



Lanterna®

GUSTO E TRADIZIONE ITALIANI



De smaak van pure
ingrediënten uit Genua

La pureté et le véritable goût
des ingrédients de Gênes

 **Vandemoortele**
shaping a tasty future

Authentic = RECIPES



Waar ook ter wereld, de Italiaanse keuken valt altijd in de smaak. Het geheim? De keuze voor kwalitatieve ingrediënten. Net als de vuurtoren, La Lanterna, groeide ook de focaccia, samen met andere typische Italiaanse brood- en deegbereidingen zoals pizza's en panini's, uit tot het symbool van Genua.

Echte, pure basisingrediënten

zoals bloem, zout, gist en de beste olijfolie definiëren de uitzonderlijk verse smaak van Lanterna producten. **Zonder toevoeging van kleur- of smaakstoffen**, smaakt ons product naar het echte Italië en biedt het bovenal gebruiksgemak en -niet onbelangrijk- een succesvolle verkoop.

La cuisine italienne est toujours appréciée, et ce, partout dans le monde. Son secret ? Le choix d'ingrédients de grande qualité. Tout comme le phare La Lanterna, la focaccia ainsi que d'autres préparations de pain et de pâtes typiquement italiennes telles que les pizzas et les paninis sont devenues le symbole de Gênes. Des ingrédients de base purs tels que de la farine, du sel, de la levure et la meilleure huile d'olive caractérisent le goût frais des produits Lanterna. **Sans colorants ni arômes artificiels**, notre produit a le véritable goût de l'Italie. Il est en outre pratique à utiliser et, atout non négligeable, il se vend très bien.



L48 - FOCACCIA VEGETARIANA

PERFECT SIDE DISH

Afgewerkt met olijven, tomaatjes of andere Italiaanse ingrediënten is onze focaccia het perfecte bijgerecht bij salades of andere maaltijden.

Garnie avec des olives, des petites tomates ou d'autres ingrédients italiens, notre focaccia est l'accompagnement idéal pour les salades ou autres plats.



L50 - FOCACCIA MET UIEN FOCACCIA AUX OIGNONS

SAME BASE, MANY TOPPINGS

Varieer met smaken: focaccia met uien afgewerkt gerookte spekreepjes, gemalen kaas en zure room.

Variez avec des saveurs: la focaccia aux oignons finie avec des lardons fumés, du fromage moulu et de la crème fraîche.



SCAN DE QR CODE EN
ONTDEK HET VERHAAL
VAN LANTERNA.
SCANEZ LE CODE QR ET
DÉCOUVREZ L'HISTOIRE
DE LANTERNA.



ALWAYS THE RIGHT SHAPE

Serveer pure smaken in een unieke vorm.
Alleen al door onze focaccia anders te versnijden,
kan je eindeloos variëren!

Proposez des saveurs pures sous une forme unique
et variez les plaisirs à l'infini,
déjà rien qu'en découplant notre focaccia autrement !

TREAT INSIDE THE BOX

Handig gepresenteerd ... een pizza on
the go om je duimen en vingers van af
te likken: margherita met ham.

Présentation pratique : la margherita
au jambon, une pizza à emporter à s'en
lécher les doigts !



=Focaccia= ANYTIME!

Van 's morgens tot 's avonds, als tapas, bijgerecht,
lekkere lunch of on the go snack ... geniet van onze
focaccia op elk moment van de dag.

Du matin au soir, en tant que tapas, accompagnement,
délicieux lunch ou snack sur le pouce... Savourez notre
focaccia à tout moment de la journée.

Code & Artikelnr. N° d'article	Naam Nom	Foto Photo	Gewicht/stuk Poids/pièce	Gewicht/doos Poids/carton	Stuks/doos Pièces/carton	Afmetingen (cm) Dimensions (cm)	Gebruiksgemak Facilité d'utilisation	Ontdooien Décongeler	Oven Four
FOCACCE									
L42 14000	FOCACCIA CLASSICA		450 G	4,500 KG	5 x 2	26 x 18		± 60'	GRILL ± 2-4'
L43 14002	FOCACCIA MEDITERRANEA		450 G	4,500 KG	5 x 2	26 x 18		± 60'	GRILL ± 2-4'
L44 14008	FOCACCIA MEDITERRANEA		100 G	4,500 KG	5 x 9	12 x 13		± 60'	GRILL ± 2-4'
L40 28034	RONDE FOCACCIA MEDITERRANEA FOCACCIA RONDE MEDITERRANEA		100 G	5,500 KG	55	Ø 11		± 30'	180-190°C 4-6'
L41 28036	RONDE FOCACCIA ROZEMARIJN FOCACCIA RONDE AU ROMARIN		100 G	5,500 KG	55	Ø 11		± 30'	180-190°C 4-6'
L48 49013	FOCACCIA MET STRACCHINOKAAS FOCACCIA AU FROMAGE STRACCHINO		850 G	3,400 KG	4 x 1	27,5 x 37,5		± 30'	180-190°C 6-8'
L49 49014	FOCACCIA VEGETARIANA		800 G	3,200 KG	4 x 1	27,5 x 37,5		± 30'	180-190°C 6-8'
L50 49015	FOCACCIA MET UIEN FOCACCIA AUX OIGNONS		800 G	3,200 KG	4 x 1	27,5 x 37,5		± 30'	180-190°C 6-8'
L64 49030	FOCACCIA POMODORINI		200 G	8,000 KG	20 x 2	12,5 X 17,5		± 30'	180-190°C 6-8'
PANE									
L91C 49061	PANINO (GEGRILD EN VOORGESNEDEN) (GRILLÉ ET PRÉCOUPÉ)		80 G	4,320 KG	6 x 9			± 10'	180-190°C 2-4'
PIZZE									
L84 49178	PIZZA MARGHERITA 1 KG		1KG	9KG	9 x 1	27,5 x 37,5		± 30'	180-190°C 6-8'
L85 49057	PIZZA MARGHERITA 220 G		220 G	7,920 KG	18 x 2	12,5 x 17,5		± 30'	180-190°C 6-8'