anton Kirichenko A.Kirichenko@llbg.com	Anna Popovtseva A.Popovtseva@llbg.com

ASIA / PACIFIC

Retail & Foodservice
Bettina De Metsenaere b.demetsenaere@llbg.com

INTERNATIONAL KEY ACCOUNTS FOODSERVICE

Foodservice
Pieter Hullaert p.hullaert@llbg.com







La Lorraine

Baking passion

Customer Service

Customer Service

t: +32 (0)53 60 78 82
+32 (0)53 60 78 81
f: +32 (0)53 82 80 63
e: OrdersExport@llbg.com

General

Joseph Cardijnstraat 52
9420 Erpe-Mere
Belgium
www.lalorraine.com

Country

Internal sales

Jana Saeys
e: j.saeys@llbg.com
t: +32 (0)53 82 59 49

International key account manager

Pieter Hullaert
e: p.hullaert@llbg.com
t: +32 (0)53 60 78 75
m: +32 (0)485 345 405

Key account manager export

Bettina De Metsenaere
e: b.demetsenaere@llbg.com
t: +32 (0)53 60 78 74
m: +32 (0)476 42 33 07

International business development manager

Denis Dossche
e: d.dossche@llbg.com
t: +32 (0)53 60 78 76
m: +32 (0)494 32 21 80

