



FOOD SERVICE

FROZEN BREAD LAYERS

PLANCHAS DE PAN CONGELADO

GEFRORENE BROTPLATTEN



MADE IN FRANCE





FOOD SERVICE



THE BREAD LAYERS

The new base for your creativity!

Play with the colours, re-invent flavour associations, imagine games of texture, dare original shapes! From cocktail bites to desserts, cold or warm, rolled or simply spread, everything is possible; your creativity has no limits now!

Size & Packaging adapted for Professionals:

Ultra large size: 300 x 400 mm

Adapted thickness: maximized use of opportunities; 5 layers per pack; 1 sheet of paper between each bread layer: easy to handle, you can use as many number of bread layers you need.



Convenient & Qualitative

An exclusive patented recipe to ensure maximum conservation of a soft texture and fresh taste after defrosting. Made with no hydrogenated vegetable fat. No crust = No waste, a maximum yield.



BREAD LAYERS TIPS & TRICKS

To make things easier for you when you're coming up with new recipes, our chefs put themselves in your position and propose some clever tips to help you get the best results. Discover other useful tips and creative recipes on our YouTube Channel



To get original shells: cut out stripes of bread, line the inside of the moulds and place few minutes in the oven.



To make a tagliatelles nest: cut each slice of bread crosswise, roll up and place in an individual tartlet mould and cook 5 min in the oven.



To create colorful bases: cut a bread sheet into discs and add toppings and ingredients of your choice.

THE CLASSICS

FARMHOUSE BREAD / PAN DE MOLDE RÚSTICO / RUSTIKALES BROT

 A mix of wheat and rye flour.

Taste: neutral. Can be used for both savoury and sweet creation.

 Mezcla de harina de trigo y de centeno.

Sabor: neutro. Puede ser utilizado tanto para creación salada como para dulce.

 Weizen- und Roggenmehl-Mischung.

Geschmack: neutral. Kann sowohl für herzhaftes als auch für süße Kreationen verwendet werden.



 2x5 slices  250 g/pc  30x40 cm  30 min

CEREAL BREAD / PAN DE MOLDE DE CEREALES / GETREIDEBROT



 With seeds of oat, rye, lin, millet ...

Taste: neutral. Can be used for both savoury and sweet creation.

 Con semillas de avena, centeno, lino, mijo ...

Sabor: neutro. Puede ser utilizado tanto para creación salada como para dulce.

 Mit Hafer, Roggen, Lin, Hirse ...

Geschmack: neutral. Kann sowohl für herzhaftes als auch für süße Kreationen verwendet werden.

 2x5 slices  250 g/pc  30x40 cm  30 min

WHITE BREAD / PAN DE MOLDE / TOASTBROT

 With white wheat flour.

Taste: neutral. Can be used for both savoury and sweet creation.

 Con harina de trigo blanca.

Sabor: neutro. Puede ser utilizado tanto para creación salada como para dulce.

 Mit weißem Weizenmehl.

Geschmack: neutral. Kann sowohl für herzhaftes als auch für süße Kreationen verwendet werden.



 4x5 slices  250 g/pc  30x40 cm  30 min

THE CREATIVES

YELLOW BREAD / PAN DE MOLDE AMARILLO / GELBES BROT

 With natural extract of yellow carrot.

Taste: neutral. Can be used for both savoury and sweet creation.

 Con extracto natural de zanahoria amarilla.

Sabor: neutro. Puede ser utilizado tanto para creación salada como para dulce.

 Mit natürlichem Extrakt der gelben Karotte.

Geschmack: neutral. Kann sowohl für herzhafte als auch für süße Kreationen verwendet werden.



 2x5 slices  250 g/pc  30x40 cm  30 min

TOMATO BREAD / PAN DE MOLDE DE TOMATE / BROT MIT TOMATE



 With natural tomato puree, chopped basil and oregano leaves.

Taste: slightly savoury. Mainly used for savoury creation.

 Con concentrado de tomate natural, hojas de albahaca y oregano cortadas.

Sabor: ligeramente sabroso. Principalmente utilizado para creación salada.

 Mit natürlichem Tomatemark, gehackten Basilikum-Blättern und Oregano.

Geschmack: leicht salzig. Hauptsächlich für herzhafte Kreationen.

 2x5 slices  250 g/pc  30x40 cm  30 min

SPINACH BREAD / PAN DE MOLDE DE ESPINACA / BROT MIT SPINAT

 With natural spinach leaves puree.

Taste: slightly savoury. Mainly used for savoury creation.

 Con puré natural de hojas de espinacas.

Sabor: ligeramente sabroso. Principalmente utilizado para creación salada.

 Mit natürlichem Spinat-Püree.

Geschmack: leicht salzig. Hauptsächlich für herzhafte Kreationen.



 2x5 slices  250 g/pc  30x40 cm  30 min

COCOA AND MALT BREAD / PAN DE MOLDE DE CACAO Y MALTA / BROT MIT KAKAO UND MALZ



2711

2x5 slices 250 g/pc 30x40 cm 30 min

With malt wheat flour.

Taste: neutral. Can be used for both savoury and sweet creation.

Con harina de trigo de malteada.

Sabor: neutro. Puede ser utilizado tanto para creación salada como para dulce.

Mit Weizenmalzmehl.

Geschmack: neutral. Kann sowohl für herzhaftes als auch für süße Kreationen verwendet werden.

Cocoa & Malt

LEMON BREAD / PAN DE MOLDE DE LIMÓN / BROT MIT ZITRONE

With natural lemon flavour and mini lemon chunks.

Taste: light lemon. Can be used for both savoury and sweet creation.

Con aroma natural de limón y mini trozos de limón.

Sabor: ligero limón. Puede ser utilizado tanto para creación salada como para dulce.

Mit natürlichem Zitronen Aroma und kleinen Zitronenstücken.

Geschmack: leicht zitronig. Kann sowohl für herzhaftes als auch für süße Kreationen verwendet werden.



1700

2x5 slices 250 g/pc 30x40 cm 30 min

ESPELETTE CHILI PEPPER BREAD / PAN DE MOLDE DE PIMIENTO DE ESPELETTE / BROT MIT ESPELETTE PFEFFER



6005

2x5 slices 250 g/pc 30x40 cm 30 min

With Premium Espelette Red Chili Pepper A.O.P.

Taste: slightly spicy. Mainly used for savoury creation.

Con el pimiento rojo de Espelette A.O.P.

Sabor: ligero especiado. Principalmente utilizado para creación salada.

Mit rotem Espelette Pfeffer A.O.P.

Geschmack: leicht würzig. Hauptsächlich für herzhaftes Kreationen.

Espelette Chili Pepper

PESTO BREAD / PAN DE MOLDE DE PESTO / BROT MIT PESTO

With Pesto.

Taste: slightly savoury. Can be used for both savoury and sweet creation.

Con Pesto.

Sabor: ligeramente sabroso. Puede ser utilizado tanto para creación salada como para dulce.

Mit Pesto.

Geschmack: leicht pikant. Kann sowohl für herzhaftes als auch für süße Kreationen verwendet werden.



6082

2x5 slices 240 g/pc 30x40 cm 30 min

Pesto

SEAWEED BREAD / PAN DE ALGAS / BROT MIT ALGEN



6209

2x5 slices 250 g/pc 30x40 cm 30 min

With an aromatic blend of 4 seaweeds French Origin: Nori, Sea Lettuce, Wakame & Dulse.

Taste: Iodized. Mainly used for savoury creations.

Con una mezcla aromática de 4 algas de origen Francesa: Nori, Lechuga de Mar, Wakame & Dulse.

Sabor: yodado. Puede ser utilizado para creación sabrosa.

Mit einer aromatischen Mischung aus 4 Algen französischer Herkunft: Nori, Meersalat, Wakame & Dulse.

Geschmack: jodiert. Hauptsächlich für herz hafte Kreationen.

ASSORTMENT BOXES

"TOUTES EN CLASSIQUES" ASSORTMENT of BREAD SLICES / PLANCHAS DE PAN DE MOLDE / BROTSCH EIBEN



4082

4x5 slices 250 g/pc 30x40 cm 30 min

With 5 slices of each bread: Farmhouse / Tomato / Cereal / Cocoa & Malt

Con 5 planchas de cada pan: Rústico / Tomate / Cereales / Cacao y malta

Mit 5 Scheiben von jedem Brot: Rustikal / Tomate / Getreide / Kakao & Malz

"TOUTES EN COULEUR" ASSORTMENT of BREAD SLICES / PLANCHAS DE PAN DE MOLDE / BROTSCH EIBEN

With 5 slices of each bread: Tomato / Spinach / Purple corn / Yellow

Con 5 planchas de cada pan: Tomate / Espinaca / Maíz morado / Amarillo

Mit 5 Scheiben von jedem Brot: Tomate / Spinat / Purpermais / Gelbes



4198

4x5 slices 250 g/pc 30x40 cm 30 min

BREAD LAYERS SUGGESTIONS

More suggestions are available in our recipe book. Ask us.

www.boncolac.fr



FOOD SERVICE

BONCOLAC S.A.S

183, avenue des États-Unis - 31018 Toulouse cedex 2 France
Tél : +33 (0)5 61 13 52 40 - Fax : +33 (0)5 61 13 52 33