

Croissants



PRODUCT	CODE	BESCHRIJVING	GEWICHT GR	AANTAL	DOZEN / PALLET	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
	2002	Botercroissant PAC GBD-B	65	50	48	15'	/	/	15-18' 160/200°C

Stalen zijn steeds 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

Chocoladebroodjes



PRODUCT	CODE	BESCHRIJVING	GEWICHT GR	AANTAL	DOZEN / PALLET	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
	2011	Chocoladebroodje boter PAC	80	50	48	15'	/	/	15-18' 160/210°C

Stalen zijn steeds 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

Boterkoeken



PRODUCT	CODE	BESCHRIJVING	GEWICHT GR	AANTAL	DOZEN / PALLET	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 75gr 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 70gr 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 GBD-B	80	40	48	15'	/	/	15'-18' 160/210°C
	2021	Boterkoek rozijnen PAC GBD-B	85	40	48	15'	/	/	15'-18' 160/210°C

Stalen zijn steeds 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

Suisses



PRODUCT	CODE	BESCHRIJVING	GEWICHT GR	AANTAL	DOZEN / PALLET	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 105gr 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	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 95gr 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 GBD-M	125	50	48	15'	/	/	15-16' 175/160°C
	2026	Lange suisse PAC GBD-M	120	50	48	15'	/	/	15-16' 175/160°C

Stalen zijn steeds 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 / PALLET	ONTDOOIEN	RIJSKAST	REMRIJSKAST	VOORVERWARMEN / BAKKEN
	032	Strik natuur GBD-B	100	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

Stalen zijn steeds gratis beschikbaar.

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



Flappen



PRODUCT	CODE	BESCHRIJVING	GEWICHT GR	AANTAL	DOZEN / PALLET	ONTDOOIEN	RIJSKAST	REMRIJSKAST	VOORVERWARMEN / BAKKEN
	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 steeds gratis beschikbaar.

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



Driehoeken



PRODUCT	CODE	BESCHRIJVING	GEWICHT GR	AANTAL	DOZEN / PALLET	ONTDOOIEN	RIJSKAST	REMRIJSKAST	VOORVERWARMEN / BAKKEN
	070	Boterdriehoek crème GBD-M	130	80	40	45'	1h30 26-28°C	blokkeren op 4°C 1h30 26-28°C	18-20' 200/180°C
	107	Boterdriehoek kers GBD-B	130	80	40	45'	/	/	20' 210/210°C
	108	Boterdriehoek abrikoos GBD-B	130	80	40	45'	/	/	20' 210/210°C

Stalen zijn steeds 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

Pistolets



PRODUCT	CODE	BESCHRIJVING	GEWICHT GR	AANTAL	DOZEN / PALLET	ONTDOOIEN	RIJSKAST	REMRIJSKAST	VOORVERWARMEN / BAKKEN
	250	Pistolet wit	65	150	48	45'	3h 24-26°C	blokkeren op 4°C 2h-2h30 26-28°C	20-22' 180/200°C
	253	Pistolet grijs	65	150	48	45'	3h 24-26°C	blokkeren op 4°C 2h-2h30 26-28°C	20-22' 180/200°C

Stalen zijn steeds gratis beschikbaar.

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

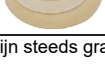


Panistar SA | Rue Sous-meuse 17A, 5300 Namêche

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

Bladerdeeg plakken - Schijven



PRODUCT	CODE	DESCRIPTION	GEWICHT GR	ONTDOOIEN	DOZEN / PALLET	ONTDOOIEN	VOORVERWARMEN / BAKKEN
	110	Bladerdeeg plak B	750	12	30	45'	25-30' 200/175°C
	169	Bladerdeegschijf 12 cm *	35	45'	48	30'	20-25' 185/175°C
	155	Bladerdeegschijf 18 cm *	110	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	48	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 *	110	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 steeds 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 / PALLET	ONTDOOIEN	RIJSKAST	REMRIJSKAST	VOORVERWARMEN / BAKKEN
	415	Suikerwafel B	100	52	/	30'	/	/	/
	028	Carré crème GBD-M	55	150	48	45'	/	/	20' 200/175°C
	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 steeds 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

Quiches



PRODUCT	CODE	BESCHRIJVING	GEWICHT GR	AANTAL	DOZEN / PALLET	ONTDOOIEN	RIJSKAST	REMRIJSKAST	VOORVERWARMEN / BAKKEN
	10001	Quiche Lorraine PAC	500	4	135	120'	/	/	20' 180°C
	10002	Quiche Gerookte Zalm & Broccoli PAC	500	4	135	45'	/	/	20' 180°C
	10003	Quiche Geitenkaas, Spinazie & Tomaat PAC	500	4	135	120'	/	/	20' 180°C
	10004	Quiche Mozzarella & Tomaat PAC	500	4	135	120'	/	/	20' 180°C
	10005	Quiche Brie & Spinazie PAC	500	4	135	120'	/	/	20' 180°C

Stalen zijn steeds gratis beschikbaar.

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

