

catalogue

panesco
keep exploring

2021-2022



panesco

keep exploring

50	Pain
52	Pain avec incursions
54	Mini pains < 45 g
58	Petits pains 45 - 75 g
62	À remplir et/ou griller
78	Petits pains lunch 75-165 g
86	Demi-baguettes
94	Baguettes
98	Pains
103	Pain (toast) prétranché

106	Viennoiserie
108	Croissants
113	Chocolate rolls & swirls
115	Danish pastry
118	Autre viennoiserie
120	Mini viennoiserie

- 124 **Pâtisserie**
- 126 Gâteaux multicouches & tartes
- 130 Portions individuelles
- 134 Cake
- 135 Gaufres & crêpes
- 136 Mini pâtisserie /petits fours pour le café

140 **Sweet on the go**

- 142 Cookies
- 144 Brownies
- 145 Muffins

146 **Savoury**

- 148 Amuse-bouches italiens
- 152 Autres amuse-bouches
- 154 Mini amuse-bouches/appetizers

157 **Sans gluten**



Nous sommes tous
Paneseo.



*Nous sommes tous
des explorateurs.*

*Pour les
explorateurs,
comme vous*



« Qu'avez-vous de nouveau au menu ? » « Je ne veux pas de l'habituel sandwich jambon-beurre... Qu'avez vous d'autre ? »
« Je ne sais pas quoi choisir, surprenez-moi. »
Vous avez probablement déjà entendu tout cela de nombreuses fois. Mais comment éveiller les sens de vos clients ? Susciter leur curiosité ? Pour qu'ils puissent explorer avec vous – et découvrir de nouvelles saveurs intéressantes ?

Nous sommes là pour vous aider. Nous parcourons constamment le monde à la recherche de nouveaux pains et de nouveaux produits de boulangerie avec des histoires extraordinaires, des palettes surprenantes de senteurs et de saveurs, comportant des ingrédients remarquables qui font voyager les papilles, et basés sur un savoir-faire unique permettant de les créer. Nous voulons faire entrer tout cela dans votre cuisine. Avec une seule idée en tête : vous inspirer pour faire la différence, devancer les tendances culinaires et explorer de nouvelles idées.

#keepexploring



*associations
inattendues*

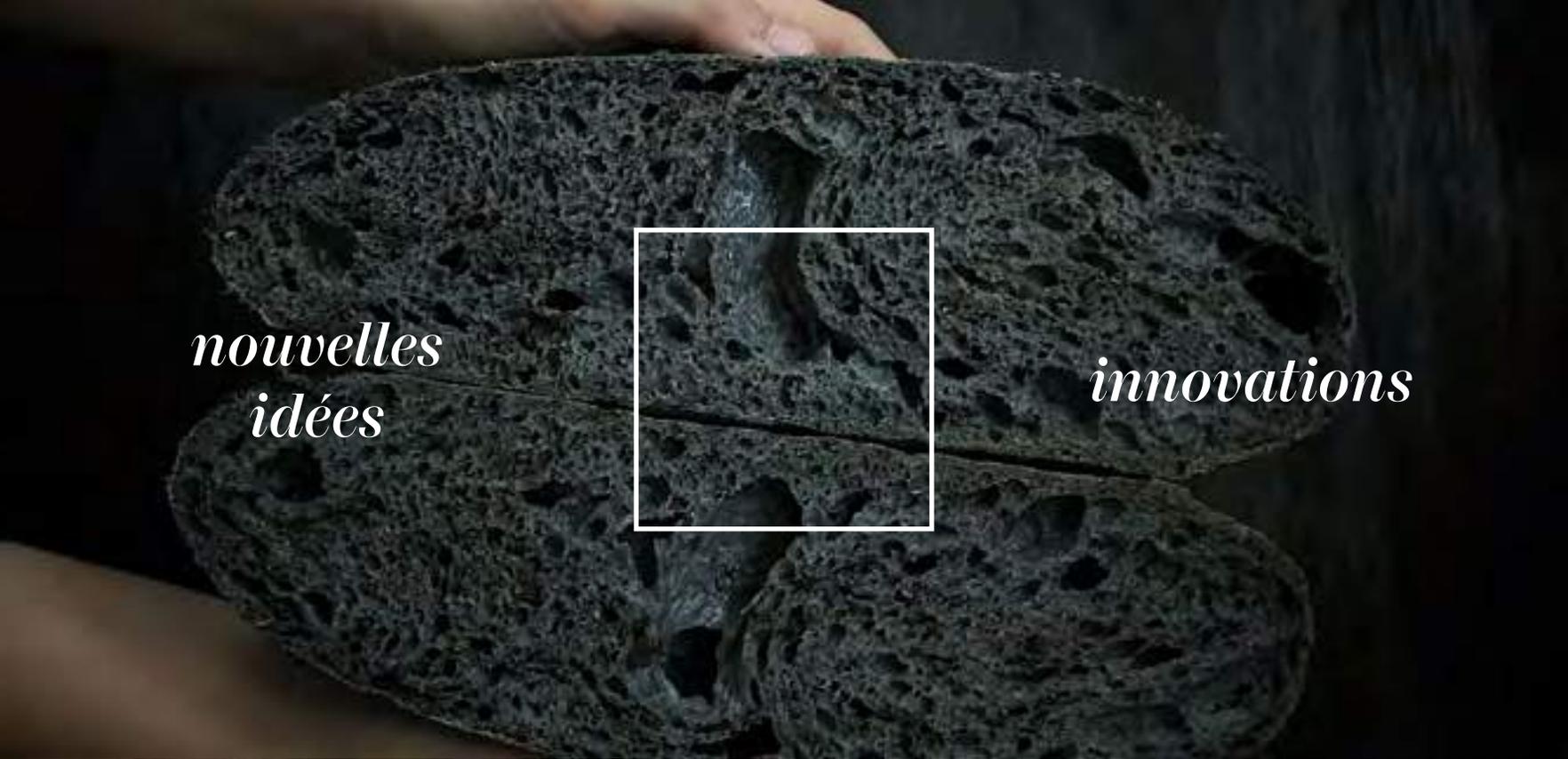


*saveurs &
textures*



révolutionnaires

*ingrédients &
assemblages*



*nouvelles
idées*

innovations



uniques



terroirs



Un voyage
pour tous les sens

Au cours de notre recherche de pains et produits de boulangerie passionnants, nous nous concentrons sur :

Les sensations gustatives

Nous recherchons les associations inédites, avec des ingrédients provenant de terroirs uniques qui enrichiront votre palette de saveurs quotidiennes.

Effervescence aromatique

L'odorat complète l'expérience sensorielle offerte par le pain et la boulangerie. Les épices, les herbes aromatiques, les fruits secs, les céréales inhabituelles, tous ces ingrédients que vous ne trouverez pas dans les produits boulangers habituels renforcent l'expérience gustative.

Contraste des textures

Les textures renforcent l'expérience globale. Nous vous proposons des produits qui possèdent une riche palette de textures, dans laquelle le moelleux, le croustillant, le croquant et le crémeux sont souvent associés.

Attrait visuel

Nous mangeons d'abord avec les yeux. C'est pourquoi nos produits ont un aspect attrayant. En ce qui concerne la fabrication, inspirée de l'artisanat, ils possèdent des formes et des finitions uniques qui les font ressortir.



histoires



voyage



un seul objectif



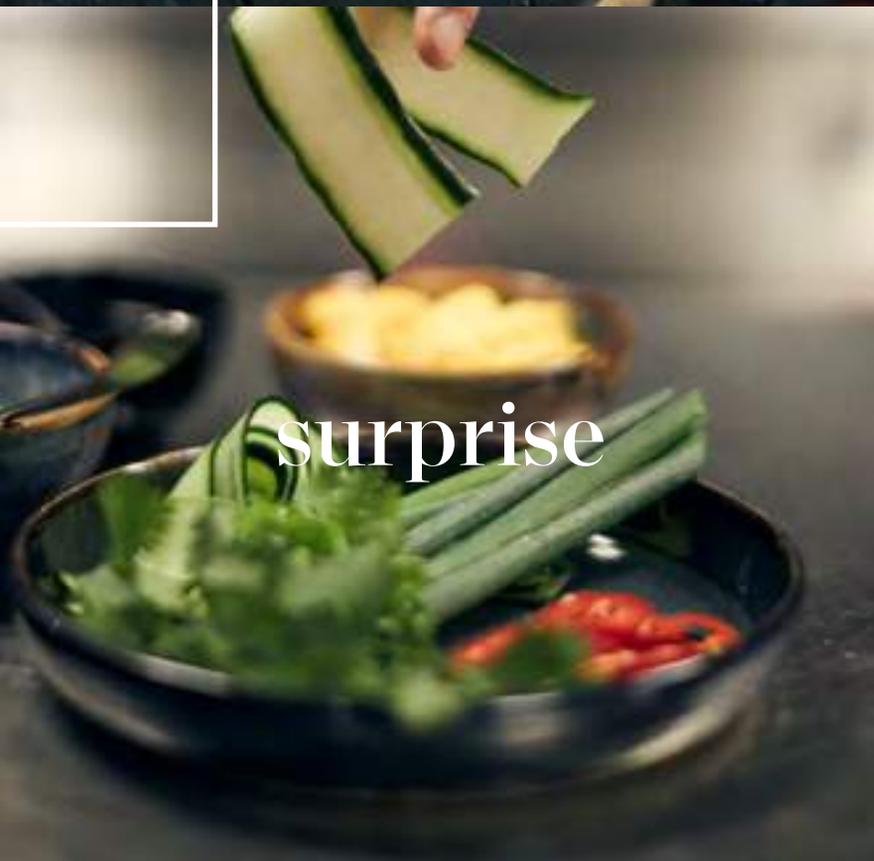
présentation



assortir



pointe du progrès



surprise



délice

Inspiration
de chefs
à chefs



Et maintenant, nous donnons la parole à nos chefs, nos fabricants de produits alimentaires et nos créateurs. Explorons avec eux pour découvrir ce qu'ils font avec nos pains et nos produits de boulangerie, afin de savoir ce qui les différencie.

Ils sont toujours *différents* et surprenants.
Ils créent à *un rythme effréné*.
Ou leurs produits sont *tout simplement absolument délicieux*.

Nous espérons que leurs assemblages et leurs créations constitueront une source de nouvelles idées. Car, au bout du compte, ce que nous recherchons, c'est de ravir nos invités et nos clients en leur offrant de délicieuses surprises. Chaque jour.

Vous recherchez toujours plus d'inspiration de chef en chef ?
Scannez le code avec votre smartphone ou allez sur le site
www.panesco.com/be-fr/recettes.





Pains



Direction l'Orient !

Avec nos authentiques pains plats libanais et pains naan, vous pourrez offrir des sensations venues d'Orient à vos invités et clients. Associés à des condiments arabes, des garnitures asiatiques ou des ingrédients occidentaux, ils constituent toujours une manière idéale de créer une atmosphère différente !

Découvrez nos pains plats de diverses origines ethniques page 70



Hoa Truong

BÚN

« Les saveurs contrastées reviennent dans de nombreux plats. Aigre-doux. Moelleux et croquant. Doux et épicé ... Les notes croustillantes et fumées du pain plat lorsqu'il est grillé rehaussent les saveurs. En fait, nous le servons en apéritif avec des boissons. »



*Pain plat libanais
& carpaccio épice de
bœuf vietnamien*



Hoa Truong - BÚN



Faites griller le pain plat libanais sur un grill.
Ajoutez un carpaccio de bœuf Galloway, des échalotes, de la menthe et du basilic.
Ajoutez du piment rouge et des cacahuètes.
Finissez avec de l'huile d'olive ou de la vinaigrette.
Coupez en morceaux afin de partager.





*L'excellence à l'état pur
en provenance directe
de Scandinavie*

Mettez au menu les saveurs pures de Scandinavie avec notre sélection de petits pains danois. Ils symbolisent la sincérité, avec des ingrédients locaux comme le seigle et l'avoine, qui sont bons pour la santé et vous font vous sentir bien. Ils constituent également une excellente base pour les aliments fumés, les produits laitiers frais, les fines herbes, et beaucoup d'autres choses encore.

Découvrez nos pains scandinaves page 83 & 105





Des pains authentiques, fabriqués en Italie

Plusieurs générations d'artisans, une huile d'olive délicieuse, du romarin, de l'origan, des tomates séchées au soleil et la tradition boulangère propre à l'Italie : tels sont les points communs de notre sélection de pains schiacciata et focaccia traditionnels. Explorez les recettes et les méthodes d'origine et faites voyager vos papilles.

Explorez nos spécialités italiennes page 63

A close-up portrait of a man with wavy brown hair and light blue eyes, looking directly at the camera. He has a light beard and is wearing a light-colored shirt. The background is dark and out of focus.

Thomas Gellynck

Commotie

« *Les saveurs italiennes* sont un régal à travailler. Et aussi à manger. *Elles débordent de saveurs et réconfortent.* Mais cela ne veut pas dire qu'on ne peut pas tenter de nouvelles choses. L'astuce pour faire revenir vos clients est de continuer à *les surprendre avec ce qu'ils aiment déjà.* »



*Focaccia
aux œufs de perdrix
pochés*



Thomas Gellynck - Commotie



Prenez une focaccia blanche précoupée et grillée à l'avance.

Garnissez-la en la recouvrant de steak tartare et d'une sauce escabèche au shitake.

Ajoutez un œuf de perdrix poché.

Finissez avec une émulsion de poivrons.





Pains pavés artisanaux précoupés – le bon goût de la campagne

La demande d'authenticité est tout simplement incroyable. Les clients veulent (re)découvrir leurs racines et revenir aux traditions d'autrefois, quand la passion de l'artisanat était la règle et que le pain se caractérisait par une irrésistible croûte et une mie pleine de saveurs. Ces pains pavés sont une résurgence du passé – adaptée aux habitudes modernes. Précoupés et prêts à être cuits dans leur sac de cuisson spécial, ils représentent de parfaits exemples de pains artisanaux qui vous permettront de préparer des tartines, des toasts et des sandwichs incomparables.

Explorez ces pains authentiques page 103





Buns croustillants et pleins de caractère !

Que diriez-vous de servir vos hamburgers, votre street food et vos sandwichs dans une toute nouvelle génération de buns encore plus attirants ? De nos buns « cristal » avec leur fine croûte délicate à nos surprenants buns « brioche » : avec nos produits, vos clients seront prêts à payer un peu plus pour un délicieux burger ou un sandwich de qualité supérieure.

Découvrez le caractère unique de tous nos buns page 75

A close-up portrait of a man with a long, dark beard and mustache, wearing a dark baseball cap with a circular logo that says "enfant terrible". He is looking slightly to the left. The background is dark. The text "Thomas Van De Weyer" is overlaid in a white, italicized serif font.

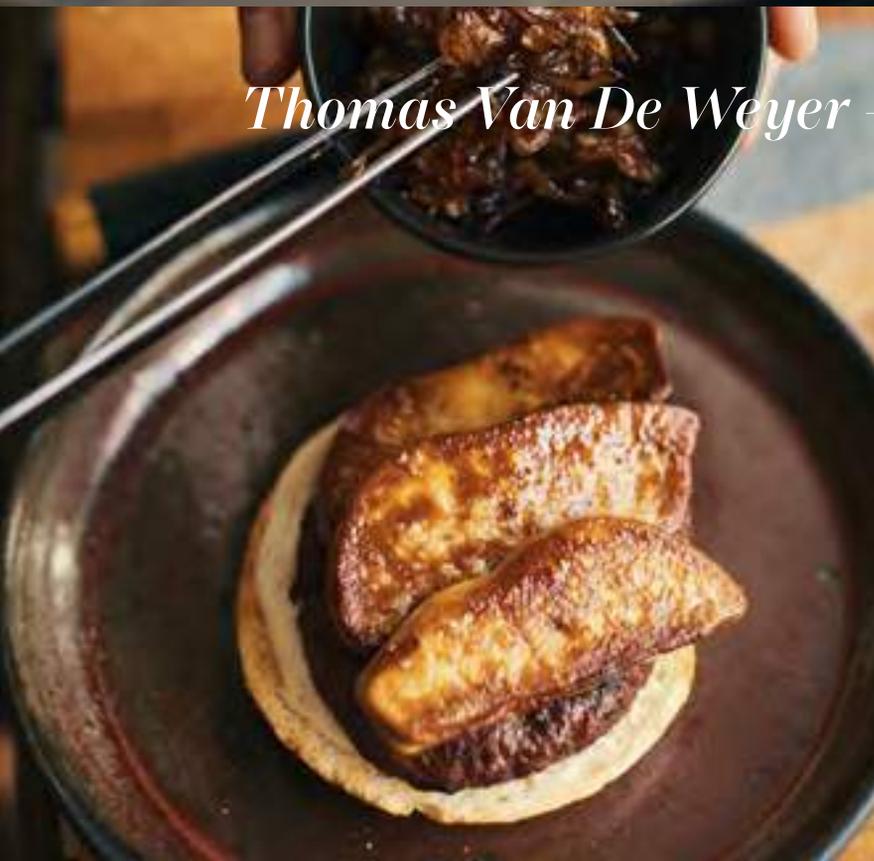
Thomas Van De Weyer

enfant Terrible

« *Le goût, c'est tout. Et nous ne parlons pas seulement de ce que vous ajoutez au pain. Il doit aussi faire partie du pain lui-même. Pour mon burger Rossini vieilli et affiné, par exemple, tout doit être parfait.* »

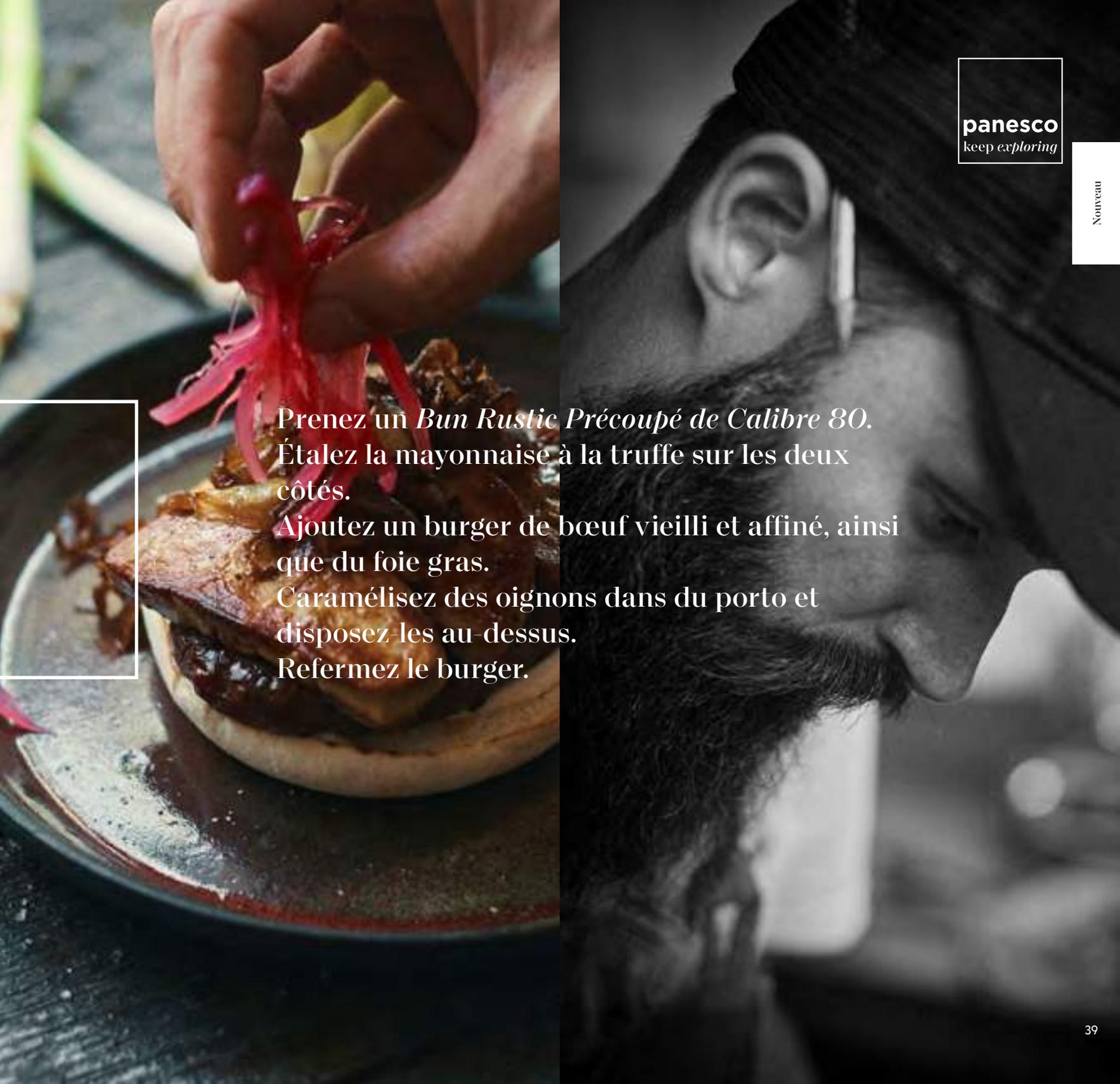


Rossini burger



Thomas Van De Weyer – enfant Terrible





Prenez un *Bun Rustic Précoupé de Calibre 80*.
Étalez la mayonnaise à la truffe sur les deux côtés.
Ajoutez un burger de bœuf vieilli et affiné, ainsi que du foie gras.
Caramélisez des oignons dans du porto et disposez-les au-dessus.
Refermez le burger.



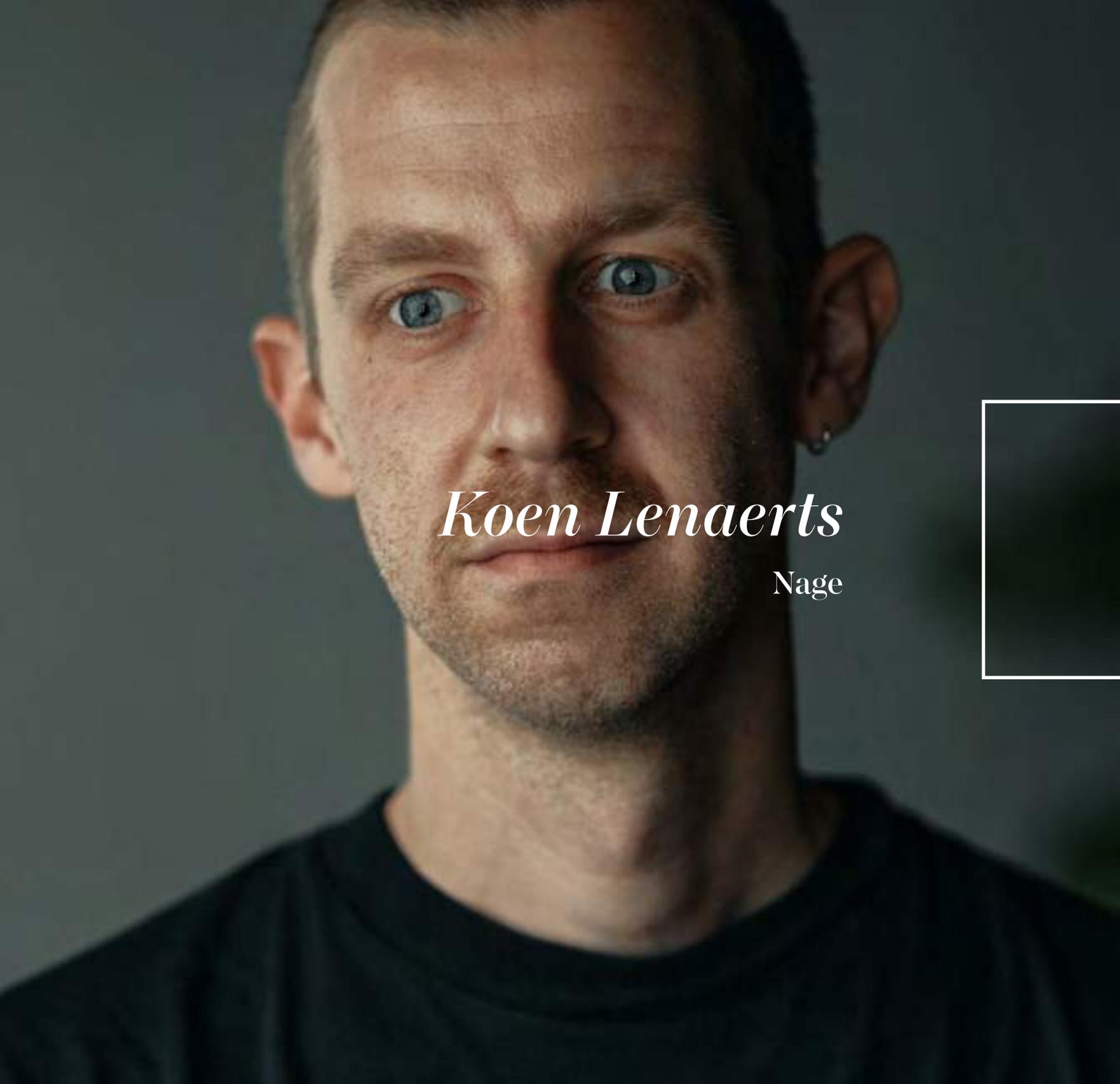
Viennoiseries



Des croissants qui ont une histoire

Avez-vous déjà entendu parler des petits croissants Argentino au goût délicat, qui créent de nouveaux rituels au petit-déjeuner ? Ou avez-vous hâte de découvrir un nouveau croissant brioché qui accompagne les plats aussi bien sucrés que salés ? Découvrez des gammes et dimensions de croissants entièrement nouvelles, qui vous offriront des expériences gustatives inédites.

Explorez nos gammes de croissants page 108 & 119

A close-up portrait of a man with short, light brown hair and blue eyes. He has a slight stubble and is wearing a dark blue t-shirt. The background is a plain, light grey wall. The lighting is soft, highlighting his facial features.

Koen Lenaerts

Nage



« *Fusionner deux mondes différents est toujours intéressant.*

Le petit déjeuner et le dessert, les apéritifs et les sucreries. Je pense que cette recette emballera vos clients dès qu'ils verront leur commande franchir les portes de la cuisine. »



Croissant *Charcuterie*

Koen Lenaerts – Nage





Faites cuire le croissant au four. Faites une ouverture et ajoutez généreusement du jambon rôti. Ajoutez de la moutarde Savora et finissez en insérant des cornichons.



A stack of four pancakes is presented on a black plate. The pancakes are layered with fresh fruit: strawberries, banana slices, and blueberries. A silver fork is inserted into the top of the stack. The background is blurred, showing more of the same dish. The text 'Patisserie & Sweet on the go' is overlaid in white, elegant script and sans-serif fonts.

Patisserie

& Sweet

on the go



Des gourmandises du champ à l'assiette

Laissez un peu de place pour les sucreries et les desserts sur votre carte ! Car les brownies Farmers sont probablement les meilleurs du monde. En fait, c'est même une certitude ! Faits maison (jamais à partir de produits industriels) en n'utilisant que les meilleurs ingrédients : du beurre salé et des œufs fermiers irlandais, ainsi que du vrai chocolat belge. Et ne manquez pas nos pancakes américains à base d'épeautre pour un début de journée en pleine forme.

Découvrez toutes nos gammes de produits gourmands page 135 & 144

A top-down view of a dark wooden table. In the upper left, a metal tray holds a sandwich with a filling of yellow potatoes and brown meat, partially covered by a white paper napkin. In the lower left, two wooden skewers rest on a dark cloth. On the right, a sandwich is wrapped in white paper, with a white rectangular box highlighting a portion of its filling. The word "Savoury" is written in a white, elegant script font across the center of the image.

Savoury



Snacks salés italiens Du goût, per favore !

Les saveurs italiennes sont appréciées dans le monde entier. Particulièrement sous forme de snacks. Les clients recherchent leurs riches qualités, leur chaleur et surtout leur goût délicieux. Chacune de nos recettes est le résultat de la créativité et de l'expertise d'un vrai pizzaiolo italien. Garnis de fromages, de viande et de tomates du terroir italien et – bien sûr – de beaucoup d'épices, ces délices préparés à la main et cuits sur sole de pierre vont encore renforcer la passion pour ces nombreux snacks chauds italiens.

Découvrez nos snacks italiens page 148



Pain



- 
- 52** Pains avec incursions
52 Sucré, fruits et/ou noix
53 Épices et/ou légumes
- 54** Mini pains < 45 g
54 Petits pains individuels
57 Pain à partager
- 58** Petits pains 45 - 75 g
- 62** À remplir et/ou griller
62 Saveur d'Italie
70 Pains plats & co
73 Hot-dogs
74 Pains pour hamburger
- 78** Petits pains lunch 75-165 g
- 86** Demi-baguettes
86 Demi ciabattas & co
88 Demi-baguettes rustiques
91 Demi-baguettes classiques
- 94** Baguettes
94 Ciabattas & co
95 Baguettes rustiques
97 Baguettes classiques
- 98** Pains
- 103** Pain (toast) prétranché

Pains avec incursions

Sucré, fruits et/ou noix

5001454



Craquelin

Pain brioché belge aux perles de sucre, caramélisées dans la pâte et comme décoration.



300 g



6 PCS/CRT — 88 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 120'



PRÊT À SERVIR



5001453



Cramique

Pain brioché belge aux raisins.



300 g



6 PCS/CRT — 88 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 120'



PRÊT À SERVIR



5000967



Suprême fruits confect 500

Pain cylindrique foncé, aux prunes et abricots séchés, avec des raisins, des graines de tournesol et des noix.



500 g



6 PCS/CRT — 120 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 60'



PRÊT À SERVIR



2104414



Pavé cranberry 450

Pain rustique au levain, cuit sur pierre, à base de farine de froment, enrichi de canneberges.



450 g



14 PCS/CRT — 36 CRT/PAL



CUIRE 210°C · 14-16'



PRÉCUI



Pains avec incursions

Épices et/ou légumes

panesco
keep exploring

5000837



Linea rustichini

Assortiment de petits pains de dégustation faits à la main à base de farine de froment, dans 5 goûts différents : olives, piment vert, tomate & basilic, herbes méditerranéennes et nature.

35 g

150 PCS/CRT — 56 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 200°C · 3-5'

PRECUIT



5001279



Mini pagnottella mediterranea 45 mix

Petit assortiment de mini petits pains artisanaux, cuits sur sol de pierre, en trois variantes: 12 aux tomates, 12 aux oignons et 12 aux olives noires. Parfaits pour accompagner les soupes et les salades.

45 g

3 x 12 PCS/CRT — 120 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 200°C · 4-6'

PRECUIT



5001624



Square roll muesli

Petit pain carré à base de farine de blé maltée avec raisins secs, canneberges, flocons d'avoine et graines de tournesol.

70 g — 8 x 8 cm

60 PCS/CRT — 40 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 180°C · 11-13'

PRECUIT



5001854



Artisan demi twist red pepper

Impressionnante demi-baguette artisanale à base de farine de froment et avec une touche de levain de seigle liquide, enrichie de tomates, de piment et d'une pointe de Tabasco. Les longs temps de levage et de repos donnent un vrai produit artisanal à la mie aérée et au goût authentique d'autrefois. Torsadée à la main et cuite sur pierre.

125 g — ± 23 cm

40 PCS/CRT — 48 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 180°C · 9-11'

PRECUIT



Mini pains < 45 g Petits pains individuels

5001265



Mini pagnottella rustica 45

Petit pain blanc artisanal de type ciabatta, pétri à la main, saupoudré de farine et cuit sur pierre.



45 g



35 PCS/CRT — 120 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 15'



CUIRE 200°C · 4-6'



PRECUIT



5001266



Mini pagnottella paesano 45

Petit pain noir artisanal à base de farine de froment, avec du malt d'orge, pétri à la main, saupoudré de farine et cuit sur pierre.



45 g



35 PCS/CRT — 120 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 15'



CUIRE 200°C · 4-6'



PRECUIT



2104406



Mini premium brioche roll 22

Petit pain brioché traditionnel belge, enrichi au beurre, lait et sucre.



22 g — 8,5 cm



6 x 25 PCS/CRT — 36 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 30'



PRÊT À SERVIR



2104398



Premium plus petit pain 35

Mini pain fabriqué à partir d'ingrédients naturels uniquement : farine de blé, eau, levure et sel.



35 g — 8 cm



180 PCS/CRT — 36 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 15'



CUIRE 180°C · 8-10'



PRECUIT





5001376



Mini soft roll 17 mix

Assortiment de 3 x 77 petits pains :
77 petits pains noirs multicéréales,
77 petits pains gris au son de blé et 77
petits pains multicéréales décorés de
flocons d'avoine et de graines de lin, de
sésame et de tournesol.



17 g



3 x 77 PCS/CRT — 60 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 30'



PRÊT À SERVIR



2104237



Mini diamond roll mix

Assortiment de mini pains, de type
rustique, cuits sur sole de pierre, en
forme de losanges : 45 petits pains à
base de farine de blé et saupoudrés
de farine, 45 petits pains multigrains
décorés de graines et 45 petits pains
bruns saupoudrés de farine, ayant le
goût du cumin.



30 g



3 x 45 PCS/CRT — 40 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 15'



CUIRE 180°C · 4-6'



PRECUIT



5001865



Mini rose roll 30 mix

Assortiment de 3 types de mini pains
« expressifs » à la magnifique croûte
craquante et à la mie moelleuse et
aérée : petits pains blancs saupoudrés
de farine ; petits pains gris saupoudrés
de farine, au malt d'orge et au levain
de seigle ; petits pains multicéréales
à l'épeautre et au levain de seigle,
décorés de graines de sésame et de
pavot. Tous enrichis en flocons de
pomme de terre et yaourt, le secret de
la fraîcheur, et cuits sur pierre.



30 g — Ø 6 cm



135 PCS/CRT — 36 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 15'



CUIRE 180°C · 4-6'



PRECUIT



Mini pains < 45 g

Petits pains individuels

5001355



Mini pagnottella classico 35 mix

Boîte assortie de mini pains artisanaux (pâte de type ciabatta), chacun replié à la main, saupoudré de farine et cuit sur sole de pierre : 35 petits pains blancs à la farine de blé, 35 petits pains bruns à la farine de blé et 35 au malt d'orge.



35 g



3 x 35 PCS/CRT — 64 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 15'



CUIRE 200°C · 3-5'



PRECUIT



5000550



Mini rustic roll 40 mix

Assortiment de 4 x 20 petits pains rustiques : 20 pains blancs, 20 pains aux graines de tournesol, 20 pains à la farine de seigle et au son, 20 pains multicéréales.



40 g



4 x 20 PCS/CRT — 48 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 15'



CUIRE 200°C · 4-6'



PRECUIT



2104392



Mini ciabatta FB mix

Assortiment de 3 mini-ciabattas différentes, toute à base de pâte liquide au levain.



45 g



3 x 25 PCS/CRT — 56 CRT/PAL



CUIRE 200°C · Moins de 3'



ENTIÈREMENT CUIT



2104379



Mini classic roll 35 mix

Assortiment de mini-pains classiques : 25 petits pains blancs, 25 petits pains bruns, 25 petits pains blancs empereur aux graines de pavot, 25 petits pains blancs empereur aux graines de sésame.



35 g



4 x 25 PCS/CRT — 56 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 15'



CUIRE 200°C · 4-6'



PRECUIT



Mini pains < 45 g Pain à partager

panesco
keep exploring

5000511



Marguerite 300

Pain à partager classique de 7 petits pains blancs (de \pm 43g) cuit ensemble en forme d'une fleur. Saupoudré de farine.



300 g



18 PCS/CRT — 40 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 15'



CUIRE 180°C · 14-16'



PRECUIT



5000510



Marguerite campagne 300

Pain à partager : 7 petits pains de table bruns classiques enrichis (\pm 43g), cuits ensemble et saupoudrés d'un mélange de graines comme des graines de sésame, de tournesol, de pavot et de lin ainsi que de flocons d'avoine.



300 g



18 PCS/CRT — 40 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 15'



CUIRE 180°C · 14-16'



PRECUIT



5000855



Pane fiesta 240

Pain à partager composé de 12 mini pains de table blancs (\pm 21g) de forme ovale, recouverts de différentes graines : flocons d'avoine, graines de tournesol, graines de lin, flocons de seigle, flocons de froment, graines de sésame et de graines de pavot.



240 g



24 PCS/CRT — 40 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 15'



CUIRE 180°C · 14-16'



PRECUIT



Petits pains 45 - 75 g

5001862



Rose roll white 55

Petit pain blanc « expressif » à la magnifique croûte craquante et à la mie moelleuse et aérée. Enrichi en flocons de pomme de terre et yaourt, le secret de la fraîcheur. Cuit sur pierre.



55 g — Ø 7 cm



90 PCS/CRT — 36 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 15'



CUIRE 180°C · 8-10'



PRECUIT



5001864



Rose roll spelt seeded 55

Petit pain multicéréales « expressif » à la magnifique croûte craquante et à la mie moelleuse et aérée. À base essentiellement de farine d'épeautre, avec de la farine de froment, du levain de seigle, des graines de tournesol, des flocons de pomme de terre et du yaourt, le secret de la fraîcheur. Notes de coriandre, fenouil et cumin pour un goût exquis. Décoré de graines de sésame et de pavot, cuit sur pierre.



55 g — Ø 7 cm



90 PCS/CRT — 36 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 15'



CUIRE 180°C · 8-10'



PRECUIT



5001863



Rose roll dark 55

Petit pain gris « expressif » à la magnifique croûte craquante et à la mie moelleuse et aérée. À base de farine de froment au malt d'orge, de levain de seigle, de flocons de pomme de terre et de yaourt, le secret de la fraîcheur. Cuit sur pierre.



55 g — Ø 7 cm



90 PCS/CRT — 36 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 15'



CUIRE 180°C · 8-10'



PRECUIT



2104532



Kaiser roll

Un petit pain blanc rond, classique avec 5 incisions typique, une mie assez dense et une croûte plutôt mince.

 60 g

 100 PCS/CRT — 28 CRT/PAL

 DÉCONGELER 22°C · 15'

 CUIRE 180°C · 11-13'

 PRECUIT



2103232



Kaiser roll multiseed

Un petit pain multicéréales volumineux et 5 incisions typique, enrichi de flocons de seigle et de avoine, graines de lin, sorgho, graines de tournesol et de son.

 60 g

 110 PCS/CRT — 28 CRT/PAL

 DÉCONGELER 22°C · 15'

 CUIRE 180°C · 11-13'

 PRECUIT



5001099



Kaiser roll schwarzwald

Petit pain multicéréales, avec les 5 incisions typiques, enrichi de farine de malt et de seigle ; décoré de semoule de froment, de flocons d'avoine et de graines de tournesol.

 60 g

 120 PCS/CRT — 28 CRT/PAL

 DÉCONGELER 22°C · 15'

 CUIRE 180°C · 11-13'

 PRECUIT



Petits pains 45 - 75 g

5000796



Petit pain gallega 60

Pain traditionnel avec une fine croûte et une mie aérée.



60 g



50 PCS/CRT — 72 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 15'



CUIRE 180°C · 8-10'



PRECUIT



2104374



Premium Belgian brioche roll

Petit pain brioché (au beurre et aux œufs) typiquement belge (sandwich).



55 g — 14,5 cm



4 x 20 PCS/CRT — 36 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 30'



PRÊT À SERVIR



2104393



Square roll pumpkin sunflower

Petit pain brun carré à base de farine de blé avec des grains de blé grossièrement écrasés et une décoration de graines de courge et de tournesol. Il est principalement caractérisé par sa mie légère et fine et sa croûte craquante.



70 g — 8 x 8 cm



70 PCS/CRT — 36 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 15'



CUIRE 180°C · 11-13'



PRECUIT



2104390



Premium plus petit pain 55

Petit pain fabriqué à partir d'ingrédients naturels uniquement : farine de blé, eau, levure et sel.



55 g — 13 cm



90 PCS/CRT — 36 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 15'



CUIRE 180°C · 11-13'



PRECUIT



À remplir et/ou griller Saveur d'Italie

5001921



Schiacciata romana white pre-sliced

Pain plat traditionnel italien. Type de focaccia à base de farine de froment, à la mie aérée, à l'huile d'olive extra vierge et cuite sur pierre. Idéal comme sandwich.



100 g



8 x 4 PCS/CRT — 56 CRT/PAL



CUIRE 200°C · Moins de 3'



ENTIÈREMENT CUIT



5001922



Schiacciata romana multigrain pre-sliced

Pain plat traditionnel italien. Type de focaccia à base d'un mélange de farine complète, farine de seigle et épeautre, à la mie aérée, à l'huile d'olive extra vierge et avec un mélange de millet, de graines de lin et de graines de tournesol, cuite sur pierre. Idéal comme sandwich.



100 g



8 x 4 PCS/CRT — 56 CRT/PAL



CUIRE 200°C · Moins de 3'



ENTIÈREMENT CUIT



Schiacciata
Lingua Romana

5001994

5001994



Schiacciata lingua romana

NOUVEAU

Grand pain plat italien traditionnel. Type de focaccia à base de farine de froment, à la mie aérée, à l'huile d'olive extra vierge et cuite sur pierre. Ce grand pain allongé et précoupé typique est parfait à partager en plusieurs petites portions.



650 g



5 x 2 PCS/CRT — 32 CRT/PAL



CUIRE 200°C · Moins de 3'



ENTIÈREMENT CUIT



5002011



Schiacciata farcita margherita

NOUVEAU

Schiacciata italienne traditionnelle, sorte de focaccia cuite sur pierre, avec une mie aérée, décorée de mozzarella, de purée de tomates, d'huile d'olive extra vierge et d'origan.



120 g



14 x 3 PCS/CRT — 56 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 15'



CUIRE 180°C · 3-5'



À SERVIR CHAUD



Stracciatella fumée,
anchois, fenouil mariné,
pistache et fleur d'aneth

À remplir et/ou griller

Saveur d'Italie

5001883



Tuscan flat bread pre-sliced

Pain plat toscan traditionnel, de type focaccia, à base de farine de froment et d'huile d'olive extra vierge, précoupé. Parfait comme sandwich.



80 g — 10 x 16 cm



9 x 4 PCS/CRT — 56 CRT/PAL



DÉCONGELER 4°C · 120'



PRÊT À SERVIR



5001992



Focaccia white pre-grilled pre-sliced



Focaccia rectangulaire prégrillée et précoupée à base de farine de froment italienne (type 0), enrichie en huile d'olive extra vierge. Idéal comme sandwich.



100 g — 14 x 10 cm



16 x 4 PCS/CRT — 48 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 30'



CUIRE 200°C · Moins de 3'



ou GRILL 220°C · 3-5'



ENTIÈREMENT CUIT



5001992

5001993



Focaccia multigrain pre-sliced

NOUVEAU

Focaccia rectangulaire précoupée à base de farine de froment italienne (type 0), avec un mélange de farine d'épeautre, de seigle et de froment complète et de malt torréfié. Enrichie en millet, graines de lin et graines de tournesol. Idéal comme sandwich.

-  **100 g — 14 x 10 cm**
-  **16 x 4 PCS/CRT — 48 CRT/PAL**
-  **DÉCONGELER 22°C · 30'**
-  **CUIRE 200°C · Moins de 3'**
-  **ou GRILL 220°C · 3-5'**
-  **ENTIÈREMENT CUIT**



5001991



Focaccia tomato oregano pre-sliced

NOUVEAU

Focaccia rectangulaire précoupée à base de farine de froment italienne (type 0), enrichie en huile d'olive extra vierge, morceaux de tomates séchées et origan. Idéal comme sandwich.

-  **100 g — 14 x 10 cm**
-  **16 x 4 PCS/CRT — 48 CRT/PAL**
-  **DÉCONGELER 22°C · 30'**
-  **CUIRE 200°C · Moins de 3'**
-  **ou GRILL 220°C · 3-5'**
-  **ENTIÈREMENT CUIT**



5000265

Focaccia roll fine herbs pre-sliced

Focaccia ronde précoupée, enrichie en huile d'olive extra vierge et fines herbes (origan, romarin, ...).

-  **100 g — Ø 12,5 cm**
-  **50 PCS/CRT — 48 CRT/PAL**
-  **CUIRE 200°C · Moins de 3'**
-  **ENTIÈREMENT CUIT**



5001990



Focaccia roll tomato & pesto pre-sliced

NOUVEAU

Focaccia ronde précoupée, enrichie en huile d'olive extra vierge et décorée de tomates et de pesto.

-  **100 g — Ø 12,5 cm**
-  **8 x 6 PCS/CRT — 48 CRT/PAL**
-  **DÉCONGELER 22°C · 30'**
-  **CUIRE 180°C · 4-6'**
-  **ENTIÈREMENT CUIT**



À remplir et/ou griller Saveur d'Italie

5002020



Focaccia rosmarino

recette améliorée

Pain plat italien original réalisé de manière traditionnelle avec de l'huile d'olive extra vierge, du sel marin et du romarin. Hauteur parfaite pour couper et garnir.



800 g — 38,5 x 28,5 cm



7 PCS/CRT — 56 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 30'



CUIRE 200°C · Moins de 3'



ENTIÈREMENT CUIT



5000361



Focaccia olio FB

Focaccia entièrement cuite, à base d'huile d'olive et avec un starter au levain ; parfaite pour de vrais sandwichs italiens.



350 g — 27 x 17 cm



20 PCS/CRT — 40 CRT/PAL



CUIRE 200°C · Moins de 3'



ENTIÈREMENT CUIT



5002019



Focaccia pomodori

recette améliorée

Pain plat italien original réalisé de manière traditionnelle avec de l'huile d'olive extra vierge, décoré de tomates cerises et d'origan. Hauteur parfaite pour couper et garnir.



800 g — 38,5 x 28,5 cm



8 PCS/CRT — 56 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 30'



CUIRE 200°C · Moins de 3'



ENTIÈREMENT CUIT



2104364



Panini pre-grilled 110

Demi-baguette prégrillée, totalement cuite, prête à garnir et à griller.

 110 g — 21 cm

 55 PCS/CRT — 36 CRT/PAL

 DÉCONGELER 22°C · 30'

 CUIRE 200°C · 4-6'

 ou GRILL 220°C · 3-5'

 À SERVIR CHAUD



2103759



Panini herbs pre-grilled 110

Demi-baguette prégrillée, totalement cuite, aux herbes de Provence, prête à garnir et à griller.

 110 g — 21 cm

 55 PCS/CRT — 40 CRT/PAL

 DÉCONGELER 22°C · 30'

 CUIRE 200°C · 4-6'

 ou GRILL 220°C · 3-5'

 À SERVIR CHAUD



2104410



Panini pre-grilled pre-sliced 110

Demi-baguette pré-coupée et pré-grillée, totalement cuite, prête à garnir et à griller.

 110 g — 21 cm

 55 PCS/CRT — 36 CRT/PAL

 DÉCONGELER 22°C · 30'

 CUIRE 200°C · 4-6'

 ou GRILL 220°C · 3-5'

 À SERVIR CHAUD



2104160



Panini herbs pre-grilled pre-sliced 110

Demi-baguette pré-coupée et pré-grillée, totalement cuite, aux herbes de Provence, prête à garnir et à griller.

 110 g — 21 cm

 55 PCS/CRT — 40 CRT/PAL

 DÉCONGELER 22°C · 30'

 CUIRE 200°C · 4-6'

 ou GRILL 220°C · 3-5'

 À SERVIR CHAUD



À remplir et/ou griller Saveur d'Italie

2104218



Panini wholemeal pre-grilled pre-sliced

Demi-baguette pré-coupée et pré-grillée, à base de farine intégrale, totalement cuite, prête à garnir et à griller.



110 g — 21 cm



55 PCS/CRT — 40 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 30'



CUIRE 200°C · 4-6'



ou GRILL 220°C · 3-5'



À SERVIR CHAUD



5000483

Panini foccaccia pre-sliced

Focaccia pré-coupée, enrichie à l'huile d'olive, prête à être garnie et grillée.



80 g



7 x 6 PCS/CRT — 48 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 30'



CUIRE 200°C · 4-6'



ou GRILL 220°C · 3-5'



À SERVIR CHAUD



5000898



Panini sesame nigella

Pain ovale de type focaccia, décoré de graines de nigelle et de sésame.



130 g



45 PCS/CRT — 40 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 30'



CUIRE 200°C · 4-6'



ou GRILL 220°C · 3-5'



À SERVIR CHAUD



2104385



Panini 125

Une demi-baguette sans incisions, spécialement pour griller.



125 g — 27 cm



45 PCS/CRT — 36 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 30'



CUIRE 200°C · 4-6'



ou GRILL 220°C · 3-5'



À SERVIR CHAUD



5001612



Ciabatta square FB pre-sliced

Ciabatta italienne authentique utilisant une « biga » pour la préfermentation. Ceci permet d'obtenir un pain encore plus savoureux et une mie à la structure aérée. Une très grande commodité d'emploi : le fait qu'elle soit « déjà cuite et pré-coupée » la rend idéale pour les bars à sandwichs.

- 100 g — 12 x 12 cm**
- 6 x 6 PCS/CRT — 56 CRT/PAL**
- CUIRE 200°C · Moins de 3'**
- ou GRILL 220°C · 3-5'**
- ENTIÈREMENT CUIT**



5000935



Ciabatta pre-grilled pre-sliced 120

Ciabatta entièrement cuite, pré-grillée, pré-coupée, prêt à garnir.

- 120 g — 19 cm**
- 12 x 3 PCS/CRT — 56 CRT/PAL**
- DÉCONGELER 22°C · 30'**
- CUIRE 200°C · 4-6'**
- ou GRILL 220°C · 3-5'**
- À SERVIR CHAUD**



À remplir et/ou griller

Pains plats & co

5001979



Lebanese flat bread white

nouveau

Pain plat libanais typique non levé. Inspiré de la recette arabe authentique à base de farine de froment et de soja et cuit sur pierre.



70 g — Ø 22 cm



9 x 10 PCS/CRT — 96 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 120'



PRÊT À SERVIR



5001981



Lebanese flat bread beetroot

nouveau

Pain plat libanais typique non levé. Inspiré de la recette arabe authentique à base de farine de froment et de purée de betterave (5 %) et cuit sur pierre.



70 g — Ø 22 cm



9 x 10 PCS/CRT — 96 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 120'



PRÊT À SERVIR



5001980



Lebanese flat bread wholemeal

nouveau

Pain plat libanais typique non levé. Inspiré de la recette arabe authentique à base de farine complète de froment, de malt et d'orge et cuit sur pierre.



70 g — Ø 22 cm



9 x 10 PCS/CRT — 96 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 120'



PRÊT À SERVIR



Avec des recettes authentiques et des techniques de cuisson au four modernes, nos boulangers arabes apportent des goûts et des saveurs inégalées à nos pains plats.



5001980

5001977



Naan flat bread white pre-folded

nouveau

Pain plat plié à la main, inspiré du pain naan indien traditionnel, à base de farine de froment, d'eau, d'huile et de levure. Cuit à la flamme dans un four en argile.



85 g — 20 x 17 cm



12 x 5 PCS/CRT — 72 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 30'



CUIRE 200°C · Moins de 3'



ou GRILL 220°C · 3-5'



ENTIÈREMENT CUIT



5001978



Naan flat bread multiseed pre-folded

nouveau

Pain plat plié à la main, inspiré du pain naan indien traditionnel, à base de farine de froment, d'eau, d'huile et de levure. Enrichi en millet, graines de tournesol, graines de lin brun et jaune, flocons de froment malté, graines de courges et quinoa. Cuit à la flamme dans un four en argile.



85 g — 20 x 17 cm



12 x 5 PCS/CRT — 72 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 30'



CUIRE 200°C · Moins de 3'



ou GRILL 220°C · 3-5'



ENTIÈREMENT CUIT



À remplir et/ou griller

Pains plats & co

5000055



Tunnbröd

Pain extra plat avec un léger goût d'anis (fenouil).



37 g — 23 x 18 cm



8 x 8 PCS/CRT — 96 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 30'



PRÊT À SERVIR



5000875



Tortilla wrap

Pain plat mexicain, mince et sans levain, d'un diamètre de 30 cm, fait à base de farine de blé.



89 g — Ø 30 cm



6 x 15 PCS/CRT — 54 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 480'



PRÊT À SERVIR



5000416



Vikingbröd round

Pain plat suédois.



50 g — Ø 15 cm



12 x 6 PCS/CRT — 60 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 30'



PRÊT À SERVIR



5000617



Bowl bread

Pain rond creux (à remplir de potage ou de salade). Sommet coupé et saupoudré de farine, faisant office de "couverture".



125 g



3 x 12 PCS/CRT — 40 CRT/PAL



CUIRE 200°C · Moins de 3'



ENTIÈREMENT CUIT



À remplir et/ou griller Hot- dogs

panesco
keep exploring

2104425



Brioche hot dog roll 70

Pain brioché allongé et moelleux.
Parfait comme pain pour hot-dog.



70 g — 17 cm



60 PCS/CRT — 36 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 30'



PRÊT À SERVIR



5001725



Laugen hot dog bun pre-sliced 80

Petit pain allongé à base de froment de la famille « Laugengebäck », une spécialité allemande - avec un goût typique de Pretzel et une croûte brune parsemée d'incisions plus claires, précoupé. Parfait comme pain pour hot-dog.



80 g — 19 cm



3 x 20 PCS/CRT — 40 CRT/PAL



CUIRE 200°C · Moins de 3'



ENTIÈREMENT CUIT



5001725

À remplir et/ou griller

Pains pour hamburger

5001676



Brioche bun mini 10

Mini pain rond moelleux, à base de pâte de brioche, enrichi de sucre et de beurre.



10 g — Ø 4,7 cm



110 PCS/CRT — 160 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 30'



PRÊT À SERVIR



2104204



Brioche bun pre-sliced 30

Pain rond moelleux, à base de pâte de brioche, de taille moyenne, pré-coupé.



30 g — Ø 7 cm



6 x 20 PCS/CRT — 40 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 30'



PRÊT À SERVIR



2104357



Brioche bun 85

Petit pain rond moelleux, à base de pâte de brioche. Parfait comme pain pour hamburger.



85 g — Ø 11,5 cm



50 PCS/CRT — 36 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 30'



PRÊT À SERVIR



2104377



Brioche bun pre-sliced 85

Petit pain rond moelleux, à base de pâte de brioche, pré-coupé. Parfait comme pain pour hamburger.



85 g — Ø 11,5 cm



50 PCS/CRT — 36 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 30'



PRÊT À SERVIR



2104386



Brioche bun rustic 30

Petit pain blanc brioché rond (beurre & lait) saupoudré de farine pour un aspect rustique. Idéal comme petit pain de table, du petit déjeuner au repas du soir.



30 g — Ø 7 cm



6 x 25 PCS/CRT — 36 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 30'



PRÊT À SERVIR



5001983



Soft bun rustic pre-sliced 80



Bun rond et moelleux à base de farine de froment, avec du levain de froment séché pour plus de goût. Saupoudré de farine & précoupé. Idéal comme pain pour hamburger.



80 g — Ø 11,5 cm



3 x 15 PCS/CRT — 44 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 30'



PRÊT À SERVIR



5001984



Soft bun multiseed pre-sliced 80



Bun rond et moelleux à base de farine de froment, enrichi et saupoudré d'un savoureux mélange de graines et céréales, précoupé. Idéal comme pain pour hamburger.



80 g — Ø 11,5 cm



3 x 15 PCS/CRT — 44 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 30'



PRÊT À SERVIR



5001601



Premium multiseed brioche round 85

Petit pain brioché multigrain moelleux au beurre enrichie aux graines de tournesol, de sésame et de lin et une décoration de flocons d'avoine.



85 g — Ø 11,5 cm



50 PCS/CRT — 40 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 30'



PRÊT À SERVIR



À remplir et/ou griller

Pains pour hamburger

5001982



Soft bun potato turmeric pre-sliced 80

nouveau

Bun rond et moelleux à base de farine de froment, enrichi en flocons de pomme de terre et curcuma, précoupé. Idéal comme pain pour hamburger.



80 g — Ø 11,5 cm



3 x 15 PCS/CRT — 44 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 30'



PRÊT À SERVIR



5001675



Laugen bun pre-sliced 80

Petit pain rond à base de farine de blé, appartenant à la famille des « Laugengebäck », une spécialité boulangère allemande, ayant le goût distinctif du pretzel et une croûte brune alternant avec des incisions claires.



80 g — ± 10,5 cm



2 x 21 PCS/CRT — 56 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 30'



CUIRE 200°C · Moins de 3'



ENTIÈREMENT CUIT



5001843



Cheese gratin roll

Petit pain blanc rond généreusement recouvert de fromage râpé hollandais gratiné (17%). Peut convenir comme pain prêt à servir ou comme pain hamburger à valeur ajoutée en goût.



70 g — Ø 8,5 cm



50 PCS/CRT — 56 CRT/PAL



CUIRE 200°C · Moins de 3'



ENTIÈREMENT CUIT



5001840



Multi seed'r bun

Petit pain « énergie » riche en fibres, sans farine ni levure, uniquement à base de graines. Avec des graines de tournesol, des flocons d'avoine, des graines de lin et des graines de chia. Idéal comme pain burger veggie. Nous recommandons de griller ou toaster les surfaces de coupe ou de passer rapidement le pain au four pour laisser s'exprimer toute la richesse en goût des graines.



110 g — Ø 10 cm



40 PCS/CRT — 96 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 30'



PRÊT À SERVIR



5001801



Crystal roll rustic pre-sliced

Pain hamburger/sandwich premium, avec une fine croûte croustillante et une mie moelleuse et aérée. À base de farine de froment et de levain de froment, enrichie en huile d'olive. Saupoudré de farine et précoupé.

 **75 g — Ø 12 cm**

 **30 PCS/CRT — 56 CRT/PAL**

 **CUIRE 200°C · Moins de 3'**

 **ENTIÈREMENT CUIT**



5001987



Crystal roll square pre-sliced



Pain hamburger/sandwich premium carré, avec une fine croûte croustillante et une mie moelleuse et aérée. À base de farine de froment et de levain de froment, enrichi en huile d'olive. Saupoudré de farine et précoupé.

 **95 g — 12,5 x 11,5 cm**

 **2 x 12 PCS/CRT — 56 CRT/PAL**

 **CUIRE 200°C · Moins de 3'**

 **ENTIÈREMENT CUIT**



5001802



Crystal roll seeded pre-sliced

Pain hamburger/sandwich premium avec une fine croûte croustillante et une mie moelleuse et aérée. En partie à base de farine de froment et d'un peu de levain de seigle. Enrichi en seigle torréfié, graines de lin et huile d'olive. Décoré de sarrasin et graines de lin jaune et brun, graines de tournesol et graines de sésame. Précoupé.

 **70 g — Ø 12 cm**

 **30 PCS/CRT — 56 CRT/PAL**

 **CUIRE 200°C · Moins de 3'**

 **ENTIÈREMENT CUIT**



5001800



Crystal roll beer pre-sliced

Pain hamburger/sandwich premium, avec une fine croûte croustillante et une mie moelleuse et aérée. À base de farine et de levain de froment, avec une touche de bière à double fermentation. Enrichi en huile d'olive et décoré de semoule, précoupé.

 **80 g — Ø 12 cm**

 **30 PCS/CRT — 56 CRT/PAL**

 **CUIRE 200°C · Moins de 3'**

 **ENTIÈREMENT CUIT**



Petits pains lunch 75-165 g

5001859



Rose roll white 110

Petit pain blanc « expressif » à la magnifique croûte craquante et à la mie moelleuse et aérée. Enrichi en flocons de pomme de terre et yaourt, le secret de la fraîcheur. Cuit sur pierre.



110 g — Ø 10 cm



45 PCS/CRT — 36 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 15'



CUIRE 180°C · 9-11'



PRECUIT



5001861



Rose roll spelt seeded 110

Petit pain multicéréales « expressif » à la magnifique croûte craquante et à la mie moelleuse et aérée. À base essentiellement de farine d'épeautre, avec de la farine de froment, du levain de seigle, des graines de tournesol, des flocons de pomme de terre et du yaourt, le secret de la fraîcheur. Notes de coriandre, fenouil et cumin pour un goût exquis. Décoré de graines de sésame et de pavot, cuit sur pierre.



110 g — Ø 10 cm



45 PCS/CRT — 36 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 15'



CUIRE 180°C · 9-11'



PRECUIT



5001860



Rose roll dark 110

Petit pain gris « expressif » à la magnifique croûte craquante et à la mie moelleuse et aérée. À base de farine de froment au malt d'orge, de levain de seigle, de flocons de pomme de terre et de yaourt, le secret de la fraîcheur. Cuit sur pierre.



110 g — Ø 10 cm



45 PCS/CRT — 36 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 15'



CUIRE 180°C · 9-11'



PRECUIT





5001988 - 5001989

5001988



Rose roll pumpkin 110

nouveau

Petit pain « expressif » à la magnifique croûte craquante et à la mie moelleuse et aérée. Enrichi en graines de courges, flocons de pomme de terre et yaourt, le secret de la fraîcheur. Cuit sur pierre.



110 g — Ø 10 cm



48 PCS/CRT — 36 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 15'



CUIRE 180°C · 9-11'



PRECUI



Pain

5001989



Rose roll salt & pepper 110

nouveau

Petit pain « expressif » à la magnifique croûte craquante et à la mie moelleuse et aérée. Recouvert d'une pâte d'huile végétale avec du sel marin et du poivre noir, enrichi en flocons de pomme de terre et de yaourt, le secret de la fraîcheur. Cuit sur pierre.



110 g — Ø 10 cm



48 PCS/CRT — 36 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 15'



CUIRE 180°C · 9-11'



PRECUI



Petits pains lunch 75-165 g

5000862



Vital-ja

Pain brun ovale, enrichi de graines d'orge, de malt, de seigle, de tournesol et de lin et décoré de gruaux de froment grillés.



80 g



80 PCS/CRT — 32 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 15'



CUIRE 180°C · 8-10'



PRECUIT



2104378



Wheat-spelt pistolet 110

Petit pain multicéréales au froment de blé et d'épeautre et de farine de blé complète, graines de tournesol et de sésame.



110 g



50 PCS/CRT — 36 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 15'



CUIRE 180°C · 11-13'



PRECUIT



2104388



Fiber rich bagnat white

Petit pain blanc riche en fibres à base de farine de blé, au seigle, graines de potiron, tournesol et lin jaune, avoine et millet.



110 g



50 PCS/CRT — 36 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 15'



CUIRE 180°C · 11-13'



PRECUIT



2104402



Fiber rich bagnat dark

Petit pain riche en fibres, à base de farine de blé, de malt d'orge torréfié et d'un mélange de graines de potirons, de seigle, de graines de tournesol, de millet (sorgho) et d'avoine.



110 g



50 PCS/CRT — 36 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 15'



CUIRE 180°C · 11-13'



PRECUIT



5000643



Pan bagnat crossed

Pain blanc rond et plutôt plat de la région méditerranéenne, avec de jolies incisions croisées, enrichi à l'huile d'olive.



115 g — Ø 13 cm



55 PCS/CRT — 28 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 15'



CUIRE 180°C · 11-13'



PRECUIT



2103645



Pan bagnat multiseed FB

Pain bagnat multicéréales entièrement cuit et généreusement parsemé de pépins de tournesol, de graines de sésame, de pavot et de lin.



110 g — Ø 12,5 cm



40 PCS/CRT — 40 CRT/PAL



CUIRE 200°C · Moins de 3'



ENTIÈREMENT CUIT



2104439



Pan bagnat oregano

Pain bagnat large de blé méditerranéen à l'origan.



125 g — Ø 13 cm



40 PCS/CRT — 36 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 15'



CUIRE 180°C · 11-13'



PRECUIT



Petits pains lunch 75-165 g

5000791



Flaguette

Pain blanc rustique plat cuit sur pierre, à la mie aérée et moelleuse, saupoudrée de farine. Parfait comme sandwich ou hamburger authentique et original.



100 g — Ø 14,5 cm



48 PCS/CRT — 36 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 15'



CUIRE 180°C · 8-10'



PRECUI



5001088



Flaguette miller

Pain de campagne rond et plat rustique, cuit sur pierre, avec un peu de farine de seigle et décoré de grains d'avoine, de graines de sésame et de graines de lin. Mie aérée et humide.



100 g — Ø 14 cm



48 PCS/CRT — 36 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 15'



CUIRE 180°C · 8-10'



PRECUI



5000961



Flaguette tomato black olive

Pain blanc rustique plat cuit sur pierre, enrichi de tomates et d'olives noires, saupoudré de farine.



100 g — Ø 14,5 cm



48 PCS/CRT — 36 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 15'



CUIRE 180°C · 8-10'



PRECUI



5001149



Flaguette demi-lune

Pain blanc plat et rustique au froment, cuit sur pierre, à la mie aérée, en forme de croissant de lune. Saupoudré de farine.



100 g



48 PCS/CRT — 36 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 15'



CUIRE 180°C · 8-10'



PRECUI



5001986



Danish sandwich roll multigrain pre-sliced

nouveau

Pain danois à base de farine de froment et de seigle complète, avec du levain de seigle séché pour un goût plus intense et équilibré. Enrichi en grains de seigle cuits à la vapeur, de graines de tournesol et de lin, précoupé. Idéal pour toaster dans un contact-grill.

-  **140 g — 17 x 8 cm**
-  **3 x 6 PCS/CRT — 104 CRT/PAL**
-  **DÉCONGELER 22°C · 60'**
-  **CUIRE 200°C · Moins de 3'**
-  **ou GRILL 220°C · 3-5'**
-  **ENTIÈREMENT CUIT**



5001985



Danish sandwich roll wheat-oat pre-sliced

nouveau

Pain danois à base de farine de froment et de porridge d'avoine, avec des graines de tournesol et de lin. Saupoudré de farine de durum et précoupé. Idéal pour toaster dans un contact-grill.

-  **100 g — 16 x 8 cm**
-  **3 x 6 PCS/CRT — 104 CRT/PAL**
-  **DÉCONGELER 22°C · 60'**
-  **CUIRE 200°C · Moins de 3'**
-  **ou GRILL 220°C · 3-5'**
-  **ENTIÈREMENT CUIT**



5001142



Triangle multigrain

Petit pain multicéréales triangulaire, généreusement et délicieusement décoré de graines de tournesol, de lin et de sésame ainsi que de flocons d'avoine.

-  **100 g**
-  **56 PCS/CRT — 40 CRT/PAL**
-  **DÉCONGELER 22°C · 30'**
-  **PRÊT À SERVIR**



5001986

Petits pains lunch 75-165 g

5000563



Bagel 85

Petit pain en forme d'anneau, à la structure très compacte et généreuse, avec une croûte luisante.



85 g — Ø 10 cm



50 PCS/CRT — 44 CRT/PAL



CUIRE 200°C · Moins de 3'



ENTIÈREMENT CUIT



5001766



Bagel

Bagel cuit à la vapeur, nature, avec une croûte croustillante et une mie dense.



127 g — Ø 12 cm



32 PCS/CRT — 44 CRT/PAL



CUIRE 200°C · Moins de 3'



ENTIÈREMENT CUIT



5001768



Bagel multiseed

Bagel cuit à la vapeur, multicéréales, enrichi de graines de tournesol et garni d'avoine concassée.



135 g — Ø 12 cm



32 PCS/CRT — 44 CRT/PAL



CUIRE 200°C · Moins de 3'



ENTIÈREMENT CUIT



5001767



Bagel sesame poppy

Bagel cuit à la vapeur, garni de graines de sésame et de pavot.



127 g — Ø 12 cm



32 PCS/CRT — 44 CRT/PAL



CUIRE 200°C · Moins de 3'



ENTIÈREMENT CUIT



5001769



Bagel everything

Bagel cuit à la vapeur, garni d'oignons, d'ail et de graines de sésame et de pavot.



127 g — Ø 12 cm



32 PCS/CRT — 44 CRT/PAL



CUIRE 200°C · Moins de 3'



ENTIÈREMENT CUIT



5001767

Demi-baguettes

Demi ciabattas & co

2104384



Ciabatta 105

Ciabatta traditionnelle de petite taille pour portion individuelle.

-  **105 g — ± 12,5 cm**
-  **55 PCS/CRT — 36 CRT/PAL**
-  **DÉCONGELER 22°C · 15'**
-  **CUIRE 180°C · 8-10'**
-  **PRECUIT**



2104368



Ciabatta FB 120

Une ciabatta à recette traditionnelle. Une mie aérée grâce à la pâte liquide et son goût typique grâce au levain, enrichi à l'huile d'olive.

-  **120 g — 24 cm**
-  **45 PCS/CRT — 36 CRT/PAL**
-  **CUIRE 200°C · Moins de 3'**
-  **ENTIÈREMENT CUIT**



2104395



Ciabatta seeded 85

Ciabatta portion individuelle avec un décor de graines de tournesol et de potiron, avoine et graines de sésame.

-  **85 g**
-  **55 PCS/CRT — 36 CRT/PAL**
-  **DÉCONGELER 22°C · 15'**
-  **CUIRE 180°C · 8-10'**
-  **PRECUIT**



5001139



Organic ciabatta seeded FB 100

Ciabatta bio individuelle cuite, enrichie de farine de froment complète, décorée de graines de tournesol et de potiron, de flocons d'avoine et de graines de sésame.

-  **100 g — ± 14 cm**
-  **45 PCS/CRT — 40 CRT/PAL**
-  **CUIRE 200°C · Moins de 3'**
-  **ENTIÈREMENT CUIT**



2104370



Bocata 140

La ciabatta parfaite pour faire des sandwichs garnis.

-  **140 g — 18 cm**
-  **2 x 20 PCS/CRT — 36 CRT/PAL**
-  **DÉCONGELER 22°C · 15'**
-  **CUIRE 180°C · 11-13'**
-  **PRECUI**



5001181



Pagnottella rustica 110

Petit pain artisanal et naturel inspiré de la ciabatta italienne, pétri à la main et cuit sur pierre.

-  **110 g — 14 cm**
-  **45 PCS/CRT — 40 CRT/PAL**
-  **DÉCONGELER 22°C · 15'**
-  **CUIRE 200°C · 8-10'**
-  **PRECUI**



5001483



Barra baston media 155

Demi-baguette rustique, de tradition artisanale espagnole, aux extrémités tronquées, à la mie remarquablement légère et aérée et à la croûte mince et croquante.

-  **155 g — 27 cm**
-  **50 PCS/CRT — 32 CRT/PAL**
-  **DÉCONGELER 22°C · 15'**
-  **CUIRE 180°C · 14-16'**
-  **PRECUI**



5001182



Pagnottella paesano 110

Petit pain noir, artisanal et naturel inspiré de la ciabatta italienne, avec des graines de sésame, des graines de lin et du malt d'orge, pétri à la main et cuit sur pierre.

-  **110 g — 14 cm**
-  **45 PCS/CRT — 40 CRT/PAL**
-  **DÉCONGELER 22°C · 15'**
-  **CUIRE 200°C · 8-10'**
-  **PRECUI**



Demi-baguettes

Demi-baguettes rustiques

5001509



Rustic white diamond 80

Petit pain blanc en forme de losange fabriqué à base de farine de froment, cuit sur sole de pierre et saupoudré de farine.



80 g — 16 cm



110 PCS/CRT — 24 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 15'



CUIRE 180°C · 8-10'



PRECUIT



5001510



Rustic multiseed diamond 80

Petits pains multigrains en forme de losange fabriqués à partir de farine de seigle, de son de blé, de graines de lin, de tournesol, de sésame et d'orge maltée, cuits sur sole de pierre.



80 g — 16 cm



110 PCS/CRT — 24 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 15'



CUIRE 180°C · 8-10'



PRECUIT



5000795



Petit pain ardennais mix

Assortiment artisanal de petits pains multicéréales très riches, aux formes élégantes et cuits sur sole de pierre : 20 petits pains tournesol, 20 petit pains multicéréales, 20 petits pains meunier.



80 g



6 x 10 PCS/CRT — 48 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 15'



CUIRE 180°C · 8-10'



PRECUIT



5000795

5001117



Barra rústica 100

Demi-baguette espagnole associant avec bonheur une fine croûte croustillante à une mie légère et aérée. Saupoudrée de farine.

-  **100 g — 22 cm**
-  **70 PCS/CRT — 32 CRT/PAL**
-  **DÉCONGELER 22°C · 15'**
-  **CUIRE 180°C · 11-13'**
-  **PRECUIT**



5001257



Barra rústica multiseed 100

Petit pain multicéréales espagnol léger avec une fine croûte croustillante et une structure aérée et ouverte, généreusement recouvert de 10 céréales et graines différentes.

-  **100 g — 22 cm**
-  **70 PCS/CRT — 32 CRT/PAL**
-  **DÉCONGELER 22°C · 15'**
-  **CUIRE 180°C · 11-13'**
-  **PRECUIT**



5000602



Barra gallega media 125

Demi-baguette espagnole associant avec bonheur une fine croûte croustillante à une mie aérée, cuite sur sole de pierre et saupoudrée de farine.

-  **125 g — 27 cm**
-  **50 PCS/CRT — 32 CRT/PAL**
-  **DÉCONGELER 22°C · 15'**
-  **CUIRE 180°C · 11-13'**
-  **PRECUIT**



5000787



Barra gallega media paysan 125

Demi-baguette espagnole traditionnelle, cuite sur sole de pierre, à base de farine de blé enrichie de farine de seigle, avec une croûte mince et une structure de mie aérée.

-  **125 g — 27 cm**
-  **50 PCS/CRT — 32 CRT/PAL**
-  **DÉCONGELER 22°C · 15'**
-  **CUIRE 180°C · 11-13'**
-  **PRECUIT**



Demi-baguettes

Demi-baguettes rustiques

5001853



Artisan demi twist white

Impressionnante demi-baguette artisanale à base de farine de froment, avec une touche de levain de seigle liquide. Les longs temps de levage et de repos donnent un vrai produit artisanal à la mie aérée et au goût authentique d'autrefois. Torsadée à la main et cuite sur pierre.



115 g — ± 23 cm



40 PCS/CRT — 48 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 15'



CUIRE 180°C · 9-11'



PRECUIT



5001855



Artisan demi twist multiseed

Impressionnante demi-baguette multicéréales artisanale à base de farine de froment et de malt d'orge, avec une touche de levain de seigle liquide. Enrichie et décorée de graines de lin, de sésame et de tournesol, et de flocons d'avoine. Les longs temps de levage et de repos donnent un vrai produit artisanal à la mie aérée et au goût authentique d'autrefois. Torsadée à la main et cuite sur pierre.



125 g — ± 23 cm



40 PCS/CRT — 48 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 15'



CUIRE 180°C · 9-11'



PRECUIT



5001201



Petit pain rustique nature 125

Petit pain artisanal (taille d'une demi-baguette) à base de farine de froment et de seigle, avec un peu de malt de froment pour renforcer le goût, cuit sur pierre, avec 2 incisions sur le dessus.



125 g — ± 22,5 cm



40 PCS/CRT — 36 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 15'



CUIRE 180°C · 8-10'



PRECUIT



5000954



Petit pain rustique multicéréales 125

Pain artisanal (de la taille d'une demi-baguette) à base de farine de froment et de seigle, avec levain de froment, enrichi en gruaux d'avoine, graines de lin, graines de tournesol, graines de sésame, son de blé et un soupçon de malt pour renforcer le goût, cuit sur pierre, avec 2 incisions.



125 g — ± 22,5 cm



40 PCS/CRT — 36 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 15'



CUIRE 180°C · 8-10'



PRECUIT



Demi-baguettes Demi-baguettes classiques

panesco
keep exploring

2104361



Premium plus petit pain 85

Petit pain fabriqué à partir d'ingrédients naturels uniquement : farine de blé, eau, levure et sel.



85 g — 17 cm



65 PCS/CRT — 36 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 15'



CUIRE 180°C · 11-13'



PRECUI



2104391



Premium plus petit pain multiseed 80

Un petit pain multigrain à base de farine de blé et de malt grillé, enrichi et décoré avec des flocons d'avoine, des graines de tournesol, de sésame et de lin, ainsi que du son de blé.



80 g — 18 cm



65 PCS/CRT — 36 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 15'



CUIRE 180°C · 11-13'



PRECUI



2104375



Premium plus petit pain paysan 85

Petit pain fabriqué à partir d'ingrédients naturels uniquement : farine de blé, farine de blé semi-intégrale, eau, levure et sel.



85 g — 17 cm



65 PCS/CRT — 36 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 15'



CUIRE 180°C · 11-13'



PRECUI



5001855

Demi-baguettes

Demi-baguettes classiques

2104394



Premium plus demi baguette 110

Demi-baguette fabriquée à partir d'ingrédients naturels uniquement : farine de blé, eau, levure et sel.



110 g — 22 cm



50 PCS/CRT — 36 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 15'



CUIRE 180°C · 11-13'



PRECUIT



2104362



Premium plus demi baguette 125

Une demi-baguette à usage polyvalent fabriquée à partir d'éléments naturels uniquement : farine de blé, eau, levure et sel.



125 g — 27 cm



45 PCS/CRT — 36 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 15'



CUIRE 180°C · 14-16'



PRECUIT



2104396



Premium plus demi baguette paysanne 125

Une demi-baguette à usage polyvalent fabriquée à partir d'éléments naturels uniquement : farine de blé, farine de blé semi-intégrale, eau, levure et sel.



125 g — 27 cm



45 PCS/CRT — 36 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 15'



CUIRE 180°C · 14-16'



PRECUIT



2104365



Premium plus demi baguette multiseed 125

Une demi-baguette multigrain à base de farine de blé et de malt grillé, enrichie et décorée avec des flocons d'avoine, des graines de tournesol, de sésame et de lin, ainsi que du son de blé.



125 g — 27 cm



45 PCS/CRT — 36 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 15'



CUIRE 180°C · 14-16'



PRECUIT



2104389



Demi baguette FB 120

Demi-baguette à la croûte brune dorée et à la mie moelleuse de la gamme Premium Plus.



120 g — 27 cm



26 PCS/CRT — 56 CRT/PAL



CUIRE 200°C · Moins de 3'



ENTIÈREMENT CUIT



2104405



Golden soft demi baguette 140

Demi-baguette blanche moelleuse longue conservation, à base de pâte de brioche et de pain.



140 g — 27 cm



45 PCS/CRT — 36 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 30'



PRÊT À SERVIR



2104404



Golden soft demi baguette multiseed 140

Une demi-baguette multicéréales moelleuse, à base de pâte à brioche et pâte à pain, généreusement parsemée de graines de lin, de graines de sésame, de soya et de sarrasin avec une conservation prolongée au frais.



140 g — 27 cm



45 PCS/CRT — 36 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 30'



PRÊT À SERVIR



5001277



Barra baston 375

La longueur, la largeur et les extrémités tronquées de cette baguette rustique en font un pain très facile à garnir ou à couper en petites parts égales.



375 g — 56 cm



20 PCS/CRT — 32 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 15'



CUIRE 180°C · 17-19'



PRECUIT



5001184



Pagnotta rústica 400

Joli pain artisanal naturel, inspiré de la ciabatta italienne, pétri à la main et cuit sur pierre.



400 g — 36 cm



15 PCS/CRT — 40 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 15'



CUIRE 200°C · 10-12'



PRECUIT



5000469



Bûchette campagnarde 340

Pain noir traditionnel et riche, à base de farine de froment, de seigle et de malt. Enrichi de graines concassées de seigle et de tournesol et de graines de lin brun.



340 g — ± 37 cm



30 PCS/CRT — 32 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 30'



CUIRE 200°C · 18-20'



PRECUIT



5001185



Pagnotta paesano 450

Pain artisanal naturel avec pâte ciabatta, enrichi d'orge maltée et de graines de sésame et de lin, pétri à la main et cuit sur sole de pierre.



450 g — 37 cm



15 PCS/CRT — 40 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 15'



CUIRE 200°C · 10-12'



PRECUIT



Baguettes Baguettes rustiques

panesco
keep exploring

5000106



Barra gallega 260

Baguette espagnole associant avec bonheur une fine croûte croustillante à une mie aérée, cuite sur sole de pierre et saupoudrée de farine.

-  **260 g — 45 cm**
-  **18 PCS/CRT — 40 CRT/PAL**
-  **DÉCONGELER 22°C · 15'**
-  **CUIRE 180°C · 14-16'**
-  **PRECUIT**



5001276



Barra campesina 270

Baguette très légère, à la mie aérée et à la croûte croquante, aux extrémités pointues et saupoudrée de farine. Une baguette résolument différente.

-  **270 g — 43 cm**
-  **20 PCS/CRT — 40 CRT/PAL**
-  **DÉCONGELER 22°C · 15'**
-  **CUIRE 180°C · 14-16'**
-  **PRECUIT**



5001146



Baguette à l'ancienne 280

Baguette authentique au levain, à base de farine de froment et de seigle, cuite sur sole de pierre.

-  **280 g — ± 54 cm**
-  **20 PCS/CRT — 36 CRT/PAL**
-  **DÉCONGELER 22°C · 15'**
-  **CUIRE 180°C · 11-13'**
-  **PRECUIT**



5001145



Baguette multicéréales à l'ancienne 280

Baguette multicéréales authentique au levain, avec de nombreuses graines et céréales : graines de lin, de sésame et de tournesol, flocons et gruaux d'avoine, son et flocons de blé, orge moulu grossièrement et malt torréfié. Cuite sur sole de pierre.

-  **280 g — ± 54 cm**
-  **20 PCS/CRT — 36 CRT/PAL**
-  **DÉCONGELER 22°C · 15'**
-  **CUIRE 180°C · 11-13'**
-  **PRECUIT**



Baguettes

Baguettes rustiques

5001857



Artisan twist white

Impressionnante baguette artisanale à base de farine de froment, avec une touche de levain de seigle liquide. Les longs temps de levage et de repos donnent un vrai produit artisanal à la mie aérée et au goût authentique d'autrefois. Torsadée à la main et cuite sur pierre.



350 g — ± 52 cm



15 PCS/CRT — 32 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 15'



CUIRE 180°C · 11-13'



PRECUIT



5001858



Artisan twist multiseed

Impressionnante baguette multicéréales artisanale à base de farine de froment et de malt d'orge, avec une touche de levain de seigle liquide. Enrichie et décorée de graines de lin, de sésame et de tournesol, et de flocons d'avoine. Les longs temps de levage et de repos donnent un vrai produit artisanal à la mie aérée et au goût authentique d'autrefois. Torsadée à la main et cuite sur pierre.



400 g — ± 52 cm



15 PCS/CRT — 32 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 15'



CUIRE 180°C · 11-13'



PRECUIT



Baguettes Baguettes classiques

panesco
keep exploring

2104369



Premium plus baguette 250

Baguette pleine de ressources, composée exclusivement d'ingrédients naturels : farine de froment, eau, levure et sel.



250 g — 57 cm



30 PCS/CRT — 24 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 15'



CUIRE 180°C · 14-16'



PRECUI



2104381



Premium plus baguette multiseed 250

Une baguette multigrain fabriquée à partir de farine de blé et de malt grillé, enrichie et décorée avec des flocons d'avoine, des graines de tournesol, de sésame et de lin, ainsi que du son de blé.



250 g — 57 cm



24 PCS/CRT — 36 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 15'



CUIRE 180°C · 14-16'



PRECUI



2104367



Premium plus parisienne 440

Une baguette à usage polyvalent comportant une base plus large, fabriquée à partir d'ingrédients naturels uniquement : farine de blé, eau, levure et sel.



440 g — 57 cm



14 PCS/CRT — 36 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 15'



CUIRE 180°C · 17-19'



PRECUI



5000922



Organic pavé au levain 450

Pain biologique à la farine de blé et de seigle et au levain cultivé « à l'ancienne ». Composé à 100 % d'ingrédients naturels, sans additifs.

 **450 g**

 **15 PCS/CRT — 40 CRT/PAL**

 **CUIRE 210°C · 14-16'**

 **PRECUIT**



5000921



Organic boulot multiseed 450

Pain bio à base de farine de froment et de seigle, enrichi en graines de tournesol bio, graines de lin jaune et brun bio, graines de pavot bio et graines de nigelle bio. Composé à 100 % d'ingrédients naturels, sans additifs.

 **450 g**

 **12 PCS/CRT — 40 CRT/PAL**

 **CUIRE 210°C · 14-16'**

 **PRECUIT**



5001058



Organic pavé bûcheron 500

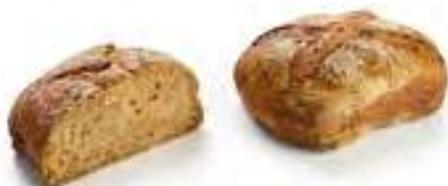
Pain de campagne bio typique, cuit sur sole de pierre, avec une incision en croix. Enrichi d'une petite touche de malt torréfié et saupoudré de farine.

 **500 g**

 **14 PCS/CRT — 40 CRT/PAL**

 **CUIRE 210°C · 14-16'**

 **PRECUIT**



5001281



Farmers bread dark 500

Pain multicéréales rustique noir composé de froment et de farine de seigle, enrichi d'avoine et de seigle écrasée, de graines de lin, de sésame et de courges, d'orge maltée et farinée.

 **500 g**

 **12 PCS/CRT — 36 CRT/PAL**

 **CUIRE 210°C · 14-16'**

 **PRECUIT**



2104400



Boulot with sourdough white

Pain blanc rustique campagnard à base de farine de blé et de seigle, avec levain au seigle, pétri à la main, saupoudré de farine et cuit sur pierre. Un pétrissage unique et lent et un temps de repos plus long garantissent une meilleure hydratation de la pâte. Il en résulte un pain à la structure aérée, un goût de levain léger et une plus longue fraîcheur.

550 g

11 PCS/CRT — 36 CRT/PAL

CUIRE 210°C · 14-16'

PRECUIT



2104401



Boulot with sourdough multiseed

Grand pain rustique multicéréales et malté à base de froment, de seigle et de levain de seigle, enrichi en graines de sésame, graines de tournesol et graines de lin, pétri à la main et cuit sur pierre. Un pétrissage unique et lent et un temps de repos plus long garantissent une meilleure hydratation de la pâte. Il en résulte un pain à la structure aérée, un goût de levain léger et une plus longue fraîcheur.

600 g

11 PCS/CRT — 36 CRT/PAL

CUIRE 210°C · 14-16'

PRECUIT



5000689



Wheat-spelt bread 600

Pain d'épeautre complet au levain, extrêmement délicieux et rustique, avec une superbe et épaisse croûte craquelée.

600 g

15 PCS/CRT — 36 CRT/PAL

CUIRE 210°C · 14-16'

PRECUIT



5001447



Large boulot with sourdough multiseed

Grand pain rustique multicéréales et malté à base de froment, de seigle et de levain de seigle, enrichi en graines de sésame, graines de tournesol et graines de lin, pétri à la main et cuit sur pierre. Un pétrissage unique et lent et un temps de repos plus long garantissent une meilleure hydratation de la pâte. Il en résulte un pain à la structure aérée, un goût de levain léger et une plus longue fraîcheur.

900 g

9 PCS/CRT — 40 CRT/PAL

CUIRE 210°C · 14-16'

PRECUIT



5001282



Farmers bread white 600

Pain rustique, taille moyenne, au levain, avec une fine croûte croustillante et une mie légère et aérée, selon une ancienne recette des Ardennes, à base de farine de froment et d'un peu de farine de seigle, saupoudré de farine.

 **600 g**

 **12 PCS/CRT — 36 CRT/PAL**

 **CUIRE 210°C · 14-16'**

 **PRECUIT**



5000688



Miller loaf 600

Pain, taille moyenne, enrichi noir au levain, à base de farine de froment, de farine de seigle et de malt, avec une fine croûte croustillante et une mie légère et aérée, décoré de graines de tournesol, de sons de blé, de graines de sésame, de graines de lin et d'avoine.

 **600 g**

 **10 PCS/CRT — 36 CRT/PAL**

 **CUIRE 210°C · 9-11'**

 **PRECUIT**



5001176



White bloomer FB 800

Grand pain blanc traditionnel avec de jolies incisions diagonales, une croûte croustillante et une texture légère.

 **800 g**

 **6 PCS/CRT — 40 CRT/PAL**

 **CUIRE 200°C · Moins de 3'**

 **ENTIÈREMENT CUIT**



5000896

5001440



Rustic loaf with sourdough white

Pain français traditionnel au blé, au levain et avec un peu de seigle, cuit sur pierre. Composé à 100% d'ingrédients naturels, sans additifs.

-  **1100 g — ± 41 cm**
-  **6 PCS/CRT — 32 CRT/PAL**
-  **CUIRE 210°C · 19-21'**
-  **PRECUIT**



5001442



Rustic loaf with sourdough multiseed

Pain multicéréales français traditionnel au blé (malté), au levain, au seigle et à la farine d'orge torréfié et malté, enrichi de graines de lin noir et de millet, cuit sur pierre.

-  **1100 g — ± 41 cm**
-  **6 PCS/CRT — 32 CRT/PAL**
-  **CUIRE 210°C · 19-21'**
-  **PRECUIT**



5000536



Pain polka 1100

Pain très traditionnel avec une fine croûte croustillante et une mie moelleuse avec de grandes bulles d'air, cuit sur pierre, saupoudré de farine et avec des incisions en croix.

-  **1100 g — ± 48 cm**
-  **8 PCS/CRT — 24 CRT/PAL**
-  **CUIRE 210°C · 19-21'**
-  **PRECUIT**



5000896



Pain polka multiseed 1100

Pain très traditionnel avec une fine croûte croustillante et une mie moelleuse avec de grandes bulles d'air, enrichi de 8 parfums, céréales ou graines différents. Cuit sur pierre, saupoudré de farine et avec des incisions en croix.

-  **1100 g — ± 49 cm**
-  **8 PCS/CRT — 24 CRT/PAL**
-  **CUIRE 210°C · 19-21'**
-  **PRECUIT**



5001602



Pavé fermier

Pain blanc artisanal au levain à base de levure naturelle, selon la tradition d'un temps de maturation de plus de 48 heures. Il en résulte une mie moelleuse et aérée mais ferme et une croûte fine très savoureuse. Saupoudré de farine et cuit sur pierre.

1100 g
6 PCS/CRT — 40 CRT/PAL
CUIRE 210°C · 19-21'
PRECUIT


5001603



Pavé meunier

Pain noir multicéréales artisanal au levain de froment, farine complète de froment et farine de seigle ; avec des graines trempées dans de la levure liquide naturelle (seigle, sésame, tournesol, graines de pavot & graines de lin brunes et jaunes) et décoré de graines de sésame et de grains de millet. Cuit sur pierre.

1100 g
6 PCS/CRT — 40 CRT/PAL
CUIRE 210°C · 19-21'
PRECUIT


2104372



Pavé garde chasse 1900

Pain blanc rustique à base de levain de froment renforçant le goût de la mie moelleuse et de la fine croûte. Saupoudré de farine et cuit sur pierre.

1900 g
4 PCS/CRT — 36 CRT/PAL
CUIRE 210°C · 19-21'
PRECUIT


2104366



Pavé garde forestier 1900

Grand pain rustique à base de froment, de farine de seigle complète et de farine de malt torréfié, enrichi en graines de lin brun, soja et graines de tournesol. Saupoudré de farine, cuit sur pierre.

1900 g
4 PCS/CRT — 36 CRT/PAL
CUIRE 210°C · 19-21'
PRECUIT




2104664

5001604



Pavé garde messier 1900

Pain brun multicéréales artisanal au levain, à base de farine de blé et de farine de blé complet, avec levain liquide naturel à base de farine de blé et de seigle, enrichi de graines torréfiées de sésame, courge et lin. Décoré de graines de lin et de sésame, cuit sur pierre.



1900 g



4 PCS/CRT — 40 CRT/PAL



CUIRE 210°C · 19-21'



PRECUIT



Pain

Pain (toast) prétranché

2104665



Pavé garde chasse pre-sliced 1100

Pain rustique à base de froment, avec du levain de froment pour renforcer le goût de la mie moelleuse et de la fine croûte. Saupoudré de farine et cuit sur pierre. Coupé en 15 tranches de 17 mm d'épaisseur et emballé dans un sachet allant au four.



1100 g — 15 + 2 slices



6 x 1 PCS/CRT — 36 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 60' dans sachet de cuisson



CUIRE 190°C · 8-10' dans sachet de cuisson



PRECUIT



2104664



Pavé garde forestier pre-sliced 1100

Grand pain rustique à base de froment, de farine de seigle complète et de farine de malt torréfié, enrichi en graines de lin brun, soja et graines de tournesol. Saupoudré de farine, cuit sur pierre. Coupé en 15 tranches de 17 mm d'épaisseur et emballé dans un sachet allant au four.



1100 g — 15 + 2 slices



6 x 1 PCS/CRT — 36 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 60' dans sachet de cuisson



CUIRE 190°C · 8-10' dans sachet de cuisson



PRECUIT



Pain (toast) prétranché

5001609



Loaf with sourdough white pre-sliced

Pain blanc prétranché pour cuisson immédiate à base de levain de blé et de seigle ; 21-22 tranches utilisables d'une épaisseur de 17 mm avec une mie tendre et moelleuse et une croûte craquante pour offrir une meilleure saveur et un meilleur arôme. Chaque pain est fourni dans son sachet de cuisson, prêt à mettre au four. Le pain idéal pour vos sandwichs à la mode campagnarde, vos paninis et vos toasts.



1000 g — 21-22 + 2 slices



5 x 1 PCS/CRT — 48 CRT/PAL



DÉCONGELER 4°C · 60' dans sachet de cuisson



CUIRE 170°C · 6-8' dans sachet de cuisson



ENTIÈREMENT CUIT



5001608



Loaf with sourdough multiseed pre-sliced

Pain multigrain prétranché pour cuisson immédiate à base de levain de blé et de seigle ; 21-22 tranches utilisables d'une épaisseur de 17 mm avec une mie tendre et moelleuse et une croûte craquante pour offrir une meilleure saveur et un meilleur arôme. Chaque pain est fourni dans son sachet de cuisson, prêt à mettre au four. Le pain idéal pour vos sandwichs à la mode campagnarde, vos paninis et vos toasts.



1000 g — 21-22 + 2 slices



5 x 1 PCS/CRT — 48 CRT/PAL



DÉCONGELER 4°C · 60' dans sachet de cuisson



CUIRE 170°C · 6-8' dans sachet de cuisson



ENTIÈREMENT CUIT



5001008



Sandwich bread white 800

Grand pain blanc carré coupé; 18 tranches de 12 x 12 x 1,2 cm (+ 2 croûtons). Parfait pour des sandwichs et toasts.



800 g — 18 + 2 slices



10 x 1 PCS/CRT — 48 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 240'



PRÊT À SERVIR



5001009



Sandwich bread malted 800

Grand pain carré au froment, avec flocons de blé malté, son de blé et farine de blé et d'orge maltés; 18 tranches de 12 x 12 x 1,2 cm (+ 2 croûtons). Parfait pour des sandwichs et toasts.



800 g — 18 + 2 slices



10 x 1 PCS/CRT — 48 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 240'



PRÊT À SERVIR



5001995



Danish rye bread pre-sliced



Pain de seigle danois riche en fibres, avec beaucoup de céréales (39 %) : grains de seigle, graines de tournesol et graines de courges. Enrichi en levain de seigle complet et décoré de graines de courges. Découpé en 13 tranches.



600 g — 13 slices



15 PCS/CRT — 96 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 360'



PRÊT À SERVIR



5000484



Tramezzino

Pain sandwich blanc sans croûte, coupé à l'horizontale ; 10 tranches de 45 x 10 x 0,85 cm. Parfait pour des sandwichs, canapés et toasts.



1000 g — 10 slices / 45 cm



6 PCS/CRT — 48 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 30'



PRÊT À SERVIR



5000779



Tramezzino wheat-rye

Pain blanc à la farine de seigle sans croûte, coupé à l'horizontale ; 10 tranches de 45 x 10 x 0,85 cm. Parfait pour des sandwichs, canapés et toasts.



1000 g — 10 slices / 45 cm



6 PCS/CRT — 48 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 30'



PRÊT À SERVIR



Viennoiseries





- 108 Croissants
- 113 Chocolate rolls & swirls
- 115 Danish pastry
- 118 Autre viennoiserie
- 120 Mini viennoiserie



Croissants

5000648



Mini croissant au beurre

Minicroissant riche en beurre, prédoré à l'œuf. Contient 18% de beurre (part de la recette totale).



25 g



4 x 40 PCS/CRT — 80 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 30'



CUIRE 170°C · 13-15'



À CUIRE



5001456



Mini croissant au beurre curved

Minicroissant courbé, riche en beurre. Contient 25% de beurre (part de la recette totale).



22 g



± 136 PCS/CRT — 128 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 30'



CUIRE 170°C · 13-15'



À CUIRE



5002002



Argentino croissant

nouveau

Version argentine du croissant (aussi appelé Medialunas ou Facturas) ; dessert très riche sous forme de croissant, avec de la crème au beurre, du sucre, des œufs et du lait. Peut être servi comme sucrerie ou entremets salé. Contient 23 % de beurre (pourcentage de la recette totale).



40 g



2 x 55 PCS/CRT — 128 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 45'



CUIRE 170°C · 17'



À CUIRE



5001758



Mini croissant double colour choco

Mini-croissant au beurre bicolore créé par deux parfums de pâte levée feuilletée (nature et cacao) infusée, garni d'une riche pâte de choco. Contient 18% de beurre (part de la recette totale).



45 g



36 PCS/CRT — 130 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 30'



CUIRE 170°C · 14-16'



À CUIRE



5001592



Croissant artisanal au beurre 60

Croissant à base de beurre français de qualité, sucre et lait entier en poudre. La méthode de fabrication traditionnelle française comportant un temps de repos plus long garantit un meilleur goût plus intense, avec des arômes de beurre frais et un joli feuilletage. Contient 23 % de beurre (pourcentage de la recette totale).



60 g



2 x 35 PCS/CRT — 56 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 30'



CUIRE 170°C · 17-19'



À CUIRE



5001996



Croissant artisanal au beurre 70

nouveau

Croissant à base de beurre français de qualité, sucre et lait entier en poudre. La méthode de fabrication traditionnelle française comportant un temps de repos plus long garantit un meilleur goût plus intense, avec des arômes de beurre frais et un joli feuilletage. Contient 23 % de beurre (pourcentage de la recette totale).



70 g



2 x 35 PCS/CRT — 64 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 30'



CUIRE 170°C · 17-19'



À CUIRE



Croissants

5000655



Croissant au beurre 65

Croissant au beurre français classique d'un feuilletage très joli, pré-doré. Contient 18% de beurre (part de la recette totale).



65 g



4 x 20 PCS/CRT — 56 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 30'



CUIRE 170°C · 17-19'



À CUIRE



5001851



Organic croissant au beurre 70

Croissant bio au beurre à base de fine pâte feuilletée. Contient 23% de beurre (part de la recette totale).



70 g



2 x 30 PCS/CRT — 64 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 30'



CUIRE 170°C · 17-19'



À CUIRE



5001966



Maxi croissant au beurre

Grand croissant riche en beurre à la texture aérée et au goût riche, pré-doré à l'œuf. Contient 24% de beurre (part de la recette totale).



80 g



4 x 15 PCS/CRT — 56 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 30'



CUIRE 170°C · 17-19'



À CUIRE



5001751



Croissant au beurre multigrain 80

Délicieux croissant au beurre multicéréales richement décoré à la farine de seigle, de malt d'orge torréfié et d'épeautre, avec des graines de lin et de tournesol. Contient 19% de beurre (part de la recette totale).



80 g



2 x 30 PCS/CRT — 64 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 30'



CUIRE 170°C · 17-19'



À CUIRE



5001211



Croissant curved 100

Croissant premium à base de margarine, très riche en goût, avec un beau volume et un joli feuilletage, pré-badigeonné d'œuf. Idéal à consommer en tant que tel ou comme sandwich.

100 g

36 PCS/CRT — 72 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 30'

CUIRE 170°C · 17-19'

À CUIRE



5002001



Croissant curved multigrain 85

nouveau

Croissant premium à base de margarine, très riche en goût, avec un beau volume et un joli feuilletage. À base de froment et de son d'avoine, enrichi et décoré de nombreuses graines et céréales comme des graines de lin brun et jaune, des graines de chia, de tournesol et de sésame et des flocons de froment. Idéal à consommer en tant que tel ou comme sandwich.

85 g

2 x 20 PCS/CRT — 72 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 30'

CUIRE 170°C · 17-19'

À CUIRE



2004117



Croissant au beurre FB 45

Croissant brun doré au beurre, entièrement cuit. Contient 21% de beurre (part de la recette totale).

45 g

70 PCS/CRT — 36 CRT/PAL

CUIRE 200°C · Moins de 3'

ENTIÈREMENT CUIT



5000914



Croissant au beurre FB 55

Croissant au beurre de qualité exceptionnelle. Contient 21% de beurre (part de la recette totale).

55 g

40 PCS/CRT — 48 CRT/PAL

CUIRE 200°C · Moins de 3'

ENTIÈREMENT CUIT



Croissants

5001648



Croissant almond filling

Volumineux croissant au beurre joliment feuilleté, fourré d'une généreuse pâte d'amandes et décoré d'éclats d'amandes.



100 g



2 x 30 PCS/CRT — 56 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 30'



CUIRE 170°C · 20-22'



À CUIRE



5001647



Croissant chocolate hazelnut filling

Volumineux croissant au beurre joliment feuilleté, fourré d'une généreuse pâte pralinée et décoré de pépites de chocolat.



100 g



2 x 30 PCS/CRT — 56 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 30'



CUIRE 170°C · 20-22'



À CUIRE



5001674



Croissant double colour raspberry filled

Gros croissant bicolore au beurre, avec un magnifique feuilletage créé par l'entrelacement de deux pâtes levées, chacune d'une saveur différente (naturel et framboise), imbibé d'un riche fourrage à la framboise. Contient 16% de beurre (part de la recette totale).



90 g



40 PCS/CRT — 96 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 30'



CUIRE 170°C · 17-19'



À CUIRE



5001673



Croissant double colour choco filled

Gros croissant bicolore au beurre, avec un magnifique feuilletage créé par l'entrelacement de deux pâtes levées, chacune d'une saveur différente (naturel et cacao), imbibé d'un riche fourrage au choco. Contient 16% de beurre (part de la recette totale).



90 g



40 PCS/CRT — 96 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 30'



CUIRE 170°C · 17-19'



À CUIRE



Chocolate rolls & swirls

panesco
keep exploring

5000649



Mini pain au chocolat au beurre

Mini-pain au chocolat avec deux bâtons de chocolat noir, pré-doré à l'œuf. Contient 16% de beurre (part de la recette totale).

25 g

4 x 40 PCS/CRT — 80 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 30'

CUIRE 170°C · 13-15'

À CUIRE



5001997



Pain au chocolat artisanal au beurre 70

nouveau

Pain au chocolat à base de beurre français de qualité, sucre, lait entier en poudre et chocolat pur. La méthode de fabrication traditionnelle française comportant un temps de repos plus long garantit un meilleur goût plus intense, avec des arômes de beurre frais et un joli feuilletage. Contient 21 % de beurre (pourcentage de la recette totale).

70 g

2 x 45 PCS/CRT — 64 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 30'

CUIRE 170°C · 17-19'

À CUIRE



5001852



Organic pain au chocolat au beurre 75

Pain au chocolat bio au beurre à base de fine pâte feuilletée, avec deux bâtons de chocolat noir. Contient 21% de beurre (part de la recette totale).

75 g

2 x 35 PCS/CRT — 64 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 30'

CUIRE 170°C · 17-19'

À CUIRE



Chocolate rolls & swirls

5001591



Pain au chocolat au beurre

Pain au chocolat fabriqué à base de pâte feuilletée levée au beurre, incluant deux barres de chocolat noir. Contient 16% de beurre (part de la recette totale).



75 g



2 x 35 PCS/CRT — 56 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 30'



CUIRE 170°C · 17-19'



À CUIRE



5001911



Pain au chocolat au beurre FB

Pain au chocolat entièrement cuit, de pâte levée feuilletée au beurre et deux bâtons de chocolat. Contient 21% de beurre (part de la recette totale).



70 g



3 x 16 PCS/CRT — 48 CRT/PAL



CUIRE 200°C · Moins de 3'



ENTIÈREMENT CUIT



5000650



Mini pain aux raisins au beurre

Petit pain suisse rond au beurre, avec des raisins et de la crème pâtissière. Pré-doré. Contient 14% de beurre (part de la recette totale).



30 g



5 x 30 PCS/CRT — 80 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 30'



CUIRE 170°C · 13-15'



À CUIRE



5002018



Pain aux raisins au beurre

Couque suisse classique riche en beurre, à pâte levée feuilletée, crème pâtissière et raisins, pré-dorée à l'œuf. Contient 13% de beurre (part de la recette totale).



100 g



3 x 24 PCS/CRT — 56 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 30'



CUIRE 170°C · 17-19'



À CUIRE



Danish pastry

panesco
keep exploring

5001919



Vegan mini Danish crown mix

Assortiment de 3 mini pâtisseries danoises : 2 x 20 mini couronnes à la crème vanille végétale et à la cassonade caramélisée, saupoudrées d'éclats de noisettes, 2 x 20 mini couronnes aux pommes et baies d'argousier, et 2 x 20 mini couronnes aux cerises. 1 sachet de glaçage orange inclus pour les mini couronnes aux pommes et baies d'argousier.

 40 g

 6 x 20 PCS/CRT — 104 CRT/PAL

 DÉCONGELER 22°C · 15'

 CUIRE 180°C · 13-15'

 À CUIRE



5001915



Vegan Danish crown custard

Pâtisserie danoise fourrée de crème vanille d'origine végétale et de cassonade caramélisée, saupoudrée d'éclats de noisettes.

 90 g

 4 x 12 PCS/CRT — 104 CRT/PAL

 DÉCONGELER 22°C · 15'

 CUIRE 180°C · 19-21'

 À CUIRE



Viennoiserie

5001916



Vegan Danish crown apple buckthorn

Pâtisserie danoise fourrée de pommes et baies d'argousier 1 sachet de glaçage orange inclus.

 88 g

 4 x 12 PCS/CRT — 104 CRT/PAL

 DÉCONGELER 22°C · 15'

 CUIRE 180°C · 19-21'

 À CUIRE



5001916

Danish pastry

5000971



Mini maple pecan plait

Mini-viennoiserie danoise croustillante en treillis, fourrée d'un mélange onctueux et sucré de sirop d'érable et de noix de pécan broyées, et décorée de noix de pécan. 1 sachet de sirop d'érable inclus.



40 g



5 x 20 PCS/CRT — 104 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 15'



CUIRE 180°C · 13-15'



À CUIRE



5000731



Maple pecan plait

Viennoiserie danoise croustillante fourrée pâte de noix de pécan et garnie aux noix de pécan. Un sachet de sirop d'érable et des sacs en papier inclus.



95 g



4 x 12 PCS/CRT — 104 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 15'



CUIRE 180°C · 19-21'



À CUIRE



5000929



Mini Danish mix

Assortiment de 5x20 mini-pâtisseries danoises : 20 tresses aux noix de pécan, 20 feuilletés aux pommes, 30 mini-spirales à la cannelle, 20 mini-couronnes à la crème, 20 mini-couronnes aux framboises.



40 g



110 PCS/CRT — 104 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 15'



CUIRE 180°C · 13-15'



À CUIRE



5000731 - 5000929

5001473



Cinnamon swirl

Escargot de viennoiserie danoise, fourrée à la cannelle et de la cassonade. Un sachet de sucre fondant inclus.

 85 g

 4 x 12 PCS/CRT — 104 CRT/PAL

 DÉCONGELER 22°C · 15'

 CUIRE 180°C · 19-21'

 À CUIRE



5000732



Danish custard crown

Viennoiserie danoise originale à la crème pâtissière, avec un soupçon de pâte d'abricots et d'amandes. Un sachet de sucre fondant inclus.

 90 g

 4 x 12 PCS/CRT — 104 CRT/PAL

 DÉCONGELER 22°C · 15'

 CUIRE 180°C · 19-21'

 À CUIRE



Autre viennoiserie

5001620



Mini torsade au chocolat au beurre

Spirale à base de pâte feuilletée (au bon beurre), fourrée de crème et généreusement garnie de pépites de chocolat noir. Contient 12% de beurre (part de la recette totale).



28 g



2 x 50 PCS/CRT — 96 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 30'



CUIRE 170°C · 13-15'



À CUIRE



5001458



Mini marzipan twist

Torsade croustillante à la pâte d'amandes, décorée de graines de sésame et de pavot.



45 g



75 PCS/CRT — 120 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 15'



CUIRE 180°C · 13-15'



À CUIRE



5002003

Mini deluxe viennoiserie mix

nouveau

Assortiment de 4 mini viennoiseries premium au beurre : 50 petits pains à la crème, 50 petits pains aux framboises décorés de sucre rose, 50 fingers pralinés décorés de noisettes au caramel torréfiées, 50 viennoiseries carrées à la purée de fraises décorées d'éclats d'amandes. Toutes sont préparées à base de beurre, de 12 à 17 % de la recette totale.



30-40 g



4 x 50 PCS/CRT — 64 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 30'



CUIRE 170°C · 14-16'



À CUIRE



5001150



Mini feuilleté aux fruits mix

Assortiment de mini-feuilletés au beurre et aux fruits : dés de pommes, cerises Morello, mangue et fraise.



40 g



4 x 25 PCS/CRT — 96 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 30'



CUIRE 170°C · 13-15'



À CUIRE



2104670



Croissant bun

nouveau

Bun « multi-usages » à base de pâte feuilletée ; torsade feuilletée présentée dans un moule en papier. Belle spirale facile à couper horizontalement et à utiliser comme sucrerie ou entremets salé. Contient 19 % de beurre (pourcentage de la recette totale).



70 g



35 PCS/CRT — 88 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 30'



CUIRE 170°C · 17-19'



À CUIRE



5000970



Caribbean twist

Torsade à base de pâte feuilletée levée, à la crème pâtissière enrichie d'ananas, saupoudrée de morceaux de noix de coco.



100 g



3 x 26 PCS/CRT — 48 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 30'



CUIRE 170°C · 17-19'



À CUIRE



5000901



Apple turnover

Chausson fourré de compote de pommes, de raisins et d'un soupçon de cannelle, recouvert de perles de sucre.



145 g



35 PCS/CRT — 80 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 30'



CUIRE 170°C · 30-32'



À CUIRE



Mini viennoiserie

5000648



Mini croissant au beurre

Minicroissant riche en beurre, prédoré à l'œuf. Contient 18% de beurre (part de la recette totale).



25 g



4 x 40 PCS/CRT — 80 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 30'



CUIRE 170°C · 13-15'



À CUIRE



5001456



Mini croissant au beurre curved

Minicroissant courbé, riche en beurre. Contient 25% de beurre (part de la recette totale).



22 g



± 136 PCS/CRT — 128 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 30'



CUIRE 170°C · 13-15'



À CUIRE



5002002



Argentino croissant

nouveau

Version argentine du croissant (aussi appelé Medialunas ou Facturas) ; dessert très riche sous forme de croissant, avec de la crème au beurre, du sucre, des œufs et du lait. Peut être servi comme sucrerie ou entremets salé. Contient 23 % de beurre (pourcentage de la recette totale).



40 g



2 x 55 PCS/CRT — 128 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 45'



CUIRE 170°C · 17'



À CUIRE



5002002

5001758



Mini croissant double colour choco

Mini-croissant au beurre bicolore créé par deux parfums de pâte levée feuilletée (nature et cacao) infusée, garni d'une riche pâte de choco. Contient 18% de beurre (part de la recette totale).

-  **45 g**
-  **36 PCS/CRT — 130 CRT/PAL**
-  **DÉCONGELER 22°C · 30'**
-  **CUIRE 170°C · 14-16'**
-  **À CUIRE**



5000649



Mini pain au chocolat au beurre

Mini-pain au chocolat avec deux bâtons de chocolat noir, pré-doré à l'œuf. Contient 16% de beurre (part de la recette totale).

-  **25 g**
-  **4 x 40 PCS/CRT — 80 CRT/PAL**
-  **DÉCONGELER 22°C · 30'**
-  **CUIRE 170°C · 13-15'**
-  **À CUIRE**



En Argentine, ces croissants sont aussi connus sous le nom de *Medialunas* (*demi-lunes*) ou *Facturas*, du latin *facere*, qui signifie « faire ou créer ».

5000650



Mini pain aux raisins au beurre

Petit pain suisse rond au beurre, avec des raisins et de la crème pâtissière. Pré-doré. Contient 14% de beurre (part de la recette totale).

-  **30 g**
-  **5 x 30 PCS/CRT — 80 CRT/PAL**
-  **DÉCONGELER 22°C · 30'**
-  **CUIRE 170°C · 13-15'**
-  **À CUIRE**



Mini viennoiserie

5000971



Mini maple pecan plait

Mini-viennoiserie danoise croustillante en treillis, fourrée d'un mélange onctueux et sucré de sirop d'érable et de noix de pécan broyées, et décorée de noix de pécan. 1 sachet de sirop d'érable inclus.



40 g



5 x 20 PCS/CRT — 104 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 15'



CUIRE 180°C · 13-15'



À CUIRE



5001458



Mini marzipan twist

Torsade croustillante à la pâte d'amandes, décorée de graines de sésame et de pavot.



45 g



75 PCS/CRT — 120 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 15'



CUIRE 180°C · 13-15'



À CUIRE



5001620



Mini torsade au chocolat au beurre

Spirale à base de pâte feuilletée (au bon beurre), fourrée de crème et généreusement garnie de pépites de chocolat noir. Contient 12% de beurre (part de la recette totale).



28 g



2 x 50 PCS/CRT — 96 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 30'



CUIRE 170°C · 13-15'



À CUIRE



5002003

Mini deluxe viennoiserie mix

nouveau

Assortiment de 4 mini viennoiseries premium au beurre : 50 petits pains à la crème, 50 petits pains aux framboises décorés de sucre rose, 50 fingers pralinés décorés de noisettes au caramel torréfiées, 50 viennoiseries carrées à la purée de fraises décorées d'éclats d'amandes. Toutes sont préparées à base de beurre, de 12 à 17 % de la recette totale.



30-40 g



4 x 50 PCS/CRT — 64 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 30'



CUIRE 170°C · 14-16'



À CUIRE



5001150



Mini feuilleté aux fruits mix

Assortiment de mini-feuilletés au beurre et aux fruits : dés de pommes, cerises Morello, mangue et fraise.



40 g



4 x 25 PCS/CRT — 96 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 30'



CUIRE 170°C · 13-15'



À CUIRE



5001919



Vegan mini Danish crown mix

Assortiment de 3 mini pâtisseries danoises : 2 x 20 mini couronnes à la crème vanille végétale et à la cassonade caramélisée, saupoudrées d'éclats de noisettes, 2 x 20 mini couronnes aux pommes et baies d'argousier, et 2 x 20 mini couronnes aux cerises. 1 sachet de glaçage orange inclus pour les mini couronnes aux pommes et baies d'argousier.



40 g



6 x 20 PCS/CRT — 104 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 15'



CUIRE 180°C · 13-15'



À CUIRE



5000929



Mini Danish mix

Assortiment de 5x20 mini-pâtisseries danoises : 20 tresses aux noix de pécan, 20 feuilletés aux pommes, 30 mini-spirales à la cannelle, 20 mini-couronnes à la crème, 20 mini-couronnes aux framboises.



40 g



110 PCS/CRT — 104 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 15'



CUIRE 180°C · 13-15'

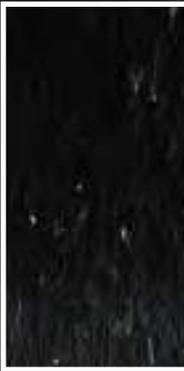


À CUIRE





Pâtisserie



- 
- 
- 126 Gâteaux multicouches & tartes
130 Portions individuelles
134 Cake
135 Gaufres & crêpes
136 Mini pâtisserie /petits fours pour le café

Gâteaux multicouches & tartes

5001364



Chocolate cream cake

Grand gâteau au chocolat (14 parts prédécoupées) constitué de 3 couches de génoise au chocolat en alternance avec de la mousse au chocolat noir et recouvert de ganache.



1750 g — 125 g • 14 p



1 PCS/CRT — 216 CRT/PAL



DÉCONGELER 4°C • 480'



PRÊT À SERVIR



5000642



Tiramisu tondo

Gâteau de Savoie (12 parts prédécoupées) légèrement imprégné de café, avec de la crème et du mascarpone et une touche de Marsala (recette originale).



1080 g — 90 g • 12 p



1 PCS/CRT — 216 CRT/PAL



DÉCONGELER 4°C • 240'



PRÊT À SERVIR



5001958

Chocolate fudge cake

nouveau

Grand gâteau au chocolat (14 parts prédécoupées) composé de 3 couches de gâteau fudge au chocolat séparées par de la mousse au chocolat, recouvert de ganache au chocolat noir et décoré de dés de brownie sur le dessus et de flocons de chocolat sur le côté.



2100 g — 150 g • 14 p



1 PCS/CRT — 216 CRT/PAL



DÉCONGELER 4°C • 1440'



PRÊT À SERVIR



5001958

5001366



Iced carrot cake

Grand gâteau aux carottes (14 parts prédécoupées) constitué de 4 couches de cake aux carottes (avec des amandes et des raisins) en alternance avec 4 couches de crème yaourt à la vanille parfumée à l'orange.



2500 g — 178 g • 14 p



1 PCS/CRT — 216 CRT/PAL



DÉCONGELER 4°C • 720'



PRÊT À SERVIR



5001669



Snow white's forest fruit cake

Gâteau haut avec nappage glacé, prédécoupé (12 parts), 3 couches de génoise légère et de garniture à la crème, parsemé et décoré de groseilles et de cassis, de framboises et de fraises lyophilisées et de fleurs de bleuet.



1250 g — 104 g • 12 p



1 PCS/CRT — 216 CRT/PAL



DÉCONGELER 4°C • 720'



PRÊT À SERVIR



5001846

Blueberry red velvet cake

Grand gâteau prédécoupé (12 p.) avec 3 couches de gâteau velours rouge en alternance avec 3 couches de crème de myrtilles dans différentes nuances de couleur. Décoré avec du crumble velours rouge et des groseilles noirs.



1880 g — 157 g • 12 p



1 PCS/CRT — 216 CRT/PAL



DÉCONGELER 4°C • 720'



PRÊT À SERVIR



Gâteaux multicouches & tartes

5000933



White cheesecake

Cottage cheesecake rond (12 parts prédécoupées), sur un biscuit croquant.



1600 g — 133 g • 12 p



1 PCS/CRT — 240 CRT/PAL



DÉCONGELER 4°C • 1440'



PRÊT À SERVIR



5001932



Apple crumble cheese cake

NOUVEAU

Cheesecake moelleux à la crème (12 parts prédécoupées), avec des morceaux de pomme sur une base de crumble au caramel et à la cannelle (type spéculoos) et recouvert de crumble au sucre de canne.



1600 g — 133 g • 12 p



1 PCS/CRT — 312 CRT/PAL



DÉCONGELER 4°C • 1440'



PRÊT À SERVIR



5000657

Profiterole tart

Tarte (12 parts prédécoupées) avec une fine couche de crème vanille, recouverte de crème pâtissière (crème légère) et de profiteroles, décorée de sucre glace et de flocons de chocolat.



1600 g — 133 g • 12 p



1 PCS/CRT — 184 CRT/PAL



DÉCONGELER 4°C • 480'



PRÊT À SERVIR



5000640



Crostata al limone

Pâtisserie à base de pâte brisée (14 parts prédécoupées), fourrée d'une pâte rafraîchissante à la crème et au jus de citron, joliment décorée de sucre en poudre.



1400 g — 100 g • 14 p



1 PCS/CRT — 240 CRT/PAL



DÉCONGELER 4°C • 240'



PRÊT À SERVIR



5000697



Apple tart normande

Tarte ouverte aux pommes (12 parts prédécoupées), avec morceaux de pommes, raisins et cannelle dans une pâte à gâteau.

1900 g — 158 g • 12 p
1 PCS/CRT — 184 CRT/PAL
DÉCONGELER 4°C • 480'
PRÊT À SERVIR



5001369



Apple tart maison

Pâtisserie à base de pâte brisée authentique au beurre (14 parts prédécoupées), richement garnie de pommes et de raisins de Corinthe, parfumée à la cannelle.

2500 g — 178 g • 14 p
1 PCS/CRT — 216 CRT/PAL
DÉCONGELER 4°C • 720'
PRÊT À SERVIR



5000996



Apfelstrudel 125

Authentique « Apfelstrudel », avec 63 % de pommes, des raisins et de la cannelle. Pré-coupé en 8 portions individuelles.

125 g
6 x 8 PCS/CRT — 90 CRT/PAL
DÉCONGELER 4°C • 720'
CUIRE 180°C • 6-8'
À SERVIR CHAUD



5000656



Red fruit tart

Tarte ouverte aux fruits (12 parts prédécoupées) avec une couche de génoise au chocolat surmontée d'un mélange de fruits des bois (groseilles, mûres, myrtilles et framboises).

1550 g — 129 g • 12 p
1 PCS/CRT — 184 CRT/PAL
DÉCONGELER 4°C • 480'
PRÊT À SERVIR



Portions individuelles

5000979



Feuilleté aux pommes

Tartelette feuilletée avec des pommes -cuites au beurre- et un glaçage aux abricots, décorée de grains de riz soufflés.



105 g



16 PCS/CRT — 120 CRT/PAL



CUIRE 200°C · Moins de 3'



ENTIÈREMENT CUIT



5001771



Moelleux chocolate

Moelleux au chocolat avec un cœur fondant de chocolat noir belge.



90 g



24 PCS/CRT — 144 CRT/PAL



CUIRE 200°C · 10-12'



ou MICROWAVE 500W · 65 sec



À SERVIR CHAUD



5001771

5001914



Classic cheesecake

Tarte au fromage individuelle (fromage frais, lait caillé et beurre), sur un sablé croustillant.

 **85 g — Ø 6 cm**

 **12 PCS/CRT — 288 CRT/PAL**

 **DÉCONGELER 4°C · 480'**

 **PRÊT À SERVIR**



5001913



Marbled blueberry cheesecake

Tarte au fromage individuelle aux myrtilles, sur un sablé croustillant.

 **85 g — Ø 6 cm**

 **12 PCS/CRT — 288 CRT/PAL**

 **DÉCONGELER 4°C · 480'**

 **PRÊT À SERVIR**



5000845

Bavarois chocolate almond milk

Bavarois individuel au chocolat noir, avec un cœur de lait aux amandes et de gelée de framboise, fini avec une ganache et un biscuit joconde au chocolat, et des amandes.

 **85 g**

 **20 PCS/CRT — 160 CRT/PAL**

 **DÉCONGELER 4°C · 240'**

 **PRÊT À SERVIR**



5000844

Bavarois raspberry lemon

Bavarois individuel à la framboise et au citron, décoré de framboises et de biscuit aux amandes.

 **85 g**

 **20 PCS/CRT — 160 CRT/PAL**

 **DÉCONGELER 4°C · 240'**

 **PRÊT À SERVIR**



Portions individuelles

5001849



Lemon meringue barlet

Pâtisserie à base de pâte Brisée fourrée à la crème de citron et garnie de meringue italienne, légèrement dorée au chalumeau de cuisine.



85 g



2 x 9 PCS/CRT — 128 CRT/PAL



DÉCONGELER 4°C · 120'



PRÊT À SERVIR



5001850



Chocolate barlet

Pâtisserie à base de pâte Brisée, fourrée de ganache au chocolat blanc.



70 g



3 x 9 PCS/CRT — 128 CRT/PAL



DÉCONGELER 4°C · 120'



PRÊT À SERVIR



5001850

5001845

Raspberry white chocolate delight

Élégante pâtisserie rectangulaire composée de différentes textures : feuilletine croustillante (crumble au cookie), recouverte de confiture de framboises (avec grains), d'une couche de biscuit aux amandes et d'une couche de bavaois au chocolat blanc, le tout fini par un glaçage miroir à la gelée de framboises.

 90 g

 3 x 10 PCS/CRT — 99 CRT/PAL

 DÉCONGELER 4°C · 120'

 PRÊT À SERVIR



5001844

Chocolate salted caramel delight

Élégante pâtisserie rectangulaire composée de différentes textures : feuilletine croustillante aux amandes, recouverte d'une couche de gâteau de Savoie au chocolat et d'une couche de mousse au chocolat séparées par une couche de caramel au beurre salé, le tout fini par un glaçage miroir à la ganache au chocolat.

 70 g

 3 x 10 PCS/CRT — 99 CRT/PAL

 DÉCONGELER 4°C · 120'

 PRÊT À SERVIR



5001573

Parade of Belgian chocolate quenelles

Trois quenelles de bavaois au chocolat belge : du chocolat noir, blanc et au lait, légèrement saupoudrées de chocolat, sur une barre croquante de feuilletine, de génoise aux amandes et de ganache.

 60 g

 2 x 8 PCS/CRT — 154 CRT/PAL

 DÉCONGELER 4°C · 180'

 PRÊT À SERVIR



Cake

5001522



Lemon ring cake

Cake tendre et moelleux en forme d'anneau (aux œufs entier), fruité au cubes de gelée de citron, saupoudré de sucre glace. Délicieux pour le petit-déjeuner, fantastique à l'heure du thé.



800 g — Ø 21 cm



1 PCS/CRT — 270 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 180'



PRÊT À SERVIR



5001588



Belgian apple ring cake

Cake tendre et moelleux en forme d'anneau (aux œufs entier), avec une riche garniture de morceaux de pommes jonagold, décoré d'amandes effilées et de gelée d'abricot, avec saupoudrage de sucre glace. Délicieux pour le petit déjeuner, fantastique à l'heure du thé.



825 g — Ø 21 cm



1 PCS/CRT — 270 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 180'



PRÊT À SERVIR



5001589



Belgian chocolate ring cake

Cake tendre et moelleux au chocolat en forme d'anneau (aux œufs entier), enrichi de pépites de chocolat noir belge, avec nappage de gelée d'abricot et saupoudrage de sucre glace. Délicieux pour le petit déjeuner, fantastique à l'heure du thé.



800 g — Ø 21 cm



1 PCS/CRT — 270 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 180'



PRÊT À SERVIR



5000105



Belgian sugar waffle

Gaufre de Liège ; gaufre dense délicatement caramélisée, au sucre perlé.



90 g



32 PCS/CRT — 96 CRT/PAL



CUIRE 200°C · Moins de 3'



ENTIÈREMENT CUIT



Gaufres & crêpes

panesco
keep exploring

5001871



American pancakes plain

nouveau

Pancake américain à la structure moelleuse et aérée en nid d'abeille, riche en œufs. Goût neutre pour toutes les applications, sucrées et salées.

- 40 g — Ø 10,5 cm
- 40 PCS/CRT — 144 CRT/PAL
- CUIRE 180°C · 2'
- ou MICROWAVE 650W · 60 sec
- À SERVIR CHAUD



5002004



American pancakes banana spelt

nouveau

Pancake américain « comme à la maison », à la structure moelleuse et aérée en nid d'abeille, à base de farine d'épeautre, de purée de bananes (37 %) et d'œufs.

- 40 g — Ø 10,5 cm
- 40 PCS/CRT — 144 CRT/PAL
- CUIRE 180°C · 2'
- ou MICROWAVE 650W · 60 sec
- À SERVIR CHAUD



5000622



Brussels waffle

Gaufre croustillante et légère, selon la recette classique, aux blancs d'œufs battus et à la levure.

- 80 g
- 6 x 9 PCS/CRT — 40 CRT/PAL
- DÉCONGELER 22°C · 30'
- CUIRE 200°C · 3-4'
- À SERVIR CHAUD



5000709



Flanders sweet pancakes

Crêpes, selon la recette classique, à base de lait, de farine, d'œufs et de sucre.

- 55 g — Ø 18 cm
- 12 x 9 PCS/CRT — 84 CRT/PAL
- DÉCONGELER 22°C · 180'
- CUIRE 200°C · Moins de 3'
- À SERVIR CHAUD



Mini pâtisserie / petits fours pour le café

5000700



Profiterole dairy cream

Pâte à choux farcie de crème chantilly.



12.5 g



190 PCS/CRT — 96 CRT/PAL



DÉCONGELER 4°C · 60'



PRÊT À SERVIR



5001498



Profiterole caramel

Pâte à choux fourrée de mousse au caramel et nappée d'un glaçage croustillant au caramel et cacao.



20 g



190 PCS/CRT — 96 CRT/PAL



DÉCONGELER 4°C · 60'



PRÊT À SERVIR



5001191



Profiterole chocolate praliné

Une profiterole fourrée au praliné et enrobée d'une couche croquante de chocolat noir et de noisettes moulues.



18 g



196 PCS/CRT — 96 CRT/PAL



DÉCONGELER 4°C · 60'



PRÊT À SERVIR



5000110



Mini éclair vanilla chocolate

Petits choux garnis d'une crème custard à la vanille légère et recouverts de chocolat.

17.5 g

14 x 12 PCS/CRT — 84 CRT/PAL

DÉCONGELER 4°C · 60'

PRÊT À SERVIR



5001507



Mini macarons de Paris coffret

Assortiment de mini 'Macarons de Paris' : chocolat, framboise, pistache, citron, vanille et moka. Emballés dans un blister avec 2 macarons du même goût par blister.

12 g

8 x (2 x 6) PCS/CRT — 120 CRT/PAL

DÉCONGELER 4°C · 120'

PRÊT À SERVIR



5000772

Mini bavaois paradiso mix

Assortiment de 3 bavaois aux fruits et de 2 bavaois au chocolat, avec une belle finition de génoise décorée et un nappage-miroir aux fruits en 5 saveurs : 4 bavaois à la pistache-chocolat au lait, 4 bavaois aux fruits de la passion, 4 bavaois à la framboise, 4 bavaois à la périgourdine, 4 bavaois de type Forêt Noire.

27 g

2 x (4 x 5) PCS/CRT — 80 CRT/PAL

DÉCONGELER 4°C · 120'

PRÊT À SERVIR



5000772

Mini pâtisserie / petits fours pour le café

5001692



Mini pastel de nata

Une 'Crème Brûlée' dans une coupe en pâte feuilletée.



25 g



144 PCS/CRT — 117 CRT/PAL



CUIRE 200°C · Moins de 3'



ENTIÈREMENT CUIT



5001363



Mini moelleux intense

Gâteau soufflé typique au chocolat, avec un cœur fondant, également appelé moelleux au chocolat, à base de chocolat noir belge intense.



25 g



96 PCS/CRT — 184 CRT/PAL



CUIRE 180°C · 8-10'



ou MICROWAVE 480W · 10 sec



À SERVIR CHAUD



5001363

5001910



Mini sugar waffle treats

Mini-gaufre avec sucre caramélisé et vanilline.

15 g

120 PCS/CRT — 144 CRT/PAL

CUIRE 200°C · 4'

ENTIÈREMENT CUIT



5001500



Mini Dutch pancake bites

Mini-crêpes à base de pâte hollandaise traditionnelle faite à partir de farine de froment, d'œufs, de sucre, de lait et d'une levure.

8 g

8 x 60 PCS/CRT — 96 CRT/PAL

CUIRE 200°C · 3-4'

ou MICROWAVE 800W · 60 sec

À SERVIR CHAUD



5001287



Mini American muffin mix

Assortiment de mini-muffins en 3 saveurs : vanille, vanille avec pépites de chocolat et double chocolat.

15 g

3 x 2 x 30 PCS/CRT — 88 CRT/PAL

DÉCONGELER 4°C · 120'

PRÊT À SERVIR



5001502



Mini donut fancy mix

Boîte assortie de 4 types de mini-donuts : 28 donuts fourrés à la fraise, avec glaçage rose et confetti fantaisie blancs, 28 donuts fourrés au chocolat et à la noisette, avec glaçage marron foncé et noisettes, 28 donuts nature, avec glaçage blanc et confetti multicolores, 28 donuts nature, avec glaçage marron foncé de cacao.

18-23 g

4 x 7 x 4 PCS/CRT — 104 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 30'

PRÊT À SERVIR





Sweet
on the go





142 Cookies

144 Brownies

145 Muffins

Cookies

5000574



Choc chip cookie

Biscuit croquant et moelleux et pépites au chocolat au lait.



50 g



90 PCS/CRT — 108 CRT/PAL



CUIRE 170°C · 10-12'



À CUIRE



5000575



Double choc chip cookie

Biscuit croquant et moelleux au chocolat noir et pépites au chocolat noir.



50 g



90 PCS/CRT — 108 CRT/PAL



CUIRE 170°C · 10-12'



À CUIRE



5001774



Red velvet cookie

Grand cookie rouge velours aux pépites de chocolat blanc. Irrésistiblement croustillant à l'extérieur, délicieusement moelleux à l'intérieur.



80 g



60 PCS/CRT — 88 CRT/PAL



CUIRE 160°C · 14-15'



À CUIRE



5000113



Almond cookie with butter

Biscuit sablé, typiquement hollandais, remplis de persipan et d'amandes.



105 g



48 PCS/CRT — 96 CRT/PAL



CUIRE 180°C · 10-12'



À CUIRE





5001288 - 5001043

5001288



Flapjack chocolate chip

Beau biscuit carré modérément mou et sec, à base d'avoine, de pépites de chocolat blanc belge, de beurre et de sucre Demerara.



80 g



60 PCS/CRT — 150 CRT/PAL



CUIRE 160°C · 10-12'



À CUIRE



5001043



Flapjack fruit

Beau biscuit carré modérément mou et sec, à base d'avoine, de beurre, de canneberges, de raisins sultana et de graines de tournesol.



80 g



60 PCS/CRT — 150 CRT/PAL



CUIRE 160°C · 10-12'



À CUIRE



Brownies

5002008



Dark chocolate farmers brownie

nouveau

Brownie artisanal au chocolat avec du vrai chocolat noir belge, du beurre salé irlandais et des œufs, précoupé. Sans colorants ni parfums artificiels.



57 g



21 PCS/CRT — 192 CRT/PAL



DÉCONGELER 4°C · 240'



ou MICROWAVE 650W · 30 sec



PRÊT À SERVIR



5002007



Pecan caramel farmers brownie

nouveau

Brownie artisanal au chocolat avec du vrai chocolat noir belge, du beurre salé irlandais et des œufs. Recouvert d'une onctueuse ganache au chocolat et de noix de pécan torréfiées, nappé de caramel et précoupé. Sans colorants ni parfums artificiels.



71 g



21 PCS/CRT — 192 CRT/PAL



DÉCONGELER 4°C · 240'



ou MICROWAVE 650W · 30 sec



PRÊT À SERVIR



5002006



Chili cinnamon farmers brownie

nouveau

Brownie artisanal au chocolat avec du vrai chocolat noir belge, du beurre salé irlandais et des œufs. Parfumé au chili et à la cannelle et décoré d'une ganache au chocolat et de flocons de chili, précoupé. Sans colorants ni parfums artificiels.



67 g



21 PCS/CRT — 192 CRT/PAL



DÉCONGELER 4°C · 240'



ou MICROWAVE 650W · 30 sec



PRÊT À SERVIR



5000330



Brownie double choc

Pavé au chocolat dense, enrichi de plumes de chocolat, pré-coupé.



60 g



2 x 24 PCS/CRT — 162 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 45'



PRÊT À SERVIR



5001606



Muffin apple cinnamon

Muffin fourré à la pomme et à la cannelle, décoré de morceaux de pomme et de crumble.

110 g

20 PCS/CRT — 160 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 60'

PRÊT À SERVIR



5001605



Muffin multiseed red fruit

Muffin aux graines diverses (avec des graines de lin, de millet, de tournesol et de sésame) fourré d'une purée de fruits rouges (fraises, mûres et framboises), décoré d'un crumble de fruits rouges (mélange de groseilles, de mûres et de myrtilles).

110 g

20 PCS/CRT — 160 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 60'

PRÊT À SERVIR



5000677



Muffin double choc chip single wrapped

Muffin moelleux au chocolat, richement fourré de morceaux de chocolat, en emballage individuel pour une plus longue durée de conservation et donc parfait pour prendre avec.

90 g

40 x 1 PCS/CRT — 60 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 45'

PRÊT À SERVIR



5001607



Muffin chocolate salted caramel

Muffin au chocolat noir fourré au caramel au beurre salé, décoré de noisettes caramélisées.

110 g

20 PCS/CRT — 160 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 60'

PRÊT À SERVIR



Savoury



- 
- 
- 
- 
- 
- 148 Amuse-bouches italiens
 - 152 Autres amuse-bouches
 - 154 Mini amuse-bouches/appetizers

Amuse-bouches italiens

5001765



Cestino ham mozzarella

Authentique amuse-bouche pizza richement garni de jambon cuit, de mozzarella et de straciatella, sur une pâte à pizza traditionnelle, pétrie à la main.



120 g



25 PCS/CRT — 104 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 30'



CUIRE 200°C · 8-11'



À SERVIR CHAUD



5001764



Cestino veggie mozzarella

Authentique amuse-bouche pizza richement garni de légumes grillés (poivron, aubergine, courgette et oignon rouge) et de mozzarella, sur une pâte à pizza traditionnelle, pétrie à la main.



120 g



25 PCS/CRT — 104 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 30'



CUIRE 200°C · 8-11'



À SERVIR CHAUD



5000867



Pizza Sorrentina tomato mozzarella

Pizza canoë traditionnelle pliée à la main, garnie de purée de tomates et de mozzarella, cuite sur pierre.



150 g



8 x 4 PCS/CRT — 84 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 30'



CUIRE 200°C · 8-11'



À SERVIR CHAUD



5002015



Pizza Sorrentina ricotta spinach

nouveau

Base de pizza multigraines traditionnelle pliée à la main en forme de canoë (graines de courges, tournesol, pavot et lin et millet), garnie de fromages italiens (ricotta, mozzarella, Parmigiano Reggiano DOP) et épinards, cuite sur pierre.



180 g



15 PCS/CRT — 156 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 30'



CUIRE 200°C · 8-11'



À SERVIR CHAUD



5002016



Pizza caruso potato mushroom

nouveau

Base de pizza pliée à la main en forme de nœud papillon, garnie de mozzarella, de dés de pomme de terre, de cèpes (porcini), de persil et de romarin, cuite sur pierre.

 **170 g**

 **10 PCS/CRT — 156 CRT/PAL**

 **DÉCONGELER 22°C · 30'**

 **CUIRE 200°C · 8-11'**

 **À SERVIR CHAUD**



5002017



Pizza caruso vegetables pesto

nouveau

Base de pizza multigraines traditionnelle pliée à la main en forme de nœud papillon (graines de courges, tournesol, pavot et lin et millet), garnie de mozzarella, pesto au basilic, pecorino, courgettes et poivrons rouges grillés, cuite sur pierre.

 **180 g**

 **10 PCS/CRT — 156 CRT/PAL**

 **DÉCONGELER 22°C · 30'**

 **CUIRE 200°C · 8-11'**

 **À SERVIR CHAUD**



5002014



Pizza tasca mozzarella vegetables

nouveau

Base de pizza préparée avec la farine de froment italienne la plus raffinée (type 00), pliée à la main en forme typique de poche (tasca). Garnie de mozzarella, de poivrons grillés, d'aubergines et de courgettes.

 **180 g**

 **30 PCS/CRT — 80 CRT/PAL**

 **DÉCONGELER 22°C · 30'**

 **CUIRE 200°C · 8-11'**

 **À SERVIR CHAUD**



5002013

Pizza tasca chicken pesto

nouveau

Base de pizza préparée avec la farine de froment italienne la plus raffinée (type 00), pliée à la main en forme typique de poche (tasca). Garnie de morceaux de poitrine de poulet, de mozzarella, de pesto au basilic, de Grana Padano et de Pecorino Romana.

 **180 g**

 **30 PCS/CRT — 80 CRT/PAL**

 **DÉCONGELER 22°C · 30'**

 **CUIRE 200°C · 8-11'**

 **À SERVIR CHAUD**



Amuse-bouches italiens

5002011



Schiacciata farcita margherita

nouveau

Schiacciata italienne traditionnelle, sorte de focaccia cuite sur pierre, avec une mie aérée, décorée de mozzarella, de purée de tomates, d'huile d'olive extra vierge et d'origan.



120 g



14 x 3 PCS/CRT — 56 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 15'



CUIRE 180°C · 3-5'



À SERVIR CHAUD



5001686



Oval pizzetta salami arrabiata

Fond de pizza de forme ovale, portion individuelle, avec une sauce tomate épicée (rehaussée d'ail, d'origan et de piment), recouverte de rondelles de salami, de champignons et de fromage râpé.



135 g



24 PCS/CRT — 96 CRT/PAL



CUIRE 200°C · 8-10'



À SERVIR CHAUD



5001684



Oval pizzetta multigrain vegetables

Fond de pizza multigrain de forme ovale, portion individuelle, avec une délicieuse sauce tomate, recouverte de cubes de fromage blanc, champignons, de poivrons et de morceaux d'olives.



135 g



24 PCS/CRT — 96 CRT/PAL



CUIRE 200°C · 8-10'



À SERVIR CHAUD



5001467



Filled focaccia mediterranea

Focaccia aux herbes, fourrée avec de la mozzarella, pesto au basilic et tomates séchées.

200 g

14 x 1 PCS/CRT — 96 CRT/PAL

DÉCONGELER 4°C · 360'

CUIRE 200°C · 4-6'

ou GRILL 220°C · 3-5'

À SERVIR CHAUD



5001373

Filled panini chicken cheese

Panini saupoudré de paprika fourré d'une sauce au poulet, au fromage et à la tomate.

235 g

14 x 1 PCS/CRT — 96 CRT/PAL

DÉCONGELER 4°C · 360'

CUIRE 200°C · 4-6'

ou GRILL 220°C · 3-5'

À SERVIR CHAUD



5001280



White 4-to-share with garlic

Pain à l'ail à partager en forme de trèfle à quatre feuilles, fait de 4 mini-pains à base de blé cuits ensemble dans un moule, recouverts et garnis d'ail et d'herbes de Provence.

150 g

12 PCS/CRT — 120 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 200°C · 8-10'

PRECUIT



Autres amuse-bouches

5001682

Quiche lorraine square

Tarte salée en pâte feuilletée, ayant une forme carrée originale, garnie d'un délicieux mélange d'œufs battus, de crème, de bacon et d'Emmental.



200 g



18 PCS/CRT — 126 CRT/PAL



CUIRE 170°C · 40-44'



À SERVIR CHAUD



5001683



Quiche spinach goat cheese square

Tarte salée en pâte feuilletée, ayant une forme carrée originale, garnie d'un délicieux mélange d'œufs battus, de crème, d'épinards et de fromage de chèvre.



200 g



18 PCS/CRT — 126 CRT/PAL



CUIRE 170°C · 40-44'



À SERVIR CHAUD



5001683

5001508

Minced meat roll

Pain feuilleté au hachis de viande avec émincés de porc et de boeuf épiciés.

-  **130 g**
-  **60 PCS/CRT — 80 CRT/PAL**
-  **DÉCONGELER 22°C · 30'**
-  **CUIRE 170°C · 30-32'**
-  **À SERVIR CHAUD**



2504283

Belgian sausage roll

Pain de grande qualité garni d'une saucisse de poulet et de porc.

-  **169 g**
-  **50 PCS/CRT — 80 CRT/PAL**
-  **DÉCONGELER 22°C · 30'**
-  **CUIRE 170°C · 30-32'**
-  **À SERVIR CHAUD**



5001649

Croissant ham cheese filling

Gros croissant au beurre, bien feuilleté, avec une garniture de Gouda et de dés de jambon cuit, recouvert d'une couche de Gouda croustillante.

-  **100 g**
-  **2 x 30 PCS/CRT — 56 CRT/PAL**
-  **DÉCONGELER 22°C · 30'**
-  **CUIRE 170°C · 20-22'**
-  **À SERVIR CHAUD**



5000023

Dutch cheese lattice

Pâte feuilletée fourrée d'un soufflé au fromage et décorée de fromage râpé.

-  **130 g**
-  **60 PCS/CRT — 80 CRT/PAL**
-  **DÉCONGELER 22°C · 30'**
-  **CUIRE 170°C · 30-32'**
-  **À SERVIR CHAUD**



Mini amuse-bouches/appetizers

5001929

Mini beef cheeseburger

Mini hamburger au bœuf émincé et cheddar rouge, oignons cuits, ketchup et moutarde sur bun brioché moelleux, décoré de graines de sésame.



20.8 g



3 x 40 PCS/CRT — 126 CRT/PAL



CUIRE 180°C · 5-6'



ou MICROWAVE 750W · 90 sec



À SERVIR CHAUD



5001930

Mini veggie cheeseburger

Mini hamburger végétarien au cheddar orange, oignons cuits, ketchup et moutarde sur bun brioché moelleux, décoré de graines de millet, pavot, sésame et tournesol.



23.3 g



3 x 40 PCS/CRT — 126 CRT/PAL



CUIRE 180°C · 5-6'



ou MICROWAVE 750W · 90 sec



À SERVIR CHAUD



5001926



Mini pizza bagel cheeseburger

Mini pizza moelleuse garnie de sauce tomates, bœuf, oignons et cheddar rouge.



30 g



24 x 4 PCS/CRT — 104 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 15'



CUIRE 180°C · 4-5'



À SERVIR CHAUD



5001925



Mini pizza bagel prosciutto

Mini pizza moelleuse garnie de crème aigre, jambon, Emmental, persil, ail et poivre noir.



30 g



24 x 4 PCS/CRT — 104 CRT/PAL



DÉCONGELER 22°C · 15'



CUIRE 180°C · 4-5'



À SERVIR CHAUD



5001307



Mini pizzetta apéro

Mini-pizza recouverte de sauce tomate, mozzarella, Emmental et basilic.

30 g

30 x 4 PCS/CRT — 104 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 220°C · 7-8'

À SERVIR CHAUD



5001680



Mini pizza cup mix

Assortiment de mini-coupes en pâte de pizza traditionnelle, avec une riche garniture de mozzarella en 3 saveurs différentes : aubergine-parmigiana, épinard-béchamel, tomate-mozzarella.

± 28 g

± 75 PCS/CRT - 3 X 700 g PCS/CRT — 168 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 180°C · 6-8'

À SERVIR CHAUD



5001305

Mini bruschetta mix

Assortiment de diverses bruschetta traditionnelles, faites de tranches croustillantes de baguette frottées avec de l'huile, de l'ail et des tomates et recouvertes de trois garnitures différentes, toutes d'une grande saveur : « Spinaci » avec du fromage, des épinards et des dés de tomate ; « Salami » avec du fromage, du salami et des dés de poivron ; « Pomodori » avec du fromage et des dés de tomate.

38 g

3 x (8 x 3) PCS/CRT — 104 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 180°C · 4-6'

À SERVIR CHAUD



5001926 - 5001925

Mini amuse-bouches/appetizers

5000849

Mini tartelette apéro mix

Assortiment de savoureux amuse-bouches en pâte à foncer farcie, avec 5 goûts différents : 5 saumon-aneth, 5 chou fleur-brocoli, 5 tomate-chèvre-basilic, 5 tartiflette, 5 champignon-ail-persil.

**18 g****5 x (5 x 5) PCS/CRT — 144 CRT/PAL****CUIRE 180°C · 12-15'****À SERVIR CHAUD**

5001435



Gluten-free roll raisin nuts

Petit pain sans gluten, aux noix et aux raisins.

60 g

36 x 1 PCS/CRT — 88 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 30'

PRÊT À SERVIR



5001777



Gluten-free roll multiseed

Petit pain multicéréales sans gluten et sans lactose, aux graines de lin et de tournesol, à la farine de malt de millet. Emballé individuellement dans un film alimentaire portant un label sans gluten et sans lactose.

82 g

40 x 1 PCS/CRT — 112 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 60'

PRÊT À SERVIR



5001776



Gluten-free bread slices mix

Boîte composée de 24 sachets individuels : 12 sachets individuels contenant chacun 5 tranches de pain léger sans gluten et sans lactose à base de farine de riz et de malt de millet et 12 sachets individuels contenant chacun 5 tranches de pain multigraines sans gluten et sans lactose, enrichi de graines de tournesol et de lin. Chaque sachet individuel porte un label sans gluten et sans lactose.

110 g

2 x 12 x 5 PCS/CRT — 112 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 30'

PRÊT À SERVIR



5001436



Gluten-free choc chip cookie

Cookie sans gluten, aux pépites de chocolat belge, chocolat noir et au lait.

40 g

50 x 1 PCS/CRT — 88 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 60'

PRÊT À SERVIR





5001846	BLUEBERRY RED VELVET CAKE	•	•				•												
2104370	BOCATA 140	•																	
2104401	BOULOT WITH SOURDOUGH MULTISEED	•																•	
2104400	BOULOT WITH SOURDOUGH WHITE	•																	
5000617	BOWL BREAD	•																•	
2104357	BRIOCHE BUN 85	•																	•
5001676	BRIOCHE BUN MINI 10	•	•																•
2104204	BRIOCHE BUN PRE-SLICED 30	•																	•
2104377	BRIOCHE BUN PRE-SLICED 85	•																	•
2104386	BRIOCHE BUN RUSTIC 30	•																	•
2104425	BRIOCHE HOT DOG ROLL 70	•																	•
5000330	BROWNIE DOUBLE CHOC	•	•				•												•
5000622	BRUSSELS WAFFLE	•	•																•
5000469	BÛCHETTE CAMPAGNARDE 340	•																	•

C

5000970	CARIBBEAN TWIST	•	•				•	•											
5001765	CESTINO HAM MOZZARELLA	•						•											
5001764	CESTINO VEGGIE MOZZARELLA	•						•											
5001843	CHEESE GRATIN ROLL	•						•											
5002006	CHILI CINNAMON FARMERS BROWNIE	•	•				•	•										•	
5000574	CHOC CHIP COOKIE	•	•				•	•											
5001850	CHOCOLATE BARLET	•	•					•											
5001364	CHOCOLATE CREAM CAKE	•	•				•	•											
5001958	CHOCOLATE FUDGE CAKE	•	•				•	•											
5001844	CHOCOLATE SALTED CARAMEL DELIGHT	•	•				•	•	•										
2104384	CIABATTA 105	•																	
2104368	CIABATTA FB 120	•																	
5000935	CIABATTA PRE-GRILLED PRE-SLICED 120	•																	
2104395	CIABATTA SEEDED 85	•																•	
5001612	CIABATTA SQUARE FB PRE-SLICED	•																	
5001473	CINNAMON SWIRL	•	•					•											
5001914	CLASSIC CHEESECAKE	•	•				•	•											
5001453	CRAMIQUE	•	•					•											
5001454	CRAQUELIN	•	•					•											
5001648	CROISSANT ALMOND FILLING	•					•	•	•										
5001592	CROISSANT ARTISANAL AU BEURRE 60	•	•					•											



5001373	FILLED PANINI CHICKEN CHEESE	•	•			•	•			•							
5000791	FLAGUETTE	•					•										
5001149	FLAGUETTE DEMI-LUNE	•					•										
5001088	FLAGUETTE MILLER	•											•				
5000961	FLAGUETTE TOMATO BLACK OLIVE	•					•										
5000709	FLANDERS SWEET PANCAKES	•	•				•										
5001288	FLAPJACK CHOCOLATE CHIP	•	•			•	•										
5001043	FLAPJACK FRUIT	•	•				•										
5001993	FOCACCIA MULTIGRAIN PRE-SLICED	•															
5000361	FOCACCIA OLIO FB	•															
5002019	FOCACCIA POMODORI	•															
5000265	FOCACCIA ROLL FINE HERBS PRE-SLICED	•															
5001990	FOCACCIA ROLL TOMATO & PESTO PRE-SLICED	•					•										
5002020	FOCACCIA ROSMARINO	•															
5001991	FOCACCIA TOMATO OREGANO PRE-SLICED	•															
5001992	FOCACCIA WHITE PRE-GRILLED PRE-SLICED	•															

G

5001776	GLUTEN-FREE BREAD SLICES MIX					•	•										
5001436	GLUTEN-FREE CHOC CHIP COOKIE		•			•	•	•									
5001777	GLUTEN-FREE ROLL MULTISEED						•										
5001435	GLUTEN-FREE ROLL RAISIN NUTS					•	•	•									
2104405	GOLDEN SOFT DEMI BAGUETTE 140	•					•										
2104404	GOLDEN SOFT DEMI BAGUETTE MULTISEED 140	•					•	•					•				

I

5001366	ICED CARROT CAKE	•	•			•	•	•									
---------	------------------	---	---	--	--	---	---	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--

K

2104532	KAISER ROLL	•															
2103232	KAISER ROLL MULTISEED	•															
5001099	KAISER ROLL SCHWARZWALD	•				•						•					



5000971	MINI MAPLE PECAN PLAIT		
5001458	MINI MARZIPAN TWIST			
5001363	MINI MOELLEUX INTENSE							
5001355	MINI PAGNOTTELLA CLASSICO 35 MIX	.				.	.							
5001279	MINI PAGNOTTELLA MEDITERRANEA 45 MIX	.												
5001266	MINI PAGNOTTELLA PAESANO 45	.												
5001265	MINI PAGNOTTELLA RUSTICA 45	.												
5000649	MINI PAIN AU CHOCOLAT AU BEURRE							
5000650	MINI PAIN AUX RAISINS AU BEURRE	.	.				.							
5001692	MINI PASTEL DE NATA	.	.				.							
5001926	MINI PIZZA BAGEL CHEESEBURGER	.					.			.				
5001925	MINI PIZZA BAGEL PROSCIUTTO	.					.			.				
5001680	MINI PIZZA CUP MIX	.					.			.				
5001307	MINI PIZZETTA APÉRO	.					.			.				
2104406	MINI PREMIUM BRIOCHE ROLL 22	.					.			.				
5001865	MINI ROSE ROLL 30 MIX	.					.			.				
5000550	MINI RUSTIC ROLL 40 MIX	.					.			.				
5001376	MINI SOFT ROLL 17 MIX		
5001910	MINI SUGAR WAFFLE TREATS		
5000849	MINI TARTELETTE APÉRO MIX		
5001620	MINI TORSADE AU CHOCOLAT AU BEURRE		
5001930	MINI VEGGIE CHEESEBURGER		
5001771	MOELLEUX CHOCOLATE		
5001606	MUFFIN APPLE CINNAMON		
5001607	MUFFIN CHOCOLATE SALTED CARAMEL		
5000677	MUFFIN DOUBLE CHOC CHIP SINGLE WRAPPED		
5001605	MUFFIN MULTISEED RED FRUIT		
5001840	MULTI SEED'R BUN		

N

5001978	NAAN FLAT BREAD MULTISEED PRE-FOLDED	.												
5001977	NAAN FLAT BREAD WHITE PRE-FOLDED	.												



2104366	PAVÉ GARDE FORESTIER 1900	.						.										.		
2104664	PAVÉ GARDE FORESTIER PRE-SLICED 1100	.						.										.		
5001604	PAVÉ GARDE MESSIER 1900	.																.		
5001603	PAVÉ MEUNIER	.																.		
5002007	PECAN CARAMEL FARMERS BROWNIE		
5000795	PETIT PAIN ARDENNAIS MIX	.						.										.		
5000796	PETIT PAIN GALLEGA 60	.																.		
5000954	PETIT PAIN RUSTIQUE MULTICÉREALES 125	.																.		
5001201	PETIT PAIN RUSTIQUE NATURE 125	.																.		
5002016	PIZZA CARUSO POTATO MUSHROOM	.								.								.		
5002017	PIZZA CARUSO VEGETABLES PESTO	.								.								.		
5002015	PIZZA SORRENTINA RICOTTA SPINACH	.								.								.		
5000867	PIZZA SORRENTINA TOMATO MOZZARELLA	.								.								.		
5002013	PIZZA TASCIA CHICKEN PESTO		
5002014	PIZZA TASCIA MOZZARELLA VEGETABLES	.								.								.		
2104374	PREMIUM BELGIAN BRIOCHE ROLL		
5001601	PREMIUM MULTISEED BRIOCHE ROUND 85		
2104369	PREMIUM PLUS BAGUETTE 250	.																.		
2104381	PREMIUM PLUS BAGUETTE MULTISEED 250	.																.		
2104394	PREMIUM PLUS DEMI BAGUETTE 110	.																.		
2104362	PREMIUM PLUS DEMI BAGUETTE 125	.																.		
2104365	PREMIUM PLUS DEMI BAGUETTE MULTISEED 125	.																.		
2104396	PREMIUM PLUS DEMI BAGUETTE PAYSANNE 125	.																.		
2104367	PREMIUM PLUS PARISIENNE 440	.																.		
2104398	PREMIUM PLUS PETIT PAIN 35	.																.		
2104390	PREMIUM PLUS PETIT PAIN 55	.																.		
2104361	PREMIUM PLUS PETIT PAIN 85	.																.		
2104391	PREMIUM PLUS PETIT PAIN MULTISEED 80	.																.		
2104375	PREMIUM PLUS PETIT PAIN PAYSAN 85	.																.		
5001498	PROFITEROLE CARAMEL		
5001191	PROFITEROLE CHOCOLATE PRALINÉ		
5000700	PROFITEROLE DAIRY CREAM		
5000657	PROFITEROLE TART		

Q

5001682	QUICHE LORRAINE SQUARE		
5001683	QUICHE SPINACH GOAT CHEESE SQUARE		

Technologies de cuisson et instructions

TECHNOLOGIES DE CUISSON

- ENTIÈREMENT CUIT** Ce produit a été cuit intégralement pendant le processus de fabrication. Il est toutefois recommandé de le cuire/réchauffer quelques minutes pour un service parfait (cf. croustillant). Sauf recommandation expresse dans les instructions de préparation, il est généralement inutile de décongeler en cas de passage au four.
- PRECUIT** Ce produit a été cuit partiellement pendant le processus de fabrication et doit encore être cuit pour un service parfait.
- À CUIRE** Ce produit n'a pas été cuit pendant le processus de fabrication mais est passé par chaque étape préalable essentielle (cf. levage). Il doit encore être cuit pour obtenir un produit présentable.
- À SERVIR CHAUD** Il est recommandé de servir le produit chaud. Les instructions de cuisson sont fournies afin de minimiser les temps requis pour atteindre la température de service idéale.
- PRÊT À SERVIR** Ce produit ne doit pas (plus) être cuit/réchauffé. Ce produit peut être servi après le temps de décongélation requis indiqué dans les instructions.

INSTRUCTIONS DE CUISSON

Les instructions de préparation (décongélation et/ou cuisson) sont fournies individuellement pour chaque produit dans ce catalogue.

Le respect de ces instructions vous garantira un service parfait.

Veuillez noter que les modes de préparation précités ont été testés dans différents « fours à air chaud » (convection, bake-off et/ou à vapeur) et peuvent différer légèrement selon le type d'équipement utilisé.

RECOMMANDATIONS ADDITIONNELLES

Il est recommandé de préchauffer le four 30 degrés au-dessus de la température de cuisson afin d'atteindre directement la bonne température et un meilleur produit fini.

Pour une consommation immédiate après la cuisson, nous recommandons de décongeler les PAINS entre 45 et 90 minutes (à température ambiante) avant de les cuire. Cela donnera un meilleur produit mieux cuit (après refroidissement), parfait pour une consommation immédiate, avec une meilleure texture, une croûte plus fine et plus croustillante et une plus longue durée de conservation à température ambiante.

Les PAINS de moins de 800 g doivent refroidir entre 40 et 60 minutes, les PAINS de plus de 800 g doivent refroidir entre 60 et 90 minutes avant toute autre manipulation.

Pour un produit plus croustillant, il est recommandé, pour la plupart des produits, de cuire à clé ouverte (rabat de cheminée de four) du début jusqu'à la fin du processus de cuisson. Excepté pour les CROISSANTS et autres VIENNOISERIES, il est recommandé de maintenir la clé du four fermée pendant les 8 premières minutes du processus de cuisson.

Légende labels



Ce produit est préparé avec du levain.



Ce produit est cuit dans un four en pierre.



Ce produit est « riche en fibres ».



Ce produit est « une source de fibres ».



Ce produit est certifié « bio » par un organisme de certification tiers agréé.



Ce produit convient dans le cadre de préparations alimentaires végétariennes.



Ce produit convient dans le cadre de préparations alimentaires véganes.



Ce produit est sans gluten.



Ce produit est sans lactose.

Veuillez noter que ces labels représentent la situation au 07/2021. L'octroi de labels peut varier en fonction des changements de recette. Pour les dernières informations sur les ingrédients, veuillez consulter les spécifications techniques du produit reprises sur notre site www.panesco.com.

CONSEILS D'UTILISATION

Les poids et les dimensions mentionnés dans ce catalogue sont la moyenne et peuvent varier dans les tolérances spécifiques. Il convient de savoir que les dimensions mentionnées sont celles de produits congelés (non cuits). Visitez notre site web www.panesco.com pour plus d'informations sur les produits, les fiches techniques ainsi que les photos des produits.

COLOPHON

Droit d'auteur

Les photos et les textes sont la propriété exclusive de La Lorraine NV et sont protégés par le droit d'auteur conformément à l'article 1er de la loi du 30 juin 1994 relative au droit d'auteur. Il est interdit de les utiliser ou de les copier sans l'autorisation préalable de La Lorraine NV.

Photos

Les produits sont illustrés dans une multitude de formes, qu'elles soient crues et/ou finies et/ou de variations.

BELGIUM + LUXEMBOURG

Industriepark Erpe-Mere
Joseph Cardijnstraat 52
9420 Erpe-Mere
T +32 (0)53 82 72 20 — F +32 (0)53 82 59 20
infoBE@llbg.com

CHILE

PANESCO Chile SpA
Juan de la Fuente 584 — Bodega E
Lampa - Santiago
T +56 9 7714 5590
contacto@panescofood.cl

CZECH REPUBLIC

La Lorraine, a.s.
U Kožový hory 2748
272 01 Kladno
T +420 312 511 511 — F +420 312 687 306
infocz@llbg.com

DENMARK

La Lorraine Danmark A/S
Toftebanke 4 — 4390 Vipperød
T +45 59 18 10 80 — F +45 59 18 12 84
infoLLDK@llbg.com

FINLAND

La Lorraine Finland Oy
Peltotie 3 C 12
12400 Tervakoski
T + 358 10 581 8070
info.FI@llbg.com

FRANCE

Industriepark Erpe-Mere
Joseph Cardijnstraat 52
9420 Erpe-Mere — Belgium
T +32 53 82 72 20
info.FR@llbg.com

GERMANY

La Lorraine Deutschland GmbH
Max-Planck-Straße 22a
50858 Köln
Info.de@llbg.com

GREECE + CYPRUS

BakeHellas
Perivoli Milliou,
GR - 32009 Schimatari
T +30 210 2851883
F +30 210 2851808
info@bakehellas.gr

HUNGARY

La Lorraine a.s.
Árpád út 57-59
1042 Budapest
T +36 1 510 08 40 — F +36 1 430 20 51
infoHU@llbg.com

IBÉRICA

La Lorraine Bakery España SL
C/ Colombia, 11 — Ed. Gran Via
Planta 2 — Oficina 20
03010 Alicante
T+ 34 966 295 081
b.swinnen@llbg.com

ITALY

Delsigel srl
Via Della Meccanica 1
04013 sermoneta (LT)
T +39 773 319437
panescoitalia@delsigel.it

NORWAY

Kristiania Gourmet AS
Jerikoveien 28
NO - 1067 Oslo
T +47 22 30 77 40
F +47 22 30 77 01
postmaster@kb-as.no

POLAND

La Lorraine Polska Sp. z.o.o.
Przemysłowa 1
05 -100 Nowy Dwor Mazowiecki
T +48 22 765 92 00
F +48 22 765 92 01

ROMANIA

La Lorraine Romania
Laminoristilor 151
Industrial Park REIF
405100 Campia Turzii - Cluj
T +40 364 886 702
llro@llbg.com

RUSSIA

LA LORRAINE RUS
Novodmitrovskaya st. 2, bld.2
3rd floor, office 304
127015, Moscow
T +7 495 643 11 92
info.rus@llbg.com

SLOVAKIA

La Lorraine a.s.
U Kožový hory 2748
CZ - 272 01 Kladno
T +420 312 511 511 — F +420 312 687 306
infocz@llbg.com

SWEDEN

La Lorraine Sweden AB
T. +46 8 661 82 22
infose@llbg.com

THE NETHERLANDS

La Lorraine Nederland B.V.
Stationsplein 99 — kantoor 172
1703 WE Heerhugowaard
T +31 72 567 00 80
infoNL@llbg.com

TURKEY

La Lorraine Bakery Group
İçerenköy Mah. Bahçelerarası Sok.
Mete Plaza No: 43
Kat: 6 Ataşehir / İstanbul
T +90 216 322 55 35 — F +90 216 322 55 34

UNITED KINGDOM & IRELAND

La Lorraine UK
45 Knowsley Street
Bury — Greater Manchester — BL9 0ST
T +44 161 765 33 00 — F +44 161 765 33 09
salesuk@llbg.com

COLOMBIA

La Lorraine Colombia SAS
Calle 81#11-08 OF 4-147, Bogotá
T +57 305 3129511
j.Lara@llbg.com

EXPORT

Industriepark Erpe-Mere
Joseph Cardijnstraat 52
9420 Erpe-Mere — Belgium
T +32 53 60 78 70
export@llbg.com



La Lorraine Bakery Group
PanESCO

Industriepark Erpe-Mere
Joseph Cardijnstraat 52
9420 Erpe-Mere — Belgium
T +32 53 82 59 10 — F +32 53 82 59 20
www.panESCO.com