



FEATHER PANEERMELLEN

Sterke keuze voor vrijwel alle gepaneerde ovenproducten. Feather paneermeel laat met name kip en vis perfect tot hun recht komen door meer smaak, een grotere krokantheid, aantrekkelijke kleur en prettige textuur. De luxe coating onderscheidt zich door een grotere luchtigheid en iets grovere granulatie dan regulier paneermeel. Vraag naar de uitgebreide specificatiebladen.

Verpakking:

Meerwandige papieren zak of PE-zak: 20 kg en big bag.

Houdbaarheid:

Ongekleurd 12 maanden, gekleurd 6 maanden.

Bijzonderheden:

Zonder beperking te gebruiken als ingrediënt in levensmiddelen.
Bereid zonder gentechniek.

Voor een optimale kwaliteit van de meer dan tweehonderd paneermeel-producten bakt Laco zelf speciaal brood. Dit brood wordt in streng gecontroleerde procesgangen verder verwerkt tot eindproducten voor de veeleisende en kwaliteitsbewuste afnemers in de kip-, vlees-, vis- en snackindustrie, de kruiden- en specerijenindustrie.

FEATHER BREADCRUMBS

Great choice for virtually all breadcrumb crumbed oven products. Feather breadcrumbs are particularly suitable for chicken and fish which really come into their own thanks to extra flavour, more crunchiness, an attractive colour and nice texture. The luxury coating is distinctively light and slightly more coarse in grain structure than regular breadcrumbs. Ask about our detailed specification sheets.

Packaging:

Multi layer paper bag or PE bag: 20 kg and big bag.

Shelf life:

Uncoloured 12 months, coloured 6 months.

Features:

Can be used without limitation as an ingredient in foodstuffs.
Prepared without gen technology.

In order to ensure optimal quality of more than two hundred breadcrumb products, Laco bakes special bread. This bread is then processed further in a strictly controlled production process to produce finished products for the demanding and quality conscious clients in the chicken, meat, fish and snacks industry, the herbs and spices industry.

Laco.



De Merodestraat 3
Postbus 407
8901 BE Leeuwarden
Tel. (058) 294 84 45
Fax (058) 294 84 07
Email: info@lacopaneermeel.nl
www.lacopaneermeel.nl



GEËXTRUDEERDE CRUMBS

Dé luxe superkrokante coating die kip- en visproducten extra kwalitatief in de markt zet! Het luchtige, open productkarakter zorgt voor een stoere, grovere granulatie en plezierige bijteigenschappen. Geëxtrudeerde crumbs zijn verkrijgbaar in diverse kleuren en granulaties: Rembrandt (blank), Dali (oranje) en Van Gogh (geel). Vraag naar de uitgebreide specificatiebladen.

Verpakking:

PE-zak 10 kg.

Houdbaarheid:

Ongekleurd 12 maanden, gekleurd 6 maanden.

Bijzonderheden:

Zonder beperking te gebruiken als ingrediënt in levensmiddelen. Bereid zonder genetechniek.

Voor een optimale kwaliteit van de meer dan tweehonderd paneermeelproducten bakt Laco zelf speciaal brood. Dit brood wordt in streng gecontroleerde procesgangen verder verwerkt tot eindproducten voor de veeleisende en kwaliteitsbewuste afnemers in de kip-, vis- en snack-industrie, de aardappelverwerkende industrie, de kruiden- en specerijen-industrie en de bakkerij- en horecagroothandel. Zo is voor deze crumbs extrusie toegepast, waardoor een luchtige en krokante textuur ontstaat.



EXTRUDED CRUMBS

The luxurious super crunchy coating which really positions chicken and fish products in the market! The airy, open product character gives a robust, coarser granulation and nice biting quality. Extruded crumbs are available in various colours and granulations: Rembrandt (colourless), Dali (orange) and Van Gogh (yellow). Ask about our detailed specification sheets.

Packaging:

PE bag 10 kg.

Shelf life:

Uncoloured 12 months, coloured 6 months.

Features:

Can be used without limitation as an ingredient in foodstuffs. Prepared without gen technology.

In order to ensure optimal quality of more than two hundred bread-crumbs products, Laco bakes special bread. This bread is then processed further in a strictly controlled production process to produce finished products for the demanding and quality conscious clients in the chicken, meat, fish and snacks industry, the herbs and spices industry and the bakery and catering industry wholesalers. An extrusion method is applied to these crumbs, resulting in a light and crunchy texture.

Laco.



De Merodestraat 3
Postbus 407
8901 BE Leeuwarden
Tel. (058) 294 84 45
Fax (058) 294 84 07
Email: info@lacopaneermeel.nl
www.lacopaneermeel.nl



PANEERMELLEN PANEERMELLEN

De groep Paneermeel omvat een compleet basisassortiment voor het coaten, dragen en/of vullen van snacks. Een eersteklasproduct met grote variatiemogelijkheden voor vlees, snacks, kip en vis. Zo zijn er granulaties beschikbaar van zeer fijn tot grof. In kleuren is er de keuze uit geel, oranje en wit, die elk na de eindverwerking (bakken of frituren) de snacks van een extra smakelijke uitstraling voorzien. Daarnaast brengen ze ieder product op hoog niveau in krokantheid en textuur. Vraag naar de uitgebreide specificatiebladen.

Verpakking:

Meerwandige papieren zak of PE-zak: 10 en 25 kg en big bag.

Houdbaarheid:

Ongekleurd 12 maanden, gekleurd 6 maanden.

Bijzonderheden:

Zonder beperking te gebruiken als ingrediënt in levensmiddelen. Bereid zonder gentechniek.

Voor een optimale kwaliteit van de meer dan tweehonderd paneermeelproducten bakt Laco zelf speciaal brood. Dit brood wordt in streng gecontroleerde procesgangen verder verwerkt tot eindproducten voor de veeleisende en kwaliteitsbewuste afnemers in de kip-, vlees-, vis- en snackindustrie, de aardappelverwerkende industrie, de kruiden- en specerijenindustrie en de bakkerij- en horecagroothandel. Zo ontstaan de verschillende hoogwaardige paneermelen door het brood na het bakken op juiste granulatie te brengen door malen en zeven. Het resultaat is een breed toepasbaar assortiment aan granulaties en kleuren.

BREADCRUMBS BREADCRUMBS

The Breadcrumbs group contains a complete basic range for coating, strengthening and/or filling of snacks. A first class product offering plenty of variety for meat, snacks, chicken and fish. There is a complete range of granulation, from very fine to coarse. The colour range gives a choice of yellow, orange or colourless, which each give the snacks a very attractive and tasty appearance after cooking (frying or deep frying). They also bring every product to a maximum in terms of crunchiness and texture. Ask about our detailed specification sheets.

Packaging:

Multi layer paper bag or PE bag: 10 and 25 kg and big bag.

Shelf life:

Uncoloured 12 months, coloured 6 months.

Features:

Can be used without limitation as an ingredient in foodstuffs. Prepared without gen technology.

In order to ensure optimal quality of more than two hundred breadcrumb products, Laco bakes special bread. This bread is then processed further in a strictly controlled production process to produce finished products for the demanding and quality conscious clients in the chicken, meat, fish and snacks industry, the potato processing industry, the herbs and spices industry and the bakery and catering industry wholesalers. The various top quality breadcrumbs are produced by grinding and sieving the bread to the correct granulation after baking. The result is a widely applicable selection of granulations and colours.

Laco.



De Merodestraat 3
Postbus 407
8901 BE Leeuwarden
Tel. (058) 294 84 45
Fax (058) 294 84 07
Email: info@lacopaneermeel.nl
www.lacopaneermeel.nl



PANEERMIXEN PANEERMIXEN

De beste eigenschappen van verschillende paneerproducten gecombineerd tot een nieuwe kwaliteitstoepassing: dat zijn de Paneermixen. Samengesteld uit twee of meer Paneermelen, Paneermeel met Feather paneermeel of Geëxtrudeerde crumbs, of Feather paneermeel samen met Geëxtrudeerde crumbs. De Paneermixen bieden een totaalpakket voor het coaten, dragen en/of vullen van vlees, snacks, kip en vis. Granulaties en kleuren zijn afhankelijk van het gekozen product. In ieder geval gegarandeerd: een grote verscheidenheid en uitstekende eigenschappen voor het maximaliseren van smaak, krokantheid, luchtigheid en textuur. Vraag naar de uitgebreide specificatiebladen.

Verpakking: Meerwandige papieren zak of PE-zak 25 kg en big bag.

Houdbaarheid: Ongekleurd 12 maanden, gekleurd 6 maanden.

Bijzonderheden: Zonder beperking te gebruiken als ingrediënt in levensmiddelen.

Bereid zonder gentechniek.

Voor een optimale kwaliteit van de meer dan tweehonderd paneermeel-producten bakt Laco zelf speciaal brood. Dit brood wordt in streng gecontroleerde procesgangen verder verwerkt tot eindproducten voor de veeleisende en kwaliteitsbewuste afnemers in de kip-, vlees-, vis- en snackindustrie, de aardappelverwerkende industrie, de kruiden- en specerijenindustrie en de bakkerij- en horecagroothandel. Zo ontstaan de verschillende hoogwaardige paneermixen door broodverbetermiddel toe te voegen (Feather paneermeel), het brood na het bakken op juiste granulatie te brengen door malen en zeven (Paneermeel), of extrusie toe te passen (Geëxtrudeerde crumbs).

BREADCRUMB MIXES BREADCRUMB MIXES

The best properties of various breadcrumb products combined to give a new quality application: the Breadcrumb mixes. Compiled of two or more Breadcrumb types, Breadcrumbs with Feather breadcrumbs or Extruded crumbs, or Feather breadcrumbs together with Extruded crumbs. The Breadcrumb mixes offer a total package for coating, strengthening and/or filling meats, snacks, chicken and fish. The granulation and colours depend on the choice of product.

Guaranteed are a great variety and excellent properties for maximisation of flavour, crunchiness, airiness and texture. Ask about our detailed specification sheets.

Packaging: Multi layer paper bag or PE bag 25 kg and big bag.

Shelf life: Uncoloured 12 months, coloured 6 months.

Features: Can be used without limitation as an ingredient in foodstuffs. Prepared without gen technology.

In order to ensure optimal quality of more than two hundred breadcrumb products, Laco bakes special bread. This bread is then processed further in a strictly controlled production process to produce finished products for the demanding and quality conscious clients in the chicken, meat, fish and snacks industry, the potato processing industry, the herbs and spices industry and the bakery and catering industry wholesalers. The variety of top quality breadcrumb mixes are produced through the addition of a bread refinement agent (Feather breadcrumbs), by grinding and sieving the bread to the correct granulation after baking (Breadcrumbs), or by applying an extrusion process (Extruded crumbs).

Laco.



De Merodestraat 3

Postbus 407

8901 BE Leeuwarden

Tel. (058) 294 84 45

Fax (058) 294 84 07

Email: info@lacopaneermeel.nl

www.lacopaneermeel.nl



BATTERS BATTERS

Onmisbaar binnen een professioneel coatingsprogramma: batters. Batters slaan de brug tussen het basisproduct en het gepaneerde eindproduct. De perfecte hechtingseigenschappen zorgen voor een efficiënte en beheersbare pick-up bij vlees, snacks, kip en vis. Een speciale groep vormen de Tempura-batters. Deze beslagbatters creëren zelfstandig (dus zonder paneermeel) tijdens het frituren een krokant deklaagje. Zeer interessant voor toepassing bij kip- en visproducten, uien en champignons. Vraag naar de uitgebreide specificatiebladen.

Verpakking:

Meerwandige papieren zak of PE-zak: 25 kg.

Houdbaarheid:

12 maanden.

Bijzonderheden:

Zonder beperking te gebruiken als ingrediënt in levensmiddelen. Bereid zonder gentechniek.

BATTERS BATTERS

Indispensable within a professional coating programme: batters. Batters form the bridge between the basic product and the bread-crumbed finished product. The perfect adhesion properties ensure efficient and controllable pick-up for meat, snacks, chicken and fish. The Tempura batters are a special group. These frying batters create their own crunchy coating layer during deep frying (i.e. without bread-crumbs). Very interesting as an application for chicken and fish products, onions and mushrooms. Ask about our detailed specification sheets.

Packaging:

Multi layer paper bag or PE bag: 25 kg.

Shelf life:

12 months.

Features:

Can be used without limitation as an ingredient in foodstuffs. Prepared without gen technology.

Laco.

De Merodestraat 3
Postbus 407
8901 BE Leeuwarden
Tel. (058) 294 84 45
Fax (058) 294 84 07
Email: info@lacopaneermeel.nl
www.lacopaneermeel.nl