



Cristallino

100 % NATUREL

Cristallino
100 % NATUREL
PAIN CRISTAL

La gamme de pain la plus croustillante

Un procédé exigeant à haute capacité d'hydratation à base d'ingrédients 100 % naturels et de levain. Un pain à la croûte fine et croustillante et à la mie légère et aérée.



Cristallino

Cristallino
100 % NATUREL
PAIN CRISTAL

Un pain 100 % naturel

Eau + Farine + Levain + Huile d'olive

Sans additifs · Ingrédients 100 % naturels



Cristallino

Pratичité maximale

Prédécoupé en portions parfaites.

Décongeler, faire dorer et servir.

Prêt en 2 minutes

Conseils de remise en œuvre, la base du succès.

GRILL
(plein) **1,5 min.**

SALAMANDRE
(grille en haut et en bas) **1,5 min.**

CONVECTION 240°
(convection naturelle) **1 min.**

CONVECTION SUR TAPIS 240°
(convection forcée) **1,5 min.**





Cristallino

Une gamme de pain complète, variée et polyvalente

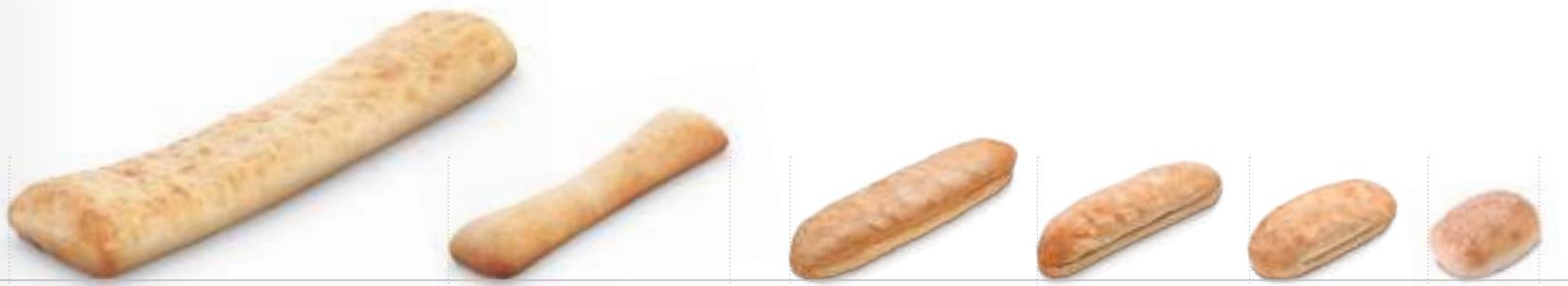
Tranches, mini-sandwichs, grands sandwichs, amuse-gueules, tapas, pain de table.
Une gamme offrant le plus de possibilités, des plus grandes aux plus petites.



Lungos



Cristallino



Ciabattas

Sandwichs

Lungos

en formats longs pour de grandes idées

Des baguettes d'excellence pour concrétiser vos idées.

Légères, croustillantes et toujours surprenantes.

IDÉAL POUR
L'HÔTELLERIE



67932

PAIN CRISTALLINO XXL

12 u. | 470 g | 4x6
45° | °C 180-200°
1-2' | 72 cm

XXL
72 cm

Tranches

Mini
sandwich

Sandwich

Tartines

7 x 3 cm

10 cm

25 cm

8 x 2 cm



Cristallino



64970 PAIN CRISTALLINO XL

⌚ 12 u. | ⌚ 330 g | ⚡ 4x8
⌚ 40-50° | °C 180-200° | ⚡ 4-6' | ↗ 46 cm



64974 PAIN CRISTALLINO L

⌚ 12 p. x 2 u. | ⌚ 330 g/pack - 165 g/u. | ⚡ 4x7
⌚ 45' | °C 180-200° | ⚡ 1-2' | ↗ 36 cm



64971 PAIN CRISTALLINO PRÉDÉCOUPÉ

⌚ 64 u | ⌚ 50 g | ⚡ 4x9 | ⌚ 20°
°C 180-190° | ⚡ 1' | ↗ 12,5 cm

Sandwichs, une taille pour chaque moment

Pour le petit déjeuner, le brunch ou le déjeuner. Pour le goûter entre les repas.
Un format individuel à garnir de délicieuses recettes, adapté à tous les goûts.

IDÉAL POUR
L'HÔTELLERIE



**63440 DEMI-BAGUETTE
CRISTALLINO** (Prédécoupée)
**63446 DEMI-BAGUETTE
CRISTALLINO** (Non prédécoupée)

16 px2 u. | 85 g | 4x14
40-50' | 23 cm



**63770 TIERS DE BAGUETTE
CRISTALLINO** (Prédécoupée)

28 u. | 65 g | 4x14
40-50' | 18 cm



Cristallino



68710 PETIT PAIN CRISTALLINO

⌚ 55 u. | ⚪ 40 g | 📏 4x14
⌚ 40-50° | ↗ 12,5 cm



61241 MINI PAIN CRISTALLINO

⌚ 96 u. | ⚪ 20 g | 📏 4x14
⌚ 40-50° | ↗ 7 cm



61211 MINI PAIN CRISTALLINO 4 GRAINES

⌚ 96 u. | ⚪ 22 g | 📏 4x14
⌚ 40-50° | ↗ 7 cm

Des ciabattas dans le plus pur style italien

Le meilleur pain Cristallino décliné
dans deux formats d'origine italienne.
En format sandwich ou baguette longue pour des
recettes individualisées ou à partager.

IDÉAL POUR
L'HÔTELLERIE



22351 CIABATTA CRISTALLINO XL

⌚ 12 u. | ⚪ 325 g | ⚓ 4x7 | ⚔ 30-45'
°C 180-200° | ⚓ 4-6° | ↗ 50 cm



23350 CIABATTA CRISTALLINO M

⌚ 24 u. | ⚪ 100 g | ⚓ 4x14 | ⚔ 20-30'
°C 180-190° | ⚓ 6-8° | ↗ 25 cm

Des flûtes délicates et appétissantes

De délicieuses bouchées garnies d'ingrédients de choix.
Sandwichs, mini sandwichs, tapas, amuse-gueules.
Laissez libre cours à votre imagination pour les garnir et découper.

IDÉAL POUR
L'HÔTELLERIE



62140 FLÛTE CRISTALLINO L

35 u. | 145 g | 4x9 | 20-30'
200-220° | 7-9' | 50 cm

Pain à hamburger, l'équilibre qui manquait à votre hamburger

Leger et moelleux, sa croûte fine et sa mie alvéolée en font un pain qui sublime à la perfection les recettes les plus délicieuses. Rond ou carré, ses nombreuses nuances transcient le phénomène burger : Kornspitz, Bière, Bio,...

IDÉAL POUR
L'HÔTELLERIE



**69841 PAIN À HAMBURGER
CRISTALLINO 95**

Ø 40 u. | Δ 50 g | ■■■ 4x14
∅∅∅ 20-30° | °C 180-190°
丝丝 1' | ↗ 9,5 cm



**69897 PAIN À HAMBURGER
CRISTALLINO 95**

(Prédécoupé)
Ø 60 u. | Δ 80 g | ■■■ 4x8
∅∅∅ 20-40° | °C 180-190°
丝丝 1' | ↗ 11,5 cm



**88833 PAIN À HAMBURGER
CRISTALLINO 120**

Ø 60 u. | Δ 75 g | ■■■ 4x8
∅∅∅ 20-30° | °C 180-190°
丝丝 1' | ↗ 11,5 cm



**69837 PAIN À HAMBURGER
CRISTALLINO 120**

(Prédécoupé)
Ø 60 u. | Δ 75 g | ■■■ 4x8
∅∅∅ 20-30° | °C 180-190°
丝丝 1' | ↗ 11,5 cm



Cristallino



**69391 PAIN À HAMBURGER
CRISTALLINO**

120 BIO

⌚ 60 u. | ⚪ 75 g | ⚡ 4x14
🌡 20-40° | °C 180-190°
 \$\$\$ 1' | ↵ 11,5 cm



**69854 PAIN À HAMBURGER
CRISTALLINO KORNSPITZ**

⌚ 60 u. | ⚪ 70 g | ⚡ 4x8
🌡 20-30° | °C 180-190°
\$\$\$ 1' | ↵ 11,5 cm



**89892 PAIN À HAMBURGER
CRISTALLINO BIÈRE**

⌚ 60 u. | ⚪ 80 g | ⚡ 4x8
🌡 40-50° / *20-40° | °C 180-190°
\$\$\$ 1' | ↵ 12 / *11,5 cm



**67920 CHAPATTA
CRISTALLINO**

⌚ 24 u. | ⚪ 95 g | ⚡ 4x14
🌡 20° | °C 180-190°
\$\$\$ 1' | ↵ 13 cm

Des Bagels originaux et inventifs

Si l'originalité des bagels classiques ne passe jamais inaperçue, imaginez l'effet de ceux élaborés suivant notre formule Cristallino ! Leur croûte fine et croustillante et leur mie légère et aérée sont parfaitement adaptées à vos recettes les plus raffinées.

IDÉAL POUR
LES CHR



60875 BAGEL CRISTALLINO

(Prédécoupé)

Ø 60 u. | Δ 55 g | 4x8
Ø Ø 20-40° | °C 180-190°
丝丝 1' | ↗ 11,5 cm



60985 BAGEL CRISTALLINO CÉRÉALES

(Prédécoupé)

Ø 60 u. | Δ 75 g | 4x8
Ø Ø 20-40° | °C 180-190°
丝丝 1' | ↗ 11,5 cm



60895 BAGEL CRISTALLINO SEMIWHOLEGRAIN

(Prédécoupé)

Ø 60 u. | Δ 70 g | 4x8
Ø Ø 20-40° | °C 180-190°
丝丝 1' | ↗ 11,5 cm



Cristallino

Sous forme de packs, conditionnés, pré découpés et prêts à l'emploi !

Une sélection de nos meilleurs pains élaborés et conditionnés pour que nos clients puissent savourer chez eux et à tout moment la meilleure expérience gustative. Facile, pratique et toujours délicieux.

IDÉAL POUR
LA VENTE AU DÉTAIL

PRÉDÉCOUPÉS AVANT
CONDITIONNEMENT



LEVAIN
CLEAN LABEL
HUILE D'OLIVE
PRODUIT VÉGÉTAL

**67921 CRISTALLINO
CIABATTA CRISTAL**

16X2 u. | 190 g | 4x14



LEVAIN
CLEAN LABEL
100 % NATUREL
HUILE D'OLIVE
PRODUIT VÉGÉTAL

**60028 CRISTALLINO
CIABATTA BIÈRE**

16X2 u. | 186 g | 4x14



LEVAIN
HUILE D'OLIVE
SOURCE DE FIBRE

**60027 CRISTALLINO
CIABATTA KORNSPITZ**

16X2 u. | 186 g | 4x14



LEVAIN
CLEAN LABEL
100 % NATUREL
HUILE D'OLIVE
PRODUIT VÉGÉTAL

**69896 CRISTALLINO PAIN
À HAMBURGER BIÈRE**

12X4 u. | 50 g | 4x14



Cristallino



**69865 CRISTALLINO PAIN
À HAMBURGER CRISTAL**

⌚ 10 p. x 6 u. | 📈 71 g | 📏 4x8



**63446 CRISTALLINO
DEMI-BAGUETTE CRISTAL**

⌚ 16 p. x 2 u. | 📈 81 g | 📏 4x14



**89880 CRISTALLINO PAIN À
HAMBURGER CRISTAL**

⌚ 6 b x 4 u. | 📈 300 g | 📏 4x14



**64965 CRISTALLINO
PAIN CRISTAL**

⌚ 6 b x 4 u. | 📈 50 g | 📏 8x11



Cristallino

100 % NATUREL

 EUROPASTRY®