

CROISSANTS



PRODUCT	CODE	Beschrijving	Gewicht (g)	Aantal	Dozen/palet	Ontdooien	Rijskast	Remrijskast	Voorverwarmen/ Bakken
	002	Botercroissant recht GBD-B	65	150	48	45'	3h-3h30 24-26°C	Blokkeren op 4°C 2h-2h30 26-28°C	15-18' 200°C
	4002	Botercroissant Intense GBD-B	65	150	48	45'	3h-3h30 24-26°C	Blokkeren op 4°C 2h-2h30 26-28°C	15-18' 200°C
	090	Croissant GBD-M	65	150	48	45'	3h-3h30 24-26°C	Blokkeren op 4°C 2h-2h30 26-28°C	15-18' 200°C
	003	Botercroissant rond GBD-B	65	150	48	45'	3h-3h30 24-26°C	Blokkeren op 4°C 2h-2h30 26-28°C	15-18' 200°C
	005	Croissant gesuikerd GBD-M	95	150	40	45'	3h-3h30 24-26°C	Blokkeren op 4°C 2h-2h30 26-28°C	15-18' 200°C
	006	Croissnat gesuikerd gerezen GD-M	100	150	40	45'	3h-3h30 24-26°C	Blokkeren op 4°C 2h-2h30 26-28°C	7' 210°C
	2002	Botercroissant PAC GBD-B	65	50	48	15'	/	/	15-18' 160/200°C
	2003	Botercroissant rond PAC GBD-B	65	50	48	15'	/	/	15-18' 160/200°C

Stalen zijn altijd gratis beschikbaar.

* op bestelling
GBD : Gerezen bladerdeeg - GD : Gerezen deeg
BD : Bladerdeeg
PAC : Prêt à cuire/Klaar om te bakken
B: Boter - M : Margarine



PANISTAR

Panistar SA | Rue Sous-meuse 17A, 5300 Namêche

Tél +32 (0)81 87 72 98 | Fax +32 (0)81 87 74 55 | secretariat@panistar.com | www.panistar.com

Chocoladebroodjes



PRODUCT	CODE	Beschrijving	Gewicht (gr)	Aantal	Dozen/palet	Ontdooien	Rijskast	Remrijskast	Voorverwarmen/ Bakken
	011	Chocoladebroodje boter GBD-B	80	150	48	45'	3h-3h30 22-24°C	Blokkeren op 4°C 2h-2h30 22-24°C	15-18' 185-210°C
	4011	Chocoladebroodje INTENSE GBD-B	80	150	48	45'	3h-3h30 22-24°C	Blokkeren op 4°C 2h-2h30 22-24°C	15-18' 185-210°C
	095	Chocoladebroodje GBD-M	80	150	48	45'	3h-3h30 22-24°C	Blokkeren op 4°C 2h-2h30 22-24°C	15-18' 185-210°C
	013	Choco-crèmebroodje boter GBD-B	95	150	40	45'	3h-3h30 22-24°C	Blokkeren op 4°C 2h-2h30 22-24°C	15-18' 185-210°C
	2013	Choco-crèmebroodje boter PAC	95	50	40	15'	/	/	15-18' 160/210°C
	2011	Chocoladebroodje boter PAC	80	50	48	15'	/	/	15-18' 160/210°C

Stalen zijn altijd gratis beschikbaar.

* op bestelling
GBD : Gerezen bladerdeeg - GD : Gerezen deeg
BD : Bladerdeeg
PAC : Prêt à cuire/Klaar om te bakken
B: Boter - M : Margarine



Panistar SA | Rue Sous-meuse 17A, 5300 Namêche

Tél +32 (0)81 87 72 98 | Fax +32 (0)81 87 74 55 | secretariat@panistar.com | www.panistar.com

Boterkoeken



PRODUCT	CODE	Beschrijving	Gewicht (gr)	Aantal	Dozen/palet	Ontdooien	Rijskast	Remrijskast	Voorverwarmen/ Bakken
	021	Boterkoek rozijnen GBD-B	85	150	48	45'	3h-3h30 24-26°C	Blokkeren op 4°C 2h-2h30 26-28°C	18' 185/210°C
	3021	Boterkoek rozijnen GBD-B	75	150	48	45'	3h-3h30 24-26°C	Blokkeren op 4°C 2h-2h30 26-28°C	18' 185/210°C
	022	Boterkoek natuur GBD-B	80	150	48	45'	3h-3h30 24-26°C	Blokkeren op 4°C 2h-2h30 26-28°C	18' 185/210°C
	3022	Boterkoek natuur GBD-B	70	150	48	45'	3h-3h30 24-26°C	Blokkeren op 4°C 2h-2h30 26-28°C	18' 185/210°C
	023	Boterkoek chocolade parels GBD-B	85	150	48	45'	3h-3h30 24-26°C	Blokkeren op 4°C 2h-2h30 26-28°C	18' 185/210°C
	2022	Boterkoek natuur PAC	80	40	48	15'	/	/	15'-18' 160/210°C
	2021	Boterkoek rozijnen PAC	85	40	48	15'	/	/	15'-18' 160/210°C

Stalen zijn altijd gratis beschikbaar.

* op bestelling
GBD : Gerezen bladerdeeg - GD : Gerezen deeg
BD : Bladerdeeg
PAC : Prêt à cuire/Klaar om te bakken
B: Boter - M : Margarine



Suisses



PRODUCT	CODE	Beschrijving	Gewicht (gr)	Aantal	Dozen/palet	Ontdooien	Rijskast	Remrijskast	Voorverwarmen/ Bakken
	024	Ronde suisse frangipane GBD-M	125	120	40	45'	3h30 24-26°C	Blokkeren op 4°C 2h-2h30 26-28°C	18-20' 200/175°C
	025	Ronde suisse GBD-M	125	120	40	45'	3h30 24-26°C	Blokkeren op 4°C 2h-2h30 26-28°C	18-20' 200/200°C
	3025	Ronde suisse GBD-M	105	120	40	45'	3h30 24-26°C	Blokkeren op 4°C 2h-2h30 26-28°C	18-20' 200/175°C
	026	Lange suisse GBD-M	120	120	40	45'	3h30 24-26°C	Blokkeren op 4°C 2h-2h30 26-28°C	18-20' 200/175°C
	3026	Lange suisse GBD-M	95	120	40	45'	3h30 24-26°C	Blokkeren op 4°C 2h-2h30 26-28°C	18-20' 200/175°C
	2025	Ronde suisse PAC	125	50	40	15'	/	/	15-16' 175/160°C
	026	Ronde suisse PAC	120	50	40	15'	/	/	15-16' 175/160°C

Stalen zijn altijd gratis beschikbaar.

GBD : Gerezen bladerdeeg - GD : Gerezen deeg
 BD : Bladerdeeg
 PAC : Prêt à cuire/Klaar om te bakken
 B: Boter - M : Margarine



Panistar SA | Rue Sous-meuse 17A, 5300 Namêche
 Tél +32 (0)81 87 72 98 | Fax +32 (0)81 87 74 55 | secretariat@panistar.com | www.panistar.com

Strikken



PRODUCT	CODE	Beschrijving	Gewicht (gr)	Aantal	Dozen/palet	Ontdooien	Rijskast	Remrijkskast	Voorverwarmen/ Bakken
	032	Strik natuur GBD-M	100	75	40	45'	1h30 26°C	Blokkeren op 2°C 1h30 26-28°C	12-15' 200/175°C
	033	Strik frangipane-sinaasappel GBD-M	90	75	40	45'	1h30 26°C	Blokkeren op 2°C 1h30 26-28°C	12-15' 200/175°C
	035	Suikerstrik GBD-B	100	75	40	45'	1h30 26°C	Blokkeren op 2°C 1h30 26-28°C	12-15' 200/175°C
	036	Chocoladestrik GBD-M	110	75	40	45'	1h30 26°C	Blokkeren op 2°C 1h30 26-28°C	12-15' 200/175°C
	2036	Chocoladestrik PAC	110	50	40	15'	/	/	15-18' 160/210°C
	2035	Suikerstrik PAC	110	51	41	15'	/	/	15-18' 160/210°C

Stalen zijn altijd gratis beschikbaar.

GBD : Gerezen bladerdeeg - GD : Gerezen deeg
 BD : Bladerdeeg
 PAC : Prêt à cuire/Klaar om te bakken
 B: Boter - M : Margarine



Panistar SA | Rue Sous-meuse 17A, 5300 Namèche

Tél +32 (0)81 87 72 98 | Fax +32 (0)81 87 74 55 | secretariat@panistar.com | www.panistar.com

Flappen



PRODUCT	CODE	Beschrijving	Gewicht (gr)	Aantal	Dozen/palet	Ontdooien	Rijskast	Remrijkskast	Voorverwarmen/ Bakken
	080	Niet meer beschikbaar.	150	60	48	45'	2h 26-28°C	Blokkeren op 4°C 2h- 2h30 26-28°C	13' 185/175°C
	081	Niet meer beschikbaar.	150	60	48	45'	2h 26-28°C	Blokkeren op 4°C 2h- 2h30 26-28°C	13' 185/175°C
	082	Niet meer beschikbaar.	150	60	48	45'	2h 26-28°C	Blokkeren op 4°C 2h- 2h30 26-28°C	13' 185/175°C
	100	Abrikozenflap BD-M	130	80	40	45'	/	/	20' 210/210°C
	101	Appelflap BD-M	130	80	40	45'	/	/	20' 210/210°C
	102	Kersenflap BD-M	130	80	40	45'	/	/	20' 210/210°C

Stalen zijn altijd gratis beschikbaar.

GBD : Gerezen bladerdeeg - GD : Gerezen deeg
 BD : Bladerdeeg
 PAC : Prêt à cuire/Klaar om te bakken
 B: Boter - M : Margarine



Panistar SA | Rue Sous-meuse 17A, 5300 Namêche

Tél +32 (0)81 87 72 98 | Fax +32 (0)81 87 74 55 | secretariat@panistar.com | www.panistar.com



Driehoeken

PRODUCT	CODE	Beschrijving	Gewicht (gr)	Aantal	Dozen/palet	Ontdooien	Rijskast	Remrijkskast	Voorverwarmen/ Bakken
	070	Boterdriehoek crème GBD-M	130	80	40	45'	1h30 26-28°C	Blokken op 4°C 1h30 26-28°C	18-20° 200/180°C
	106	Boterdriehoek appel GBD	130	80	40	45'	/	/	20° 210/210°C
	107	Boterdriehoek kers GBD	130	80	40	45'	/	/	20° 210/210°C
	108	Boterdriehoek abrikoos GBD	130	80	40	45'	/	/	20° 210/210°C

Stalen zijn altijd gratis beschikbaar.

GBD : Gerezen bladerdeeg - GD : Gerezen deeg
 BD : Bladerdeeg
 PAC : Prêt à cuire/Klaar om te bakken
 B: Boter - M : Margarine



Panistar SA | Rue Sous-meuse 17A, 5300 Namêche

Tél +32 (0)81 87 72 98 | Fax +32 (0)81 87 74 55 | secretariat@panistar.com | www.panistar.com



PRODUCT	CODE	Beschrijving	Gewicht (gr)	Aantal	Dozen/palet	Ontdooien	Rijskast	Remrijskast	Voorverwarmen/ Bakken
	250	Witte pistolt	65	150	48	45'	3h 24-26°C	Blokkeren op 4°C 2h-2h30 26-28°C	20-22' 180/200°C
	253	Grijze pistolet	65	150	48	45'	3h 24-26°C	Blokkeren op 4°C 2h-2h30 26-28°C	20-22' 180/200°C
	260	Piccolo	65	150	48	45'	3h 24-26°C	Blokkeren op 4°C 2h-2h30 26-28°C	20-22' 180/200°C

Stalen zijn altijd gratis beschikbaar.

* op bestelling
 GBD : Gerezen bladerdeeg - GD : Gerezen deeg
 BD : Bladerdeeg
 PAC : Prêt à cuire/Klaar om te bakken
 B: Boter - M : Margarine



Panistar SA | Rue Sous-meuse 17A, 5300 Namêche

Tél +32 (0)81 87 72 98 | Fax +32 (0)81 87 74 55 | secretariat@panistar.com | www.panistar.com

Bladerdeeg plakken - Blokken - Schijven

PRODUCT	CODE	Beschrijving	Dozen/palet	Ontdooien	Rijskast	Remrijskast	Voorverwarmen/ Bakken
	109	Halve bladerdeeg plak B	375	24	30	45'	25-30° 200/175°C
	110	Bladerdeeg plak B	750	12	30	45'	25-30° 200/175°C
	111	Bladerdeeg plak M	750	12	30	45'	25-30° 200/175°C
	114	Bladerdeeg blok M	8000	3	12	1 nacht in de koelkast	/
	115	Bladerdeeg blok B	8000	3	12	1 nacht in de koelkast	/
	028	Carré crème GBD-M	55	150	48	45'	20° 200/175°C
	169	Bladerdeegschijf 12 cm *	35	100	48	30'	20-25° 185/175°C
	155	Bladerdeegschijf 18 cm *	108	100	48	30'	20-25° 185/175°C
	156	Bladerdeegschijf 23 cm *	190	80	48	30'	20-25° 185/175°C
	157	Bladerdeegschijf 27 cm *	250	75	40	30'	20-25° 185/175°C
	170	Bladerdeegschijf boter 12 cm *	35	100	48	30'	20-25° 185/175°C
	158	Bladerdeegschijf boter 18 cm *	108	100	48	30'	20-25° 185/175°C
	159	Bladerdeegschijf boter 23 cm *	190	80	48	30'	20-25° 185/175°C
	160	Bladerdeegschijf boter 27 cm *	250	75	40	30'	20-25° 185/175°C

Stalen zijn altijd gratis beschikbaar.

* op bestelling
GBD : Gerezen bladerdeeg - GD : Gerezen deeg
BD : Bladerdeeg
PAC : Prêt à cuire/Klaar om te bakken
B: Boter - M : Margarine



Panistar SA | Rue Sous-meuse 17A, 5300 Namêche

Tél +32 (0)81 87 72 98 | Fax +32 (0)81 87 74 55 | secretariat@panistar.com | www.panistar.com

Specialiteiten



PRODUCT	CODE	Beschrijving	Gewicht (gr)	Aantal	Dozen/palet	Ontdooien	Rijskast	Remrijkskast	Voorverwarmen/ Bakken
	415	Suikerwafel BOTER	100	52		30'	/	/	/
	050	Worstenbroodje frikandel GBD-M	170	75	40	60'	1h30 26°C	Blokkeren op 4°C 2h 26-28°C	20' 200/175°C

Stalen zijn altijd gratis beschikbaar.

* op bestelling
 GBD : Gerezen bladerdeeg - GD : Gerezen deeg
 BD : Bladerdeeg
 PAC : Prêt à cuire/Klaar om te bakken



Panistar SA | Rue Sous-meuse 17A, 5300 Namêche
 Tél +32 (0)81 87 72 98 | Fax +32 (0)81 87 74 55 | secretariat@panistar.com | www.panistar.com