

The logo for Laco, featuring the word "Laco" in a stylized, teal-colored font with a horizontal line underneath it.

PANEERMEELFABRIEK

▀ Welkom

▀ Welcome

The background of the slide is a golden-yellow surface, possibly a table or a tray, covered with several pieces of bread. There are round loaves, a long roll, and a square slice of bread. The lighting is warm, creating soft shadows and highlights on the bread's surface.

Laco.

PANEERMEELFABRIEK

Welkom

Welcome

Welkom

bij Laco Paneermeelfabriek b.v.

Meer dan tweehonderd verschillende hoogwaardige paneermeelproducten als coating, vulmiddel en pre-dust vormen het assortiment dat we u met trots presenteren. Dagelijks vers geproduceerd uit speciaal bereid brood voor afnemers in de vlees-, vis- en snackindustrie. Maar ook voor de aardappelverwerkende industrie en de kruiden- en specerijenindustrie. En voor de bakkerij- en horecagroothandel.

Als onderdeel van Koopmans Koninklijke Meelfabrieken BV is er volop uitwisseling van innovatieve ideeën en praktische ervaringen met onze internationaal opererende zusterondernemingen Koopmans Meel en diepvriesgebakspecialist Merchant Food.

Dankzij jarenlang vakmanschap, de stimulerende context van de **Koopmans-groep** én nauwe samenwerking met afnemers zorgt Laco met haar paneermelen ervoor dat een brede range aan producten er aantrekkelijker uitziet en smakelijker proeft vanaf de eerste beet. Zo dragen we op een belangrijke manier bij aan het onderscheid en het succes van onze klanten.

We make the menu.





Paneermeelfabriek

[HOME](#)

[PRODUCTEN](#)

[BEDRIJF](#)

[CONTACT](#)

[FEATHER-PANEERMELEN](#)

[GEËXTRUDEERDE CRUMBS](#)

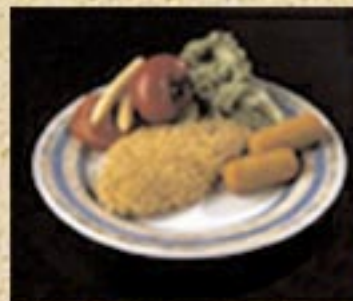
[PANEERMELEN](#)

[PANEERMEELMENGSELS](#)

[PANEERMIXEN](#)

[BATTERS](#)

[SPECIALS](#)



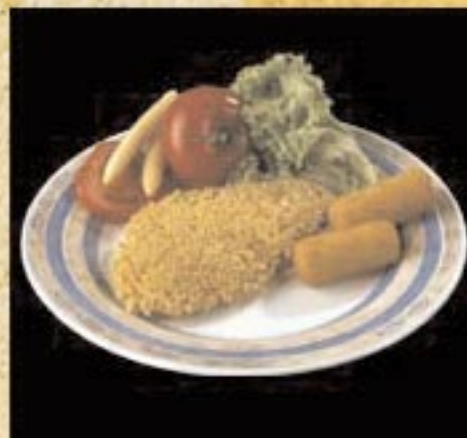
**FEATHER
PANEERMELEN**
GEËXTRUDEERDE
CRUMBS
PANEERMELEN
PANEERMENGSELS
PANEERMIXEN
BATTERS
SPECIALS



FEATHER PANEERMELEN

Sterke keuze voor vrijwel alle gepaneerde (oven-) producten. 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.

FEATHER
PANEERMELEN
**GEËXTRUDEERDE
CRUMBS**
PANEERMELEN
PANEERMENGSELS
PANEERMIXEN
BATTERS
SPECIALS



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: blank, oranje en geel. Vraag naar de uitgebreide specificatiebladen.

FEATHER
PANEERMELEN
GEËXTRUDEERDE
CRUMBS
PANEERMELEN
PANEERMENGSELS
PANEERMIXEN
BATTERS
SPECIALS



PANEERMELEN

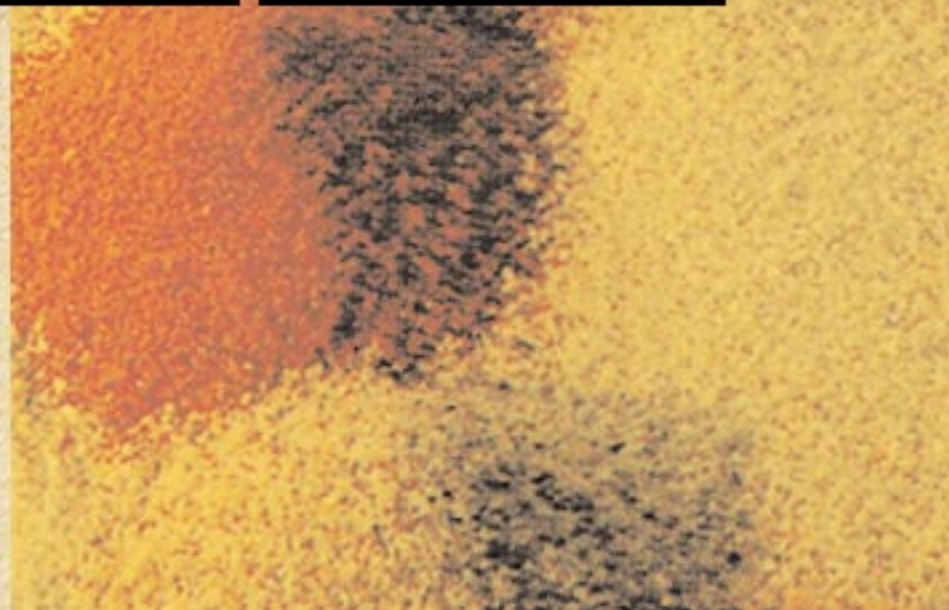
De groep Paneermeel omvat een compleet basis-assortiment voor het coaten, dragen en/of vullen van snacks. Een eersteklasproduct dat ontstaat door het brood na het bakken op juiste granulatie te brengen via malen en zeven. Het resultaat is een breed toepasbaar assortiment aan granulaties en kleuren met 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 de onbereide snacks van een extra smakelijke uitstraling voorzien. Daarnaast brengen ze ieder product op hoog niveau in krokantheid en textuur. Vraag naar de uitgebreide specificatiebladen.

FEATHER
PANEERMELEN
GEËXTRUDEERDE
CRUMBS
PANEERMELEN
PANEERMENGSELS
PANEERMIXEN
BATTERS
SPECIALS

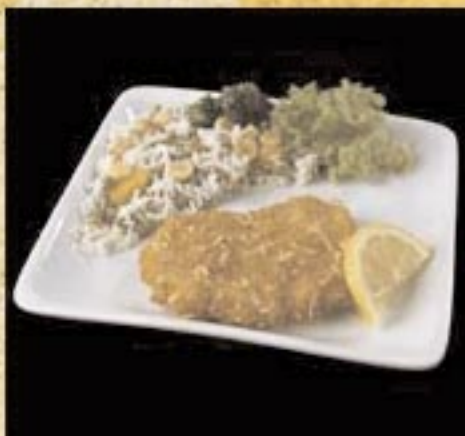


PANEERMENGSELS

De beste eigenschappen van verschillende paneermeelproducten gecombineerd tot een nieuwe kwaliteitstoepassing: dat zijn de Paneermeelmengsels. Zij vormen 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.



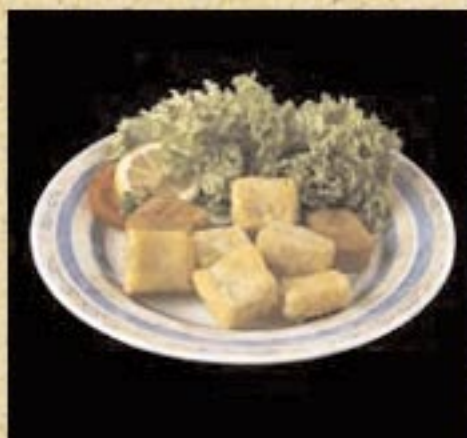
FEATHER
PANEERMELEN
GEËXTRUDEERDE
CRUMBS
PANEERMELEN
PANEERMENGSELS
PANEERMIXEN
BATTERS
SPECIALS



PANEERMIXEN

Bijzondere aromatische mogelijkheden ontstaan wanneer Paneermeel wordt gecombineerd met kruidenmengsels. Deze zogeheten Paneermeelmixen 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.

FEATHER
PANEERMELEN
GEËXTRUDEERDE
CRUMBS
PANEERMELEN
PANEERMENGSELS
PANEERMIXEN
BATTERS
SPECIALS

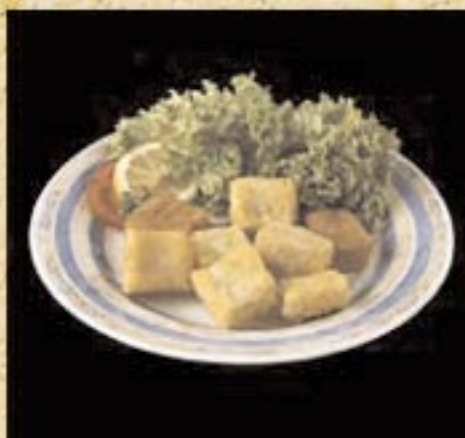


BATTERS

Onmisbaar binnen een professioneel coatings-programma: 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.



FEATHER
PANEERMELEN
GEËXTRUDEERDE
CRUMBS
PANEERMELEN
PANEERMENGSELS
PANEERMIXEN
BATTERS
SPECIALS



SPECIALS

Laco is het enige Nederlandse bedrijf dat uit biologische tarwe EKO-gecertificeerd assortiment paneermeel maakt. Dit gebeurt onder streng toezicht van de Stichting Skal. Deze Stichting controleert in opdracht van het ministerie van Landbouw, Natuurbeheer en Visserij de biologische productie, en certificeert volgens strenge normen biologische producenten en bereiders. Gecertificeerde producten ontvangen het EKO-keurmerk, dat onder meer garandeert dat er bij de teelt geen kunstmest en chemisch-synthetische bestrijdingsmiddelen zijn gebruikt, geen genetisch gemodificeerde organismen zijn toegepast, en er in de verwerking tot voedingsmiddel geen kunstmatige hulpstoffen zijn ingezet.

Andere specials van Laco zijn koosjere paneermeelsoorten (onder rabbinaal toezicht) en Halal-paneermeel.

Vanzelfsprekend kan Laco in overleg met afnemers altijd aanvullende paneermelen op maat leveren. Zowel in toegepaste productietechnologieën (bakken, extruderen, mengen, drogen, granuleren, zeven of verhitten) als kleurmengingen is een zeer grote variatie mogelijk.



Paneermeelfabriek

HOME

PRODUCTEN

BEDRIJF

CONTACT

HISTORIE

KOOPMANS GROEP

INNOVATIES EN TRENDS

KWALITEIT



HISTORIE

HISTORIE

KOOPMANS GROEP

INNOVATIES EN TRENDS

KWALITEIT

Langedijk en Cornelissen, twee compagnons, richtten in 1939 in Rotterdam Laco op. De nieuwe onderneming verwerkte bakkersbrood tot paneermeel. Later werd voor de paneermeelproductie ook het speciale brood **Panera** gebakken, dat vermengd met het bakkersbrood een kwalitatief hoogwaardiger eindproduct oplevert.

Gedurende de decennia na de oprichting groeide Laco deels autonoom, en deels door overname van kleine collegabedrijven in Nederland. In 1993 trad Laco toe tot **Koopmans Koninklijke Meelfabrieken BV** als nieuwe werkmaatschappij naast Koopmans Meel en Merchant Food. Binnen de groep behoudt Laco nog altijd haar flexibiliteit en slagvaardigheid. Tegelijk profiteren onze klanten wel van de expertise en schaalgrootte die de groep als geheel heeft te bieden. Zo is er export naar alle Europese landen, de Baltische staten en Turkije.

HISTORIE

KOOPMANS GROEP

INNOVATIES EN
TRENDS

KWALITEIT

KOOPMANS KONINKLIJKE MEELFABRIEKEN

KOOPMANS MEEL

LACO PANEERNEELFABRIEK

MERCHANT FOOD

KOOPMANS GROEP

Koopmans Koninklijke Meelfabrieken BV

Koopmans Koninklijke Meelfabrieken BV is de holding waaronder drie werkmaatschappijen hun specifieke marktgebied bestrijken. Een decentrale managementstijl kenmerkt de groepsstructuur. Mede daardoor wordt ieder bedrijfsonderdeel in staat gesteld zichzelf technologisch, organisatorisch en commercieel optimaal te ontwikkelen, waarbij de holding een stimulerend platform vormt voor uitwisseling en interactie. De centrale waarden voor de onderneming als geheel zijn kwaliteit, vernieuwing en betrouwbaarheid.

naar boven

Koopmans Meel BV

Fabrikant en leverancier van Neerlands bloemrijkste assortiment. Het assortiment omvat tarwespecialiteiten voor brood, tarwespecialiteiten voor patisserie, roggespecialiteiten voor koek en brood, Brøvitesse-specialiteiten, Prêmax-specialiteiten, Eco-Select Biologisch, decoratie-specialiteiten en boekweitspecialiteiten. Kijk voor meer informatie op www.koopmansmeel.nl.

naar boven

Laco Paneermeelfabriek BV

De paneermeelspecialist binnen de Koopmansgroep met meer dan tweehonderd verschillende hoogwaardige paneermeelproducten. Deze worden toegepast als coating, vulmiddel en pre-dust, en vinden hun weg naar vrijwel alle sectoren van de voedselverwerkende industrie en horeca.

KOOPMANS MEEL

LACO PANEERNEELFABRIEK

MERCHANT FOOD

KOOPMANS GROEP

Koopmans Koninklijke Meelfabrieken BV

Koopmans Koninklijke Meelfabrieken BV is de holding waaronder drie werkmaatschappijen hun specifieke marktgebied bestrijken. Een decentrale managementstijl kenmerkt de groepsstructuur. Mede daardoor wordt ieder bedrijfsonderdeel in staat gesteld zichzelf technologisch, organisatorisch en commercieel optimaal te ontwikkelen, waarbij de holding een stimulerend platform vormt voor uitwisseling en interactie. De centrale waarden voor de onderneming als geheel zijn kwaliteit, vernieuwing en betrouwbaarheid.

naar boven

Koopmans Meel BV

Fabrikant en leverancier van Neerlands bloemrijkste assortiment. Het assortiment omvat tarwespecialiteiten voor brood, tarwespecialiteiten voor patisserie, roggespecialiteiten voor koek en brood, Brovitesse-specialiteiten, Prémex-specialiteiten, Eco-Select Biologisch, decoratie-specialiteiten en boekweitspecialiteiten. Kijk voor meer informatie op www.koopmansmeel.nl.

naar boven

Laco Paneermeelfabriek BV

De paneermeelspecialist binnen de Koopmansgroep met meer dan tweehonderd verschillende hoogwaardige paneermeelproducten. Deze worden toegepast als coating, vulmiddel en pre-dust, en vinden hun weg naar vrijwel alle sectoren van de voedselverwerkende industrie en horeca.

naar boven

Merchant Food BV

Merchant Food is een vooraanstaande leverancier van diepvriesdegen en minigebak voor de consumentenmarkt. Via een logistiek centrum levert de organisatie dagelijks zo'n 30.000 kilo Koopmans diepvriesproducten aan groothandels in Duitsland, Zwitserland, Oostenrijk en Frankrijk. De productie vindt plaats op verschillende locaties in Nederland.

naar boven

[HISTORIE](#)[KOOPMANS GROEP](#)[INNOVATIES EN
TRENDS](#)[KWALITEIT](#)

INNOVATIES EN TRENDS

Bedrijven die nieuwe wegen willen inslaan, vinden in Laco een deskundige, creatieve en vooral enthousiaste partner voor productinnovaties. Naast samenwerkingen met de betreffende afnemer(s) beschikt Laco ook zelf over een waardevol netwerk van hoogwaardige toeleveranciers.

Zo hebben projecten met specialistische ondernemingen in de smaak- en kleurindustrie geresulteerd in de ontwikkeling van diverse nieuwe producten, zoals assortiment Eko, geëxtrudeerd, gluten vrij.

Daarnaast zijn de **battermixen** in 2002 toegevoegd aan het assortiment. Voor dit bloemproduct bundelde Laco Paneermeelfabriek en **Koopmans Meel** hun respectievelijke expertises, waardoor er al direct vanaf de introductie een topkwaliteit wordt geleverd die onder alle condities, samenstellingen, en bereidingswijzen een optimaal resultaat garandeert.

Een derde voorbeeld vormen de **Geëxtrudeerde crumbs**. Hiermee sluit Laco aan op de trend van de industrie om producten luxer te positioneren. Geëxtrudeerde crumbs geven ieder product waarop ze zijn toegepast een knapperige korst die de kwalitatieve belofte maximaal uitstraalt.

Om voedselveiligheidsredenen is in 2003 besloten om niet langer onverkocht consumptiebrood (zogenoeten 'bakkersbrood') te verwerken. Alle paneermelen en hun varianten worden alleen nog vervaardigd uit het speciaal voor dit doel en dagelijks vers gebakken brood Panera. Laco is de enige paneermeelfabrikant ter wereld die volledig op deze wijze van produceren is overgegaan en kan hierdoor unieke garanties bieden op het gebied van transparantie, procescontrole en voedselveiligheid.

[HISTORIE](#)[KOOPMANS GROEP](#)[INNOVATIES EN
TRENDS](#)[KWALITEIT](#)

KWALITEIT

Laco is HACCP- en GMP-gecertificeerd, en werkt verder volgens de regels van de ISO-9001:2000- en BRC- certificering die binnen de groep is verleend.

Een uiterst moderne, computergestuurde productielijn verzekert een optimale beheersing van het productieproces van stabiele kleuren en granulaties in vele variëteiten.

De kwaliteitsborging is in handen van de eigen kwaliteitsdienst, die beschikt over een modern chemisch, fysisch, reologisch en bacteriologisch laboratorium en een moderne proefbakkerij.

Vanzelfsprekend wordt niet alleen voortdurend geïnvesteerd in technologie, maar nog nadrukkelijker in de mensen en de organisatie.



ISO-9001:2000

HACCP

BRC

GMP

LACO PANEERMEELFABRIEK BV

Via deze website staat Laco Paneermeelfabrieken bv
24 uur per dag, 7 dagen in de week voor u klaar.
Ons e-mailadres is info@lacopaneermeel.nl,

Ons bezoekadres De Merodestraat 3,
8937 AA Leeuwarden

Ons postadres Postbus 407,
8901 BE Leeuwarden

Telefoon Algemeen: (058) 294 84 94
Sales: (058) 294 84 45

Fax Algemeen: (058) 212 51 96
Sales: (058) 294 84 07

U vindt ons gemakkelijk door te klikken op
[detailkaartje](#) of [routeplanner](#).

Managing Director

Pieter Douma info@lacopaneermeel.nl

Sales Department

Inez Hukriede i.hukriede@lacopaneermeel.nl

Account Manager

George de Gruyter info@lacopaneermeel.nl

Quality Control

Harrie Bies h.bies@lacopaneermeel.nl

Product Development

Ineke Walda i.walda@lacopaneermeel.nl

