



Waarom is tafelbrood zo'n ritueel?

Beleving

De eerste indruk telt. Tafelbrood voelt meteen als een warm welkom. Voetjes onder tafel en genieten. Maar tafelbrood kan daarnaast ook nog veel zeggen over wat er verder komt: kwaliteit, vakmanschap en aandacht voor elk detail. Alles begint met het juiste brood.

Wist je dat het juiste tafelbrood de indruk van een betere prijs-kwaliteit opwekt?

Creativiteit

De keuze van het type tafelbrood zegt daarnaast ook veel over de zaak waarin je gasten vertoeven. Zijn er dips en boter voorzien? Welke? Blijft het eerder klassiek? Of durft de chef zijn of haar fantasie te tonen? Brood is het eerste dat je gasten voor zich krijgen. Hoe toon jij je creativiteit?

Tijdswinst

Het juiste tafelbrood is boven alles ook gewoon een praktische oplossing. Eenvoudige mise-en-place en meteen op tafel. Dat betekent tijdswinst in je keuken, maar ook extra tijd om het voorgerecht verder tot in de puntjes af te werken.

Stap in een wereld vol culinaire creativiteit

Elke gast eet eerst met zijn ogen. Daarom hebben we ons bij Panesco gespecialiseerd in brood dat meteen opvalt én met z'n uiterlijk alleen al een gesprek kan doen starten. Duik met ons mee in een wereld vol expressie, smaak en creativiteit.



panesco
keep exploring

www.LLBG.com

panesco
keep exploring

Tafelbol rustiek

Laat je menu losbarsten





Tafelbol *rustiek*

Elke tafelbol brengt een uniek verhaal van ambacht, traditie en smaak. Deze bol is op steen gebakken voor een extra krokante korst en dat proeven je gasten in elke hap. Ideaal om vooraf te snijden op een plankje met olijfolie, fleur de sel, verschillende boters of een dip.

4800317



ONTDOOI 22°C · 15'



VOORVERWARMEN 210°C BAKKEN 180°C · 9-11'



28/KRT

Perfekte
balans tussen
knapperige
korst en
zachte kruim

Bestrooid
met bloem

Natuurlijk
opengebarsten



Op steen
gebakken

Met natuuryoghurt
en verse
aardappelvlokken
voor een smeūge
kruim

Rustieke
ambachtelijk
look



Boterrecepten die meteen de toon zetten

Arrabbiata boter

- Meng arrabbiata-kruiden door de boter tot je een homogene massa krijgt.
Tip: Houd een beetje van de kruiden apart voor de afwerking.
- Vul siliconenvormen met behulp van een spuitzak.
- Plaats de vormen in de diepvries zodat je ze later makkelijk kunt ontvormen.
- Werk de boter na het ontvormen af met de overgebleven kruiden.



Ontdek de andere
recepten op lbg.com
of scan de QR-code