



We are bakers

FRANCE



Notre pain, renait chaque jour. Il est inépuisable.

Nous sommes passionnés par tout ce qui entoure la culture de la boulangerie. Nous sommes l'innovation inspirée par les meilleures recettes traditionnelles. Et, nous sommes une équipe formidable qui se lève chaque jour à vos côtés afin de vous offrir le meilleur. Chaque jour, nous cuisinons quelque chose de nouveau.



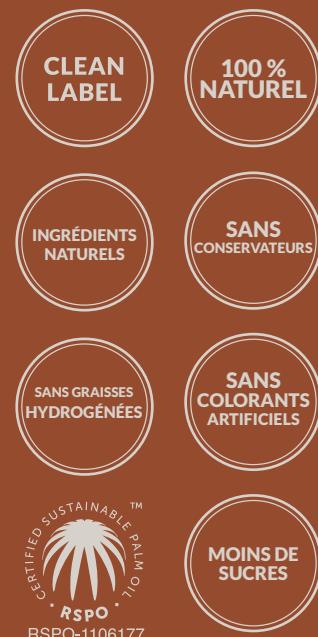
Pour innover tous les jours.
L'innovation c'est comme
un rêve qui devient réalité
jour après jour
Depuis le commencement,
le fait d'incorporer
de la technologie dans
nos processus nous a tout
naturellement aidé.
Cela a inspiré nos meilleurs
pains spéciaux, afin
de devenir ce que nous avons
toujours voulu être :
des idéalistes du pain.



Nos engagements :

Tout ce que nous faisons, tout ce que nous aimons est dirigé vers le respect de nos engagements, afin que chaque jour soit le meilleur. Ainsi, dès notre réveil, nous recherchons l'excellence partout ; nos produits subissent les contrôles de sécurité alimentaire les plus complets et nos processus ont un impact chaque fois moins important sur l'environnement.

Hier, aujourd'hui et demain.
Chaque jour est notre avenir.





Index



Pain

- Saint Honoré / 10
- Gran Reserva / 18
- Cristallino / 24
- Bagels / 30
- O Forno Galego / 32
- Pains traditionnels / 34
- Céréales / 40
- Pains santé / 42
- Pains à hamburger / 44
- Foccacias et paninis / 46
- Pains à sandwich / 48
- Spécialités / 50
- Pains pour restauration / 52

Viennoiseries

- Viennoiserie Sophie / 64
- Viennoiserie Caprice / 68
- Petit Doré / 72
- Sélection d'Or / 73
- Croissants / 74
- Pâte feuilletée / 80
- Ensaimadas / 84
- Pâtisseries danoises / 88
- Muffins et gâteaux / 92
- Spécialités / 98
- Escribà / 100
- Le Brió / 101
- Saudade / 102
- Dots / 104
- Pâtisseries salées / 114

Sans gluten

- Sans gluten / 130

Lykke

- Lykke / 134

Saisonniers

- Saisonniers / 140

Au détail

- Multipacks
- produits secs et congelés / 142

CUISINE

- Koama / 150

Kentes

- Pizzas / 154
- Sandwichs / 157

Gamme de merchandising

- Merchandising / 161
- Visuel / 162

Poches, bases et plaques

- Bases, plaques, poches de muffins et génoise / 128



Pains

Saint Honoré / 12

| | |
|------------------------------|----|
| Classiques | 12 |
| Complets/céréales | 14 |
| Biologiques | 15 |
| Pains Premium | 16 |
| Restauration, cuits et bases | 17 |

Gran Reserva / 18

| | |
|-------------------|----|
| Classiques | 20 |
| Pains de campagne | 21 |
| Cuits | 22 |

Cristallino / 24

| | |
|-----------------------|----|
| Lungos / Flûte | 26 |
| Ciabattas / Sandwichs | 27 |
| Pains à hamburger | 28 |
| Bagels | 29 |

Bagels / 36

| | |
|-------------------|----|
| Le Brió / Classic | 50 |
|-------------------|----|

O Forno Galego / 52

| | |
|----------------|----|
| O Forno Galego | 52 |
|----------------|----|

Pains traditionnels / 40

| | |
|--------------------|----|
| Pains rustiques | 56 |
| Ciabattas | 58 |
| Baguettes blanches | 59 |

Céréales / 40

| | |
|--------------------|----|
| Pains aux céréales | 40 |
|--------------------|----|

Pains santé / 42

| | |
|----------------------|----|
| Complets et céréales | 43 |
| Santé | 43 |

Panburger / 44

| | |
|-------------------------------|----|
| Classiques, rustiques et mini | 45 |
|-------------------------------|----|

Pains italiens / 47

| | |
|---------------------|----|
| Focaccias & Paninis | 47 |
|---------------------|----|

Pains à sandwich / 48

| | |
|----------------------|----|
| Classiques et sucrés | 49 |
|----------------------|----|

Spécialités / 50

Pain pour restauration / 52

| | |
|-------------------|----|
| Petits pains | 54 |
| Mini petits pains | 56 |
| Assortiments | 58 |
| Mollettes | 59 |
| Demi-baguettes | 60 |

SAIN T HONORÉ

by Pere Gallés



Un hommage au pain avec un prénom et un nom

Chaque histoire a un début. La nôtre a commencé il y a 30 ans. Ce pain est notre hommage à la vision de notre fondateur, Pere Gallés, et à son héritage concernant le respect des processus traditionnels et l'attention portée aux détails et à l'excellence.

Un pain unique, 100 % naturel et préparé de manière artisanale avec un processus à forte hydratation, une levure naturelle « faite maison » et une cuisson dans un four à pierre.

Les valeurs d'un pain qui a de la valeur.

Temps

Pour fabriquer notre pain, nous utilisons les mêmes méthodes que pour faire un pain artisanal de qualité supérieure. Nous prêtions attention à chaque détail pour être sûr que l'esprit et le goût de l'artisanat se reflètent dans le résultat, afin de créer un pain unique tout simplement.

Passion

Perfectionnistes, méticuleux, peut être même obsessionnels... mais surtout passionnés par ce que nous faisons. Cette passion a fait que notre pain n'est pas simplement bon mais exceptionnel.

Hommage

Nous respectons notre passé, nous comprenons nos racines et la direction que nous prenons. Nous restons fidèles aux méthodes de boulangerie traditionnelles et nous sommes fiers de notre pain.



Fabriqué selon des processus artisanaux



Produit 100 % naturel



Source de fibres



Fermentation prolongée



Processus d'hydratation exclusif



Pain façonné à la main



Farines moulues sur pierre



Levains exclusifs



Cuisson dans un four en pierre

Classiques

65475

Miche de pain épis SH

6 u / 800g / 6X6 / Décongélation 60'

Four 200° / 24' / **47 cm**

Levain



65415

Boule rustique SH

6 u / 800g / 6x6 / Décongélation 65'

Four 200° / 25' / **25,5 cm**

Levain



61632

Grand pain de campagne SH

10 u / 560g / 6X6 / Décongélation 60'

Four 180-200° / 20-25' / **44 cm**

Clean Label/source de fibres/levain



66532

Pain rustique Obrador SH

16 u / 280g / 6X6 / Décongélation 50'

Four 190-200° / 10-20' / **45 cm**

Clean Label/levain/100 % naturel

Source de protéines



61245

Baguette à l'ancienne SH

24 u / 220g / 6X6 / Décongélation 20'

Four 190-200° / 10-15' / **46 cm**

Clean Label/levain/100 % naturel



61162

Demi-baguette à l'ancienne SH

35 u / 150g / 6X6 / Décongélation 20'

Four 190-200° / 10-15' / **27 cm**

Clean Label/levain

100 % naturel



66675

Pain Alma SH

15 u / 250g / 4X8 / Décongélation 50'

Four 180-200° / 10-12' / **58 cm**

Clean Label/levain

100 % naturel/ huile d'olive



61281

**Pain de campagne
au levain SH**

16 u / 390g / 6X6 / Décongélation 50'

Four 190-200° / 10-15' / **44 cm**

Clean Label/levain/100 % naturel



68445

Baguette Saint Ines SH

16 u / 350g / 6X6 / Décongélation 50'

Four 180-200° / 10-15' / **47 cm**

100 % naturel



69966

Pain Homestead SH

20 u / 280g / 6X6 / Décongélation 50'

Four 190-200° / 10-15' / **44 cm**

Source de fibres



Fabriqué selon des processus artisanaux

Pain façonné à la main

Farines moulues sur pierre

Processus d'hydratation exclusif

Levains exclusifs

Fermentation prolongée

Complets

63620
100 % complet SH
24 u / 500 g / 6x6 / Décongélation 20'
Four 200° / 10-15' / **46 cm**
Clean Label / Levain
100 % Naturel / Riche en fibres



63610
Demi-pain 100 % complet SH
40 u / 160 g / 6x6 / Décongélation 20-30'
Four 180-200° / 10-15' / **24,5 cm**
Clean Label / Levain
100 % Naturel / Riche en fibres



Céréales

65085
Pain de campagne aux céréales SH
8 u / 650 g / 4x8 / Décongélation 40'
Four 180° / 24' / **32 cm**
Clean Label / Levain



65851
Pain complet SH
16 u / 460 g / 4x14 / Décongélation 50'
Four 220° / 20'
Clean Label / Levain
100 % Naturel / Riche en fibres



68792
Baguette à l'épeautre SH
20 u / 500 g / 6x6 / Décongélation 30'
Four 190-200° / 10-15' / **44 cm**
Clean Label / Levain
100 % Naturel



65106
Pain aux graines de courge SH
9 u / 650 g / 4x8 / Décongélation 40'
Four 180° / 24' / **35 cm**
Clean Label / Levain / 100 % Naturel
Source de protéines



67824
Pain rond Summum SH
20 u / 450 g / 4x14 / Décongélation 60'
Four 180-200° / 20-25' / **16 cm**
Levain / 100 % Naturel
Source de fibres / Beurre



68193
Pain aux flocons d'avoine SH
48 u / 150 g / 6x5 / Décongélation 30-45'
Four 190-200° / 15' / **26 cm**
Clean Label / Levain
100 % Naturel



61325
Demi-baguette à l'épeautre SH
15 u / 500 g / 4x6 / Décongélation 40'
Four 180-200° / 15-20' / **52 cm**
Source de fibres



69145
Demi-pain aux céréales SH
50 u / 120 g / 6x6 / Décongélation 20-30'
Four 180-190° / 10-15'
Levain / Source de fibres



Biologiques

61271
Pain à la farine de sarrasin bio SH
12 u / 500 g / 6x6 / Décongélation 50-60'
Four 180-200° / 20-25' / **35 cm**
Bio / Clean Label / Levain
100 % Naturel / Source de fibres



65127
Baguette à l'épeautre bio SH
16 u / 450 g / 6x6 / Décongélation 20-30'
Four 170-180° / 22-28' / **28 cm**
Bio / Clean Label / Levain
100 % Naturel / Source de fibres



65125
Pain bio SH
12 u / 450 g / 6x6 / Décongélation 50-40'
Four 180-185° / 22-28' / **27 cm**
Bio / Clean Label / Levain
100 % Naturel / Source de fibres



68423
Boule bio Obrador SH
16 u / 420 g / 4x14 / Décongélation 45-60'
Four 180-200° / 20-25' / **17,5 cm**
Bio / Clean Label / Levain
100 % Naturel / Source de fibres



61054
Pain à l'épeautre et au quinoa SH
20 u / 450 g / 4x14 / Décongélation 45-60'
Four 180-200° / 20-25' / **17 cm**
Bio / Clean Label / Levain
100 % Naturel / Source de fibres



Pains Premium

61548
Baguette à l'épeautre SH
12 u / 465 g / 4x14 / Décongélation 20-30'
Four 180-200° / 10-12' / **24 cm**
Clean Label / Levain / 100 % Naturel



61535
Grand pain au seigle et aux noix SH
20 u / 465 g / 4x14 / Décongélation 30-40'
Four 190-210° / 20-25' / **22,5 cm**
Clean Label / Levain / 100 % Naturel



61611
Pain au maïs SH
25 u / 270 g / 4x14 / Décongélation 20-30'
Four 170-190° / 20-25' / **25 cm**
Clean Label / Levain / 100 % Naturel
Source de protéines



62551
Pain de campagne à la bière SH
12 u / 450 g / 4x14 / Décongélation 30-45'
Four 170-190° / 20-30' / **22 cm**
Clean Label / Levain / 100 % Naturel
Source de fibres



61560
Pain de campagne chocolat et orange SH
16 u / 270 g / 4x14 / Décongélation 30-40'
Four 170-190° / 20-25' / **18 cm**



65290
Pain rustique SH
6 u / 460 g / 4x14 / Décongélation 40'
Four 220° / 25' / **20 cm**
Source de fibres



Restauration

66555
Sibarit SH
72 u / 90 g / 4x8 / Décongélation 30-45'
Four 190-210° / 8-10' / **18 cm**



68150
Petit pain SH
50 u / 70 g / 6x6 / Décongélation 30-45'
Four 200° / 8-10' / **15 cm**
Clean Label / Source de fibres



61720
Mini pain rond Obrador SH
52 u / 150 g / 6x6 / Décongélation 40'
Four 220° / 25' / **12 cm**
Clean Label



Cuits

60445
Baguette Aqua cuite SH
16 u / 280 g / 6x6 / Décongélation 40-45'
Four 180-200° / 4-6' / **46 cm**



60435
Demi-baguette Aqua cuite SH
40 u / 150 g / 6x9 / Décongélation 40-45'
Four 180-200° / 4-6' / **22 cm**



Gran Reserva

**Notre terre,
à l'origine de toute chose.**

Une bonne moisson est synonyme de réussite

La farine de nos pains Gran Reserva est la représentation de tout ce que nous connaissons : les soins apportés à partir du moment où le blé est planté, ses étapes de croissance, ses faiblesses, comment il est moissonné puis moulu. C'est l'élément clé et, en tant que tel, il mérite toute notre attention.

Le pain est également issu de notre terre

La qualité est issue de la terre : la vallée de l'Èbre, Huesca et les plaines d'Albacete produisent les blés locaux utilisés pour fabriquer nos farines rigoureusement sélectionnées qui donnent ensuite naissance à d'excellents pains qui conservent tout le goût authentique des pains d'autrefois.



**Moins il y a d'additifs,
meilleur est le pain**
« Uniquement » de la levure
naturelle et de la farine
produite à base de grains
de blé Gran Reserva.
Notre meilleure sélection.



**Un temps de fermentation
prolongé pour une durée
de vie longue**
Il facilite la digestion et l'assimilation
des nutriments dans le pain.

Classiques

22900
Baguette multi-céréales Gran Reserva
26 u / 275 g / 4x7 / Décongélation 15-20'
Four 180-200° / 15-20' / **53 cm**
Source de fibres



28250
Baguette Cuvée Gran Reserva
26 u / 260 g / 4x7 / Décongélation 15-20'
Four 180-200° / 15-20' / **53 cm**
Levain / Source de fibres



22411
Pain français Gran Reserva
28 u / 295 g / 4x7 / Décongélation 20-25'
Four 180-190° / 20-25' / **40 cm**
Levain



62990
Pain Gran Reserva
18 u / 355 g / 4x7 / Décongélation 20-25'
Four 180-190° / 15-20' / **55 cm**
Source de fibres



28240
**Demi-baguette Cuvée
Gran Reserva**
44 u / 155 g / 4x7 / Décongélation 15-20'
Four 180-200° / 15-20' / **27 cm**
Levain



28862
Grande baguette Gran Reserva
26 u / 370 g / 4x7 / Décongélation 20-25'
Four 180-190° / 20-25' / **51 cm**
Levain



22415
Grand pain français Gran Reserva
26 u / 295 g / 4x7 / Décongélation 20-25'
Four 180-190° / 20-25' / **48 cm**
Levain



22910
Baguette complète Gran Reserva
26 u / 275 g / 4x7 / Décongélation 15-20'
Four 180-200° / 15-20' / **53 cm**
Levain / Source de fibres



22001
Baguette Gran Reserva
26 u / 260 g / 4x7 / Décongélation 15-20'
Four 180-200° / 15-20' / **53 cm**



22971
**Demi-baguette aux graines de lin
Gran Reserva**
40 u / 185 g / 4x7 / Décongélation 15-20'
Four 190-200° / 15-20' / **26 cm**



22421
**Baguette sandwich
Gran Reserva**
50 u / 150 g / 4x7 / Décongélation 20-25'
Four 180-190° / 15-20' / **25,5 cm**
Levain



22681
**Demi-baguette Gourmet
Gran Reserva**
80 u / 95 g / 4x7 / Décongélation 15-20'
Four 180-190° / 15-20' / **17,5 cm**
Levain



28120
**Petit pain multigrains
Gran Reserva**
80 u / 100 g / 4x7 / Décongélation 15-20'
Four 180-190° / 15-20' / **17,5 cm**
Clean Label / Levain



20541
Petit Pain Gran Reserva
110 u / 70 g / 4x7 / Décongélation 15-20'
Four 180-190° / 15-20' / **14 cm**



21981
**Pain de campagne au soja
Gran Reserva**
18 u / 445 g / 4x7 / Décongélation 25-30'
Four 170-180° / 35-45' / **25 cm**
Levain / 100 % Naturel
Source de fibres



69155
**Pain aux trois blés
Gran Reserva**
15 u / 445 g / 4x7 / Décongélation 25-30'
Four 170-180° / 35-45' / **25 cm**
Levain



21971
**Pain de campagne multi-céréales
Gran Reserva**
18 u / 445 g / 4x7 / Décongélation 25-30'
Four 170-180° / 35-45' / **25 cm**
Levain / 100 % Naturel
Riche en fibres



20021
**Pain de campagne aux olives
Gran Reserva**
18 u / 425 g / 4x7 / Décongélation 25-30'
Four 170-180° / 35-45' / **25 cm**
Levain / 100 % Naturel



63315
**Pain aux graines
Gran Reserva**
16 u / 425 g / 4x7 / Décongélation 25-30'
Four 170-180° / 35-45' / **25 cm**
100 % Naturel



28221
**Pain de campagne multigrains
Gran Reserva**
18 u / 445 g / 4x7 / Décongélation 25-30'
Four 170-180° / 35-45' / **25 cm**
Levain



Cuits

68325

Baguette cuite GR

26 u / 250 g / 4x7

Décongélation 20-25' / **53 cm**

Source de fibres



68335

Pain Homestead cuit GR

16 u / 250 g / 6x6

Décongélation 20-25' / **40 cm**

Source de fibres



66325

Petit pain cuit GR

60 u / 70 g / 4x7

Décongélation 15-20' / **17 cm**

Source de fibres



67325

Demi-baguette rustique cuite GR

40 u / 160 g / 4x7

Décongélation 20-25' / **28 cm**

Source de fibres



65325

Baguette sandwich cuite GR

40 u / 125 g / 4x7

Décongélation 15-20' / **26 cm**

Source de fibres



69735

Petit pain aux graines Gran Reserva

90 u / 70 g / 4x7 / Décongélation 20'

Four 80-200° / 15-18' / **16 cm**

Source de fibres





Cristallino

100% NATURAL

Le naturel est la base de tout !

La recette du pain Cristallino défie les règles du pain telles que nous les connaissons.
Un intérieur presque sans mie, avec de larges alvéoles et un extérieur avec une très fine croûte
mais tout de même très croustillante.

C'est le résultat d'un processus à forte hydratation, soit 90 % d'eau dans la farine,
qui garantit sa délicatesse ainsi que sa manipulation complexe en boulangerie.

Au levain et à l'huile d'olive · Recette artisanale et gastronomique · Très léger · Cuit · Décongeler et servir



Parfait pour les tartines grillées

Prêt en 2 minutes :
décongeler, griller et servir.



Cristallino

Lungos

67952
Pain Cristallino XXL
12 u / 470 g / 4x6 / Décongélation 45'
Four 180-200° / 1-2' / **75 cm**



60995
Pain 50 % de céréales complètes XL Cristallino
8 u / 380 g / 12x10 / Décongélation 15-20'
Four 180° / 35-40' / **56,5 cm**



Cristallino
Flûte

62140
Flûte L Cristallino
35 u / 145 g / 4x9 / Décongélation 20-50'
Four 200-220° / 7-9' / **50 cm**



Cristallino

Ciabattas

22351
Pain XL Cristallino
12 u / 325 g / 4x7 / Décongélation 30-45'
Four 180-200° / 4-6' / **50 cm**



23350
Pain sandwich M Cristallino
24 u / 100 g / 4x14 / Décongélation 20-50'
Four 180-190° / 6-8' / **25 cm**



Cristallino

Sandwichs

63441
1/2 baguette au levain Cristallino (Prédécoupé)
48 u / 85 g / 4x8
Décongélation 40-50' / **25 cm**
Huile d'olive / Clean Label / Levain
100 % naturel



63449
1/3 de baguette au levain Cristallino (Prédécoupé)
56 u / 65 g / 4x8
Décongélation 40-50' / **18 cm**
Huile d'olive / Clean Label / Levain
100 % naturel



68711
Petit pain au levain Cristallino
90 u / 40 g / 4x14
Décongélation 40-50' / **12,5 cm**



60780
Panini 100 % de céréales complètes Cristallino
36 u / 105 g / 4x10
Décongélation 20-30' / **15 cm**



61241
Pulga Cristallino
96 u / 20 g / 4x14
Décongélation 40-50' / **7 cm**



Cristallino

Pains à hamburger

88833
Pain à hamburger Cristallino 120
60 u / 75 g / 4x8 / Décongélation 20-30'
Four 180-190°/1' / **11,4 cm**



69844
Pain à hamburger au levain 95
80 u / 50 g / 4x8 / Décongélation 20-30'
Four 180-190°/1' / **9,4 cm**
Huile d'olive / Clean Label / Levain
100 % Naturel



69837
Pain à hamburger Cristallino 120 (Prédécoupé)
60 u / 75 g / 4x8 / Décongélation 20-30'
Four 180-190°/1' / **11,4 cm**



80047
Pain à hamburger 100 % aux céréales complètes Cristallino
60 u / 75 g / 4x8 / Décongélation 20-30'
Four 180-190°/1' / **11 cm**



69593
Pain à hamburger bio Cristallino (Prédécoupé)
60 u / 75 g / 4x8 / Décongélation 20-40'
Four 180-190°/1' / **11,4 cm**
Huile d'olive / Clean Label / Levain
100 % naturel



69444
Pain au levain Carré Cristallino (prédécoupé)
48 u / 95 g / 4x8 / Décongélation 20'
12,5 cm
Huile d'olive / Clean Label / Levain
100 % Naturel



69719
Petit pain au fromage
28 pièces x 2u / 95 g / 4x8 / Décongélation 25'
Four 180-190°/1-2' / **11 cm**



69854
Pain à hamburger Kornspitz Cristallino
69856
Pain à hamburger Kornspitz Cristallino (Prédécoupé)
60 u / 70 g / 4x8 / Décongélation 20-30'
11,4 cm
Huile d'olive / Clean Label / 100 % Naturel
Source de fibres



89892 - 69897 (Prédécoupé)
Pain à hamburger à la bière Cristallino
60 u / 80 g / 4x8 / Décongélation 40-50'
11,4 cm
Huile d'olive / Clean Label / Levain
100 % Naturel



Cristallino

Bagels

60875
Bagel Cristallino (Prédécoupé)
60 u / 55 g / 4x8 / Décongélation 20-40'
Four 180-190°/1' / **11,5 cm**



60985
Bagel aux céréales Cristallino (Prédécoupé)
60 u / 75 g / 4x8 / Décongélation 20-40'
Four 180-190°/1' / **11 cm**
Riche en fibres



60895
Bagel semi-complet Cristallino (Prédécoupé)
60 u / 70 g / 4x8 / Décongélation 20-40'
Four 180-190°/1' / **11 cm**
Source de fibres



Cristallino

Bases

67913
Pâton à pizza
40 u / 200 g / 4x14 / **15 cm**
Huile d'olive / Levain



Bagels

Brioche

Le BRIÓ

60885

Bagel brioché

60 u / 70 g / 4x8 / Décongélation 20-25'

Four 180-190° / **11 cm**

Levain



Bagels

Classiques

66350

Bagel

50 u / 85 g / 4x10 / Décongélation 45-50'

180-190° / **11,5 cm**



61530

Bagel Poppy

50 u / 85 g / 4x10 /

Décongélation 45'

180-190° / **11,8 cm**



Cristallino
100% NATURAL

Consulter notre gamme de bagels Cristallino, page 29.



O Forno Galego

O Forno Galego Couronnes



65091
Pain O Forno Galego :
24 u / 280 g / 6x7 / Décongélation 80-90'
Four 190-210° / 20-25' / **21 cm**



61255
Couronne O Forno Galego :
10 u / 420 g / 6x7 / Décongélation 50-60'
Four 190-210° / 20-25' / **24 cm**



65198
Pain « chignon » O Forno Galego :
9 u / 600 g / 6x7 / Décongélation 110-120'
Four 190-210° / 15-20' / **21 cm**



O Forno Galego Pains

27021
Pain galicien
18 u / 280 g / 6x6 / Décongélation 15-20'
Four 190-195° / 12-14' / **44 cm**



25810
Demi-baguette O Forno Galego
45 u / 170 g / 4x8 / Décongélation 30-40'
Four 190-200° / 12-15' / **32 cm**



64051
Pain Meiga® O Forno Galego :
20 u / 300 g / 6x6 / Décongélation 50-60'
Four 190-210° / 15-20' / **43 cm**



64091
Pain classique O Forno Galego :
30 u / 280 g / 5x8 / Décongélation 50-60'
Four 190-210° / 15-20' / **56,5 cm**



65108
Demi-pain classique O Forno Galego
40 u / 145 g / 4x8 / Décongélation 50-60'
Four 190-210° / 8-210' / **24 cm**



O Forno Galego Sandwichs

66516
Pain O Forno Galego :
60 u / 120 g / 4x8 / Décongélation 30-40'
Four 190-210° / 12-15' / **22 cm**



65141
Tetinha O Forno Galego
85 u / 65 g / 6x7 / Décongélation 20-30'
Four 190-210° / 10-12' / **10 cm**



55190
Mini-pain O Forno Galego :
60 u / 40 g / 6x13 / Décongélation 15-20'
Four 190-210° / 1' / **10 cm**



67678
Pain O Forno Galego (prédécoupé)
26 u / 100 g / 6x11 / Décongélation 50-40'
Four 190-210° / 1' / **22 cm**



60440
**Pain cuit
O Forno Galego**
26 u / 100 g / 6x11 / Décongélation 50-40'
Four 190-210° / 1' / **24 cm**



68831
**Petit Pain
O Forno Galego**
40 u / 70 g / 6x11 / Décongélation 50-40'
Four 190-210° / 1' / **16,5 cm**





Un pain traditionnel avec un aspect moderne

Pains traditionnels

Le meilleur moyen d'évoluer est de savoir s'adapter chaque jour. Relever les défis nous a permis de développer nos pains traditionnels, avec de nouvelles recettes, de nouveaux parfums et de nouvelles interprétations de notre ancienne qualité.

Pains rustiques

22091
Grande baguette rustique
 20 u / 395 g / 4x7 / Décongélation 15-20'
 Four 180-200° / 15-20' / 55,5 cm



23760
Baguette ibérique
 20 u / 395 g / 4x7 / Décongélation 15-20'
 Four 180-200° / 15-20' / 55,5 cm



66900
Pain rustique 7 grignes
 28 u / 310 g / 4x7 / Décongélation 20-30'
 Four 180-190° / 15-20' / 55 cm



65050
Pain 7 grignes
 32 u / 275 g / 4x7 / Décongélation 20-30'
 Four 180-200° / 15-20' / 55 cm



24770
Baguette du boulanger
 54 u / 250 g / 4x7 / Décongélation 15-20'
 Four 190-210° / 15-20' / 54 cm



22265
Baguette rustique moyenne
 32 u / 215 g / 4x7 / Décongélation 15-20'
 Four 185-190° / 15-18' / 54 cm



25290
Grande baguette provençale
 26 u / 290 g / 4x7 / Décongélation 15-20'
 Four 190-210° / 15-20' / 54 cm



00055
Pain rond
 30 u / 250 g / 4x7 / Décongélation 15-20'
 Four 190-210° / 15-20' / 54 cm



27110
Pain provençal
 34 u / 240 g / 4x7 / Décongélation 15-20'
 Four 190-210° / 15-20' / 54 cm



20240
Pain Toscane
 22 u / 350 g / 4x7 / Décongélation 15-20'
 Four 190-210° / 15-20' / 54 cm



24060
Baguette Piedmont
 28 u / 250 g / 4x7 / Décongélation 20-30'
 Four 180-190° / 15-18' / 54 cm



66931
Baguette Tahona
 32 u / 250 g / 4x7 / Décongélation 15-20'
 Four 190-210° / 15-20' / 54 cm



20610
Baguette rustique paysanne
 16 u / 415 g / 4x7 / Décongélation 20-25'
 Four 180-220° / 15-20' / 53 cm

Levain



60120
Baguette Dehesa
 20 u / 500 g / 4x7 / Décongélation 15-20'
 Four 180-190° / 15-20' / 50 cm

Levain / 100 % naturel



62751
Demi-baguette aux olives
 40 u / 150 g / 4x9 / Décongélation 15-20'
 Four 180-190° / 10-12' / 50 cm

Levain / Source de fibres



62751
Demi-baguette traditionnelle
 40 u / 150 g / 4x9 / Décongélation 15-20'
 Four 180-190° / 15-20' / 50 cm

Levain



80650
Pain au levain
 24 u / 270 g / 6x6 / Décongélation 15-20'
 Four 190-210° / 15-20' / 45,5 cm

Levain



47600
Pain Water
 20 u / 280 g / 6x6 / Décongélation 15-20'
 Four 185-190° / 10-11' / 44 cm

Levain



68712
Demi-baguette au levain Homestead
 50 u / 115 g / 6x6 / Décongélation 30-45'
 Four 200° / 8-10' / 25 cm



68630
Grand pain andalou
 30 u / 315 g / 4x8 / Décongélation 12-15'
 Four 195° / 12-15' / 50 cm



68630
Grand pain andalou
 30 u / 315 g / 4x8 / Décongélation 12-15'
 Four 195° / 12-15' / 50 cm



26510
Pain plat moyen
 25 u / 115 g / 8x8 / Décongélation 20-30'
 Four 180-190° / 8-10' / 15 cm



65548
Llonguet
 60 u / 95 g / 6x7 / Décongélation 20-30'
 Four 190-210° / 12-15' / 16,5 cm



Ciabattas

27771
Ciabatta familiale XL
30 u / 500 g / 4x7 / Décongélation 25-35'
Four 180-190° / 18-25' / **55 cm**



27954
Ciabatta traditionnelle
22 u / 400 g / 4x7 / Décongélation 20'
Four 190° / 20' / **55 cm**



21711
Ciabatta raisins et noix
22 u / 375 g / 4x8 / Décongélation 15-20'
Four 180-190° / 10-12' / **50 cm**
Source de fibres



37631
Ciabatta sandwich XL
44 u / 170 g / 4x9 / Décongélation 15-20'
Four 180-190° / 12-15' / **28 cm**
Huile d'olive/source de fibres



27950
Ciabatta sandwich
44 u / 150 g / 4x9 / Décongélation 15-20'
Four 180-190° / 12-16' / **25 cm**



10056
Ciabatta sandwich
50 u / 140 g / 4x8 / Décongélation 15-20'
Four 185-190° / 14-16' / **20 cm**



44480
Ciabatta 6 céréales
22 u / 375 g / 4x8 / Décongélation 25-35'
Four 180-190° / 15-20' / **50 cm**



50900
Ciabatta aux céréales
65 u / 95 g / 4x7 / Décongélation 15-20'
Four 185-190° / 16-18' / **12,5 cm**



00053
Demi Ciabatta
80 u / 90 g / 4x7 / Décongélation 15-20'
Four 180-195° / 12-15' / **12,5 cm**



00054
Petit Pain Ciabatta
140 u / 60 g / 4x7 / Décongélation 14-15'
Four 180-200° / 10-15' / **8,5cm**



Baguettes blanches

24650
Baguette Plus
38 u / 250 g / 4x7 / Décongélation 15-20'
Four 180-190° / 15-20' / **55 cm**



60111
Baguette 100 % naturelle
32 u / 348 g / 4x7 / Décongélation 15-20'
Four 180-190° / 18-20' / **52 cm**
100 % naturel



63540
Baguette viennoise
36 u / 250 g / 4x7 / Décongélation 15-20'
Four 180-190° / 15-20' / **55 cm**



27533
Parisienne
22 u / 348 g / 4x7 / Décongélation 15-20'
Four 180-190° / 18-20' / **52 cm**



61770
Baguette espagnole
24 u / 325 g / 4x7 / Décongélation 15-20'
Four 190-210° / 15-20' / **50,5 cm**



27274
Pain français
26 u / 270 g / 6x6 / Décongélation 20-30'
Four 190-200° / 15-20' / **45 cm**



10012
Gros pain
24 u / 325 g / 4x7 / Décongélation 15-20'
Four 190-210° / 15-20' / **50,5 cm**



60520
Restaurant Baguette
26 u / 270 g / 6x6 / Décongélation 20-30'
Four 190-200° / 15-20' / **45 cm**



Pains aux céréales

69926
100 % céréales complètes
8u/1150g/4x6/21,9 cm



69924
Pain de campagne à l'épeautre et au quinoa
7u/975g/4x6/22,6 cm



61924
Pain au maïs
9u/980g/4x6/20 cm



67597
Baguette Taller
20u/395g/4x6/46,6 cm



64772
Baguette céréales
22u/280g/4x7/46 cm



67567
Pain céréales et bière
6u/450g/4x14/20 cm



67374
Pain céréales et seigle
6u/450g/4x14/20,5 cm



67366
Pain aux céréales
6u/470g/4x14/22,4 cm



67368
Pain aux céréales Payes
6u/450g/4x14/28,5 cm



67596
Pain de campagne raisons et noix
7u/905g/4x6/31,8 cm



67369
Pain aux céréales Kalamata
6u/450g/4x14/28,5 cm





Pains santé



Depuis le tout début, nous avons estimé que la fabrication la plus naturelle possible de nos produits serait un atout. Nous avons ainsi modifié continuellement les recettes pour les enrichir en céréales et graines, avec une teneur élevée en fibres, et nous avons rechercher des solutions efficaces pour faciliter la vie des personnes qui optent pour un régime plus équilibré.

Prendre soin de vous n'est pas un effet de mode

Farine complète et céréales

10032

Baguette au son de blé

36 u / 250 g / 4x7 / Décongélation 15-20'
Four 190-210° / 15-20' / **52,5 cm**



67353

Baguette complète

36 u / 255 g / 4x7 / Décongélation 20-25'
Four 180-190° / 16-18' / **51 cm**
Source de fibres
Teneur réduite en sel



67832

Baguette aux graines

67833
Baguette aux graines (sachet inclus)
37 u / 250 g / 4x7 / Décongélation 20-25'
Four 180-200° / 20-25' / **54 cm**



22730

Flûte multi-graines

25 u / 160 g / 4x14 / Décongélation 20-30'
Four 180-190° / 12-15' / **50 cm**
Levain / Source de fibres
Teneur réduite en sel



46551

Grand pain aux céréales

26 u / 275 g / 6x6 / Décongélation 20-25'
Four 180-200° / 20-25' / **45 cm**
Levain / Source de fibres / Vegan



64481

Pains aux 6 céréales

32 u / 250 g / 4x7 / Décongélation 20-25'
Four 180-200° / 15-20' / **27,5 cm**



65045

Frikorn à l'épeautre

10 u / 300 g / 4x15 / Décongélation 20-30'
Four 170-180° / 22-28' / **24 cm**
Levain / Source de fibres / Vegan



65065

Frikorn au seigle

10 u / 275 g / 4x15 / Décongélation 20-30'
Four 170-180° / 20-30' / **22,5 cm**
Teneur réduite en sel



65035

Frikorn rustique aux graines de courge

10 u / 330 g / 4x15 / Décongélation 20-30'
Four 170-180° / 22-28' / **22,5 cm**
Levain / Source de fibres



27861

Kornspitz

50 u / 240 g / 4x7 / Décongélation 20-30'
Four 180-200° / 20-25' / **27 cm**
Levain / Riche en fibres / Teneur réduite en sel



65075

Frikorn multicéréalés

10 u / 330 g / 4x15 / Décongélation 20-30'
Four 170-180° / 22-28' / **22,5 cm**
Levain / Source de fibres



Santé

67203

Santé oméga 3

55 u / 115 g / 4x8 / Décongélation 15-20'
Four 180-190° / 15-20' / **25 cm**
Source de fibres
Teneur réduite en sel





Pains à hamburger



Des pains pour
des hamburgers parfaits

Les hamburgers sont clairement sortis de leur ancienne catégorie pour prendre leur place parmi les produits gourmets les plus demandés.

Les gammes de pains comme les nôtres jouent un rôle très important, en tant que base, point de départ de créations innovantes, de goûts équilibrés et de textures contrastées.

Le complément parfait

Classiques

65932
Pain à hamburger brioché Midi
80 u / 55 g / 4x14
Décongélation -50' / **9,5 cm**
Beurre



65935
Pain à hamburger brioché Plus
60 u / 92 g / 4x14
Décongélation -50' / **11,5 cm**
Beurre



69442
Burger Soft
69445
Burger Soft (Prédécoupé)
60 u / 92 g / 4x8
Décongélation 40-50' / **11,8 cm**
Levain



65934
Pain à hamburger aux graines Aldeana
60 u / 92 g / 4x14
Décongélation -50' / **11,5 cm**
Source de fibres/beurre



65529
Pain à hamburger de campagne (prédécoupé)
60 u / 80 g / 4x14
Décongélation 30-50' / **12 cm**
Huile d'olive



69812
Pain à hamburger de campagne au sésame
60 u / 85 g / 4x14
Décongélation 20-30' / **12 cm**
Huile d'olive



69813
Pain à hamburger au sésame (prédécoupé)
60 u / 85 g / 4x14
Décongélation 40-60' / **12,5 cm**
Huile d'olive



Pains rustiques

23790
Pain à hamburger rustique
55 u / 110 g / 6x11 / Décongélation 20'
Four 190-210° / 20-25' / **12,5 cm**
Vegan



60450
Pain à hamburger 1959 O Forno Galego
22 u / 100 g / 6xII / Décongélation 20-25'
Four 190-210° / 1' / **12,7 cm**



Mini pains à hamburger

28020
Mini pain à hamburger au sésame
120 u / 22 g / 4x14
Décongélation 30-50' / **6,5 cm**
Vegan / Huile d'olive
Source de fibres



28031
Mini pain à hamburger aux céréales
120 u / 25 g / 4x14
Décongélation 30-50' / **6,5 cm**
Vegan / Huile d'olive
Source de fibres



64050
Mini pain à hamburger
180 u / 22 g / 4x12
Décongélation 5-10' / **6,5 cm**
Vegan





Focaccias & Paninis

La gamme la plus étendue de focaccias et paninis fabriqués avec de l'huile d'olive et différents ingrédients qui enrichissent leurs parfums et leur donne une personnalité différente, unique. Les décos et les garnitures offrent une image très attrayante qui vous mènera au succès avec des excellents sandwichs.

Inspirations italiennes dans tous les formats, parfums et garniture dans notre gamme.

Pain

Focaccias



28870
Focaccia provençale
(Prédécoupé)
Tomate et origan
40 u / 105 g / 8x7 / Décongélation 10'
Four 185° / 2' / **12 cm**
Vegan / Huile d'olive



21451
Focaccia romaine
Poivron vert, origan et olives noires
40 u / 105 g / 8x7 / Décongélation 15-20'
Four 180-190° / 2' / **12 cm**
Vegan / Huile d'olive / Source de fibres



28850
Focaccia italienne
(Prédécoupé)
Ciboulette et origan
40 u / 105 g / 8x7 / Décongélation 15-20'
Four 180-190° / 2' / **12 cm**
Vegan



21441
Focaccia méditerranéenne
Sel et huile
40 u / 105 g / 8x7 / Décongélation 15-20'
Four 180-190° / 2' / **12 cm**
Vegan / Huile d'olive

Pain

Paninis



28820
Panini au sésame noir et blanc
Sésame noir et blanc
30 u / 100 g / 8x8 / Décongélation 5-7'
Four 180-190° / 5-7' / **17,5 cm**
Vegan



66350
Panini aux flocons d'avoine
Graines de tournesol, sel et flocons d'avoine
60 u / 100 g / 4x8 / Décongélation 25-30'
Four 180-190° / 2' / **11 cm**
Clean Label / Vegan / Source de fibres



28880
Panini classique
(Prédécoupé)
Origano et olive nera
30 u / 95 g / 8x8 / Décongélation 15-20'
Four 180-190° / 2' / **17,5 cm**
Vegan / Huile d'olive



28810
Panini égéo
(Prédécoupé)
Origano et olive nera
30 u / 95 g / 8x8 / Décongélation 25-30'
Four 180-190° / 2' / **17,5 cm**
Vegan / Huile d'olive / Riche en fibres



Laissez-vous emporter
par la délicatesse et
la douceur

Pains à sandwich

Une redécouverte du moelleux et de la douceur d'une authentique miche de pain. Conçu avec notre levure exclusive, nous faisons attention aux plus petits détails pour obtenir une fine croûte ainsi que la porosité et la fraîcheur parfaites nécessaires à ce type de pain.

Nous concevons chaque tranche pour en faire la base parfaite pour briser le moule.

Pains à sandwich
Classiques

67850
Miche de pain tranchée
90 u / 65 g / 4x9
Décongélation 15-20' / **20 cm**
Vegan



Pains à sandwich
Sucrés

67750
Pain brioché
10 u / 550 g / 4x14
Décongélation 90' / **18,5x10 cm**
Levain / Beurre



Pain

Spécialités

67240

Long pain viennois

50 u / 110 g / 4x8 / Décongélation 15-20'

Four 180-190° / 8-10' / **26 cm**

Vegan



64150

Pain à hot dog

76 u / 95 g / 4x7

Décongélation 20-25' / **20,5 cm**

Vegan



66145

Petit pain rond

60 u / 95 g / 4x7 / Décongélation 20-30'

Four 185-195° / 10' / **10 cm**

Vegan



63335

Petit pain rond andalou

80 u / 55 g / 4x14

Décongélation 30' / **8,2 cm**

Vegan / Huile d'olive



65080

Muffin anglais

48 u / 65 g / 7x12

Décongélation 20-30' / **9,5 cm**



60751

Pain Mickey Mouse

50 u / 65 g / 8x8 / Décongélation 20-30'

Four 200-220° / 5-8' / **8,5 cm**

Levain / Vegan



68900

Pain Bao

30 u / 41 g / 8x14

Décongélation 20-30' / **9,5 cm**



67108

Pain nordique rond

16 u / 45 g / 4x14

Décongélation 20-30' / **16 cm**

Vegan



Pain

Rock&Roll



66160

Rock & Roll

6 plaques 8 u / 73 g/u / 4x14

Décongélation 50' / Four 180,190°

1' / **17 cm**

66165

Mini Rock & Roll

6 plaques 18 u / 27,5 g/plaque / 4x14

Décongélation 50' / Four 180,190°

1' / **8,5 cm**

Format en V:

Coupez le petit pain sur le dessus
dans le sens de la longueur
et garnissez le centre.



Classique:

Coupez le petit pain en deux
entièrement dans le milieu.



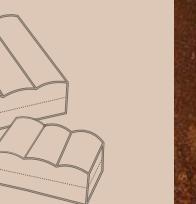
Carré:

Prenez deux petits pains collés l'un contre
l'autre. Coupez-les d'abord en deux
pour obtenir deux carrés.
Puis coupez ces carrés par le milieu.



Trio:

Prenez trois petits pains.
Puis coupez-les en deux parties.





Parfaits pour les hôtels, restaurants et cafés

Pains pour restauration

Nous sommes parfaitement prêts pour offrir nos meilleurs services aux professionnels de l'hôtellerie, de la restauration et des cafétérias. Nous proposons des solutions et des formats personnalisés, rapides et efficaces, afin que les personnes qui ne renonceront jamais à un produit de boulangerie frais bénéficient d'un atelier de cuisson du pain 24 heures sur 24.

Petits pains

22542
Piccolo Sandwich
 70 u / 75 g / 4x9
 Décongélation 20-30°
 Four 180°
 12-15' / **19 cm**
 Vegan/levain



27321
Gourmet
 84 u / 100 g / 4x7
 Décongélation 15-20°
 Four 180-190°
 12-14' / **18,5 cm**



22061
Gourmet complet
 45 u / 85 g / 8x7
 Décongélation 15-20°
 Four 180-190°
 12-14' / **18 cm**
 Source de fibres



63710
Petit pain Dehesa
 100 u / 60 g / 4x7
 Décongélation 15-20°
 Four 190-210° / 15-20' / **15,5 cm**
 Vegan / Levain
 Clean Label / 100 % naturel



27573
Mini ficelle
 100 u / 52 g / 8x8
 Décongélation 10-15°
 Four 180-190°
 10-12' / **16 cm**



65810
Petit pain rustique
 50 u / 70 g / 8x8
 Décongélation 20-30°
 Four 180-190°
 10-12' / **15 cm**
 Vegan



22541
Mini diamant noisettes et graines de lin
 1,9 kg / 50 g / 8x14
 Décongélation 15-20°
 Four 180-190°
 10-12' / **12,8 cm**
 Levain / source de fibres/vegan



65340
Petit pain moelleux
 95 u / 65 g / 4x8
 Décongélation 15-20°
 Four 180-190° / 12-15' / **14 cm**
 Vegan



27360
Petit pain Farine complète
 100 u / 65 g / 6x7
 Décongélation 15-20°
 Four 180-190°
 10-12' / **15 cm**
 Source de fibres



27301
Petit pain
 90 u / 65 g / 6x7
 Décongélation 15-20°
 Four 180-190°
 10-12' / **15 cm**



40028
Petit pain
 76 u / 55 g / 8x7
 Décongélation 15-20°
 Four 180,190°
 10-12' / **15 cm**



63090
Kornspitz Triangle
 1,95 kg / 65 g / 8x14
 Décongélation 20-30°
 Four 180-190°
 10-12' / **9x12,5 cm**
 Riche en fibres



27641
Ciabatta pour restauration
 85 u / 65 g / 4x9
 Décongélation 15-20°
 Four 180-190°
 10-12' / **12 cm**
 Vegan



87214
Mini pain sans sel
 120 u / 52 g / 8x8
 Décongélation 10-15°
 Four 180-190°
 10-12' / **16 cm**



87150
Pain nordique
 120 u / 70 g / 4x7
 Décongélation 20-30°
 Four 180-190°
 12-15' / **16 cm**



26321
Petit pain méditerranéen
 90 u / 40 g / 8x7
 Décongélation 20-30°
 Four 180-190°
 10-12' / **11 cm**
 Vegan



67350
Mini nordique Teff
 120 u / 70 g / 4x7
 Décongélation 20-30°
 Four 170-190°
 11-14' / **16 cm**
 Vegan



67550
Mini nordique aux flocons d'avoine
 120 u / 70 g / 4x7
 Décongélation 20-30°
 Four 170-190°
 11-14' / **16 cm**
 Vegan/source de fibres



27513
Petite miche
 70 u / 90 g / 6x7
 Décongélation 15-20°
 Four 180-190°
 12-14' / **10 cm**



27520
Petit pain Kaiser
 80 u / 70 g / 6x7
 Décongélation 20-30°
 Four 180-190°
 8-10' / **10 cm**
 Vegan



29120
Petit pain au seigle
 100 u / 85 g / 4x7
 Décongélation 15-20°
 Four 180-190°
 10-12' / **10 cm**
 Vegan



21620
Mini flûte provençale
 1,6 kg / 40 g / 8x14
 Décongélation 20-30°
 Four 180-190°
 10-12' / **15 cm**
 Vegan



21631
Mini flûte aux céréales
 2,2 kg / 40 g / 8x14
 Décongélation 20-30°
 Four 180-190°
 10-12' / **15 cm**
 Vegan/levain Source de fibres



22781
Mini ficelle rustique
 80 u / 75 g / 4x9
 Décongélation 15-20°
 Four 180-190°
 10-12' / **25 cm**
 Levain/vegan



27600
Mini ficelle 3 céréales
 60 u / 52 g / 8x9
 Décongélation 15-20°
 Four 180-190°
 10-12' / **16,5 cm**
 Source de fibres



Décongeler et servir

69452
Petit pain cuit
 140 u / 55 g / 4x7
 Décongélation 35-40' / **10 cm**
 Vegan



Minis

25825
Petit pain mollet
4 kg / 50 g / 8x8
Décongélation 20-30'
Four 180-190° / 10-12' / **12,5 cm**
Vegan



24640
Mini pain diamant
1,8 kg / 30 g / 8x14
Décongélation 20-30'
Four 180-190° / 12-15' / **10 cm**
Levain / Vegan



27310
Petit pain
100 u / 35 g / 8x8
Décongélation 15-20'
Four 180-190° / 10-12' / **9 cm**
Vegan



27370
Petit pain complet
100 u / 35 g / 8x8
Décongélation 15-20'
Four 180-190° / 10-12' / **9 cm**
Vegan / Source de fibres



28590
Petit pain aux graines de tournesol
80 u / 37 g / 8x9
Décongélation 15-20'
Four 180-190° / 10-12' / **9 cm**
Source de fibres



28570
Petit pain aux épices
80 u / 37 g / 8x9
Décongélation 15-20'
Four 180-190° / 10-12' / **9 cm**
Vegan



81229
Bijoux
125 u / 55 g / 6x15
Décongélation 20-30'
Four 190-210° / 20-30' / **8 cm**
Huile d'olive



81245
Bijoux complet
132 u / 60 g / 4x8
Décongélation 20'
Four 190-210° / 1-2' / **8,5 cm**
Vegan / Huile d'olive
Riche en fibres



27470
Petit pain aux 3 céréales
100 u / 35 g / 8x8
Décongélation 15-20'
Four 180-190° / 10-12' / **9 cm**
Source de fibres



47470
Mini pain aux 5 céréales
100 u / 35 g / 8x8
Décongélation 15-20'
Four 180-190° / 10-12' / **9 cm**
Vegan



67761
Pain à l'ail
100 u / 28 g / 8x8
Décongélation 15-20'
Four 180-190° / 12-15' / **8,5 cm**



27340
Petit pain Kaiser
140 u / 44 g / 6x7
Décongélation 20'
Four 180-190° / 6-8' / **8,5 cm**



27900
Petit pain rond blanc
100 u / 42 g / 8x8
Décongélation 15-20'
Four 180-190° / 10-12' / **7,6 cm**



22745
Mini flûte à la bière
2,1 kg / 60 g / 8x14
Décongélation 20-30'
Four 180-190° / 10-12' / **16 cm**
Levain / Vegan



25070
Mini pain à sandwich Gourmet
3,75 kg / 50 g / 8x8
Décongélation 15-20'
Four 180-190° / 8-10' / **12 cm**
Vegan



28580
Miniature 8 céréales
100 u / 44 g / 8x8
Décongélation 15-20'
Four 180-190° / 8-10' / **7,5 cm**
Vegan / Source de fibres



22650
Pain à tapas noix et abricots
1,80 kg / 40 g / 8x14
Décongélation 20-30'
Four 180-190° / 10-12' / **7,5 cm**
Levain / Vegan / Huile d'olive
Source de fibres



21671
Pain à tapas aux olives
2,4 kg / 40 g / 8x14
Décongélation 20-30'
Four 180-190° / 10-12' / **7 cm**
Levain / Vegan / Huile d'olive
Source de fibres



27420
Petit pain aux raisins et noix
100 u / 42 g / 8x8
Décongélation 15-20'
Four 180-190° / 10-12' / **7 cm**
Vegan



27651
Petite ciabatta
80 u / 47 g / 8x8
Décongélation 15-20'
Four 180-190° / 9-12' / **7 cm**
Vegan



22401
Mini ciabattas pour tapas
2,21 kg / 17 g / 8x14
Décongélation 15-20'
Four 180-190° / 8-10' / **5 cm**
Levain / Vegan



Assortiments

67820

Assortiments de petits pains

100 u / 44 g / 6x7 / Décongélation 15-20' / Four 180-190° / 10-12'



62700

Assortiment Premium

100 u / 50 g / 6x7 / Décongélation 20-30' / Four 180-190° / 10-12'

Mini flûte à la bière, mini diamant noisettes et graines de lin, noix et abricots et olives



22800

Assortiment Gourmet

100 u / 50 g / 6x7 / Décongélation 20-30' / Four 180-190° / 10-12'

Mini flûte provençale, mini flûte aux céréales, mini diamant noisettes et graines de lin et petit pain rustique

Vegan



42150

Assortiments de petits pains Kaiser

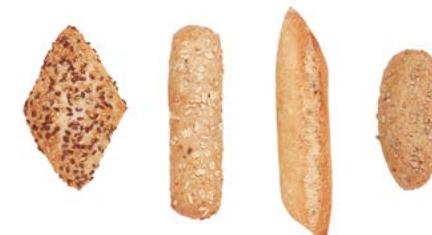
75 u / 44 g / 6x7 / Décongélation 15-20' / Four 180-190° / 6-8'



43150

Assortiment pour restauration

100 u / 35 g / 7x6 / Décongélation 15-20' / Four 180-190° / 10-12'



Molletes

20480

Mollete



60482

Mollete*

60 u / 90 g / 6x7

Décongélation 20-25' / 12,5 cm



28480

Mollete Kornspitz

60 u / 95 g / 6x7

Décongélation 20-25' / 11 cm



21480

Mollete au son de blé

60 u / 90 g / 6x7

Décongélation 20-25' / 12,5 cm

Vegan



69725

Mollete protéines

60 u / 90 g / 6x7 / Décongélation 30-40'

Four 170-180° / 22-28' / 15 cm

Source de fibres / Source de protéines



21771

Mini mollete

75 u / 65 g / 6x7

Décongélation 15-20' / 10,5 cm

Vegan

Demi-baguettes

20680
Demi-baguette Piedmont Plus
 58 u / 175 g / 4x7 / Décongélation 20-25'
 Four 180-190° / 20-25' / **31 cm**
 Vegan



27293
Demi-baguette
 76 u / 122 g / 4x7 / Décongélation 20'
 Four 190° / 16' / **27,5 cm**
 Vegan



27453
Demi-baguette aux 3 céréales
 74 u / 120 g / 4x7 / Décongélation 20-25'
 Four 180-190° / 20-25' / **26,5 cm**
 Source de fibres
 Teneur réduite en sel



24050
Demi-baguette au seigle Piedmont
 52 u / 115 g / 4x7 / Décongélation 15-20'
 Four 190-210° / 15-20' / **25,5 cm**
 Vegan



62545
Pain cantabrique
 45 u / 145 g / 4x8 / Décongélation 30-40'
 Four 190-210° / 5' / **25 cm**
 Vegan / 100 % naturel
 Huile d'olive



23781
Demi-baguette rustique
 50 u / 155 g / 4x7 / Décongélation 15-20'
 Four 180-200° / 15-20' / **28 cm**
 Vegan



64340
Demi-baguette moelleuse
 66 u / 122 g / 4x7 / Décongélation 15-20'
 Four 180-190° / 12-15' / **27,5 cm**
 Vegan



27124
Demi-baguette provençale
 65 u / 120 g / 4x7 / Décongélation 20-25'
 Four 180-190° / 15-20' / **28 cm**
 Vegan



40022
Sandwich
 65 u / 120 g / 4x7 / Décongélation 15-20'
 Four 190-210° / 15-20' / **27,5 cm**



22780
Mini ficelle rustique
 50 u / 75 g / 8x8 / Décongélation 15'
 Four 180° / 10' / **25 cm**



24043
Demi-baguette Piedmont
 52 u / 115 g / 4x7 / Décongélation 15-20'
 Four 190-210° / 15-20' / **27 cm**
 Vegan / Levain



27353
Demi-baguette au son de blé
 74 u / 120 g / 4x7 / Décongélation 20-25'
 Four 180-190° / 20-25' / **26,5 cm**
 Vegan / Riche en fibres
 Teneur réduite en sel



60125
Demi-baguette Dehesa
 50 u / 120 g / 4x7 / Décongélation 15-20'
 Four 190-210° / 15-20' / **26 cm**
 Vegan



27591
Grande demi-baguette
 48 u / 180 g / 4x7 / Décongélation 15-20'
 Four 180-190° / 14-16' / **26 cm**
 Vegan



40024
Mini pain
 86 u / 90 g / 4x7 / Décongélation 15-20'
 Four 180-190° / 10-15' / **20 cm**



42800
Mini flûte multicéréales
 80 u / 80 g / 4x9 / Décongélation 20-30'
 Four 180-190° / 10-15' / **25 cm**
 Levain/sans lactose



42190
Mini flûte aux olives
 45 u / 60 g / 8x14 / Décongélation 20-30'
 Four 180-190° / 10-12' / **12,5 cm**
 Levain



67125
Ficelle à la farine de sarrasin
 80 u / 80 g / 4x9 / Décongélation 15-20'
 Four 180-190° / 10-12' / **25 cm**



10041
Demi-baguette aux 5 céréales
 55 u / 125 g / 8x7 / Décongélation 15-20'
 Four 180-200° / 15-20' / **20 cm**
 Source de fibres



67155
Ficelle semi-complète
 80 u / 75 g / 4x9 / Four 180-190°
 10-12' / **25 cm**



00049
Demi-baguette Suprême aux céréales
 80 u / 90 g / 4x7 / Décongélation 10-15'
 Four 190-210° / 10-15' / **19 cm**
 Vegan



Décongeler et servir

64670
Demi-baguette
 76 u / 110 g / 4x7 / Décongélation 10-15'
 Four 180-190° / 2' / **27 cm**
 Vegan



60440
Pain cuit
O Forno Galego
 26 u / 100 g / 6x11 / Décongélation 30-40'
 Four 190-210° / 1' / **24 cm**





Excellents, faciles, authentiques, variés et avec une valeur nutritionnelle élevée. Voici quelques-uns des ingrédients que nous utilisons pour fabriquer des viennoiseries qui réveillent les sens, avec un engagement complet dans une alimentation saine mais déterminés toutefois à ne pas renoncer au goût aux meilleurs moments de la journée.

Viennoiseries

Viennoiseries / 62

| | |
|----------------------|----|
| Viennoiserie Sophie | 64 |
| Viennoiserie Caprice | 68 |
| Petit Doré | 72 |
| Sélection d'Or | 75 |

Spécialités / 98

| | |
|-------------|-----|
| Spécialités | 99 |
| Cookies | 99 |
| Escribà | 100 |
| Le Brió | 101 |

Saudade / 102

| | |
|----------------|-----|
| Pastel de Nata | 103 |
| Croissants | 103 |

Dots / 104

| | |
|----------------------|-----|
| Dots® originaux | 106 |
| Dots® classiques | 106 |
| Dots® arc-en-ciel | 107 |
| Dots® carrés | 107 |
| Dots® Premium | 107 |
| Dots® briochés | 107 |
| Dots® décorés | 108 |
| Dots® fourrés | 109 |
| BerliDots® | 110 |
| LongDots® | 111 |
| CroDots® / MiniDots® | 112 |
| PopDots® | 113 |

Pâte feuilletée / 80

| | |
|----------------------|----|
| À faire fermenter | 82 |
| À faire cuire | 83 |
| Décongeler et servir | 83 |

Ensaimadas / 84

| | |
|----------------------|----|
| À faire fermenter | 86 |
| À faire cuire | 87 |
| Décongeler et servir | 87 |

Pâtisseries danoises / 88

| | |
|---------------|----|
| À faire lever | 88 |
| À faire cuire | 88 |
| Løven | 88 |

Salées / 114

| | |
|------------------------------------|-----|
| Croissants salées à faire lever | 116 |
| Croissants salées à faire cuire | 117 |
| Pâte feuilletée à faire cuire | 118 |
| Pâtisseries danoises à faire cuire | 120 |
| Quiches | 121 |
| Empanadas | 122 |

Pâte feuilletée / 90

| | |
|---------------|----|
| À faire cuire | 90 |
|---------------|----|

Muffins / 92

| | |
|----------------------|----|
| Muffins et Delicakes | 94 |
| Les Tulipes | 96 |



LAISSEZ-VOUS EMPORTER PAR LE TEMPS, LA TENTATION ET LE GOÛT

Des blés robustes issus de différentes régions pour obtenir les meilleures farines Riche en beurre importé d'Europe du Nord
Un processus exclusif qui associe le temps, les ingrédients, la température et la passion

DOUBLE POINTAGE: LENT/FROID/LONG

LENT

Un pétrissage, une fermentation et un repos lents pour fusionner le feuilleté et le goût.

FROID

Refroidissement à faible température pour obtenir une structure unique et une structure alvéolée.

LONG

Des heures et des heures consacrées à créer le meilleur croissant.



Gamme SOPHIE

Laissez-vous emporter par le temps consacré, le goût et la tentation.

Le temps : ingrédient essentiel, le plus précieux et laborieux, qui nécessite jusqu'à 6 heures de travail.

Le goût : Les blés les plus robustes pour faire les meilleures farines, du beurre provenant d'Europe du Nord, des œufs de poules élevées en plein air, du lait et une touche de caramel.

La tentation : L'équilibre parfait se trouve dans la gamme double pointage, créée avec passion, magie et amour.

SOPHIE

DOUBLE
POINTAGE



LENT /

Un pétrissage, une fermentation et un repos lents pour fusionner le feuilleté et le goût.

FROID /

Refroidissement à faible température pour obtenir une structure unique et une structure alvéolée.

LONG /

Des heures et des heures consacrées à créer le meilleur croissant.

61685

Croissant Sophie

50 u / 70 g / 8x9 / Décongélation 30'
Four 165-180° / 2' / 13 cm

Fabriqué avec 26 % de beurre



89233

Croissant brut Sophie

160 u / 60 g / 8x9 / Décongélation 30'
Four 180° / 16' / 10,5 cm



24430

Grand croissant Caprice Paris

80 u / 90 g / 8x5
Décongélation 20-30'
Four 160-180° / 15-18' / 15,5 cm



68211 - 69212*

Croissant Paris

60 u - 125 u* / 60 g / 8x9
Décongélation 20-30'
Four 160-180° / 15-18' / 14,5 cm



67451

Croissant incurvé Sophie

56 u / 75 g / 8x9 / Décongélation 30-35'
Four 160° / 17-18' / 17 cm



67575

Croissant incurvé aux céréales

38 u / 95 g / 8x9 / Décongélation 20-30'
Four 160-180° / 15-18' / 10 cm
Au beurre / Sans colorants artificiels/Sans conservateurs



60131

Pain aux raisins Sophie

50 u / 110 g / 8x9 / Décongélation 20'
Four 170° / 40' / 10,5 cm

Fabriqué avec -14 % de beurre



64172

Pain Choc Sophie

52 u / 90 g / 8x9 / Décongélation 30-45'
Four 165-170° / 17-19' / 7,5 cm





CAPRICE
VIENNOISERIE

**Avec le meilleur beurre et un grand
pouvoir de séduction.**

Tout comme les prestigieux maîtres français, nous disposons
d'une excellente sélection de viennoiseries
élaborées avec des ingrédients de qualité, soigneusement sélectionnés
et soumis à de long processus de fermentation
afin d'obtenir une pâte feuilletée techniquement parfaite.

Bon Appétit!

Viennoiserie Caprice

67211
CROISSANT PARIS
50 U / 60 G / 8X9 / DÉCONGÉLATION 30-45
FOUR 170-175 / 14-15 / **12 CM**
CLEAN LABEL / 100 % NATUREL



22180
CROISSANT CAPRICE MULTICÉRÉALES
55 U / 80 G / 8X9 / DÉCONGÉLATION 20-30
FOUR 170-180 / 18-20 / **14,5 CM**
CLEAN LABEL / 100 % NATUREL



61105
CROISSANT AUX NOISETTES CAPRICE
48 U / 90 G / 8X9 / DÉCONGÉLATION 20-30
FOUR 170-180 / 15-20 / **14,5 CM**



60165
CROISSANT AU CHOCOLAT BICOLORE
36 U / 90 G / 8X12 / DÉCONGÉLATION 20-30
FOUR 165-170 / 17-22 / **17 CM**



64471
CROISSANT MIDI CAPRICE PARIS
100 U / 45 G / 8X9 / DÉCONGÉLATION 20-30
FOUR 170-180 / 12-15 / **11,5 CM**



22080
CROISSANT AU CHOCOLAT CAPRICE PARIS
60 U / 70 G / 8X9 / DÉCONGÉLATION 20-30
FOUR 170-180 / 15-20 / **13 CM**



60230
CROISSANT AU NOCILLA® CAPRICE
60 U / 70 G / 8X9 / DÉCONGÉLATION 20-30
FOUR 170-180 / 12-15 / **13 CM**
(35 ÉTIQUETTE ET 30 EMBALLAGES DANS LA BOÎTE)



60155
CROISSANT À LA FRAMBOISE BICOLORE
36 U / 90 G / 8X12 / DÉCONGÉLATION 20-30
FOUR 165-170 / 17-22 / **17 CM**



22690
PAILLE CAPRICE
55 U / 90 G / 8X14
DÉCONGÉLATION 15-25'
FOUR 180-190 / 25-30 / **20,5 CM**



60131
PAIN AUX RAISINS CAPRICE
40 U / 100 G / 8X10
DÉCONGÉLATION 10-15'
FOUR 170-180 / 15-17 / **11 CM**



23721
MINI CROISSANT MULTICÉRÉALES PARIS
140 U / 25 G / 8X12
DÉCONGÉLATION 20-30'
FOUR 165-175 / 12-15 / **9 CM**



22133
MINI CROISSANT PARIS
140 U / 25 G / 8X12
DÉCONGÉLATION 20-30'
FOUR 170-180 / 12-15 / **9 CM**



22010
TRESSE AU CHOCOLAT NOIR
44 U / 127 G / 8X12
DÉCONGÉLATION 15-30'
FOUR 160-180
15-18' / **13 CM**



68749
PAIN AU CHOCOLAT BICOLORE
54 U / 85 G / 8X9
DÉCONGÉLATION 20'
FOUR 170 / 17 / **10 CM**



29131
MINI CROISSANT AU CHOCOLAT CAPRICE
160 U / 25 G / 8X12
DÉCONGÉLATION 20-30'
FOUR 175-180 / 12-15 / **8 CM**



61581
MINI PAIN AU CHOCOLAT
150 U / 30 G / 8X9
DÉCONGÉLATION 20-30'
FOUR 165-175 / 14-16' / **7 CM**



21791
PETIT PAIN AUX RAISONS CAPRICE
150 U / 30 G / 8X12
DÉCONGÉLATION 20-30'
FOUR 170-180 / 12-15 / **6 CM**



22175
PAIN AU CHOCOLAT CAPRICE
80 U / 70 G / 8X9
DÉCONGÉLATION 20-30'
FOUR 170-180 / 18-20 / **8 CM**



61580 **ASSORTIMENT MINI VIENNOISERIES CAPRICE**
200 U / 20-30 G / 8X9 / DÉCONGÉLATION 5 / FOUR 180 / 8-10



Petit Doré

SELECTION

BOUCHÉES CROUSTILLANTES POUR LES GOURMANDS.

Des bouchées croustillantes pour les gourmands. Les petits détails comptent, et ils éclatent facilement dans la bouche. C'est pourquoi nous vous proposons une large sélection d'irrésistibles douceurs à la pâte feuilletée, toutes élaborées avec du beurre, dans différents formats et avec des garnitures attrayantes qui font toujours leur effet.

PLUS C'EST PETIT PLUS C'EST MIGNON.

41920
**Mini tarte aux pommes
pâte au beurre**
50 u / 70 g / 8x4 / Décongélation 20-30'
Four 180-190° / 25-30' / **9,5 cm**



43510
**Palmier aux céréales
Petit Doré**
7,2 kg / 50 g / 8x4 / Décongélation 20-30'
Four 180-190° / 18' / **8 cm**



80172
Flûte à la pomme
120 u / 54 g / 8x12 / Décongélation 20-30'
Four 170-180° / 12-15'



60176
Mini flûte à la framboise
120 u / 45 g / 8x12 / Décongélation 20-30'
Four 170-180° / 12-15' / **12 cm**



61961
**Petit Doré
Mini Delight**
110 u / 45 g / 8x9 / Décongélation 20-30'
Four 170-180° / 12-15' / **6,6 cm**



41950
**Petit palmier
au beurre**
5 kg / 18 g / 8x4 / Décongélation 10-15'
Four 180-190° / 10-15' / **2,1 cm**



40170
**Mini flûte
au chocolat Caprice**
88 u / 45 g / 8x7 / Décongélation 20-30'
Four 170-180° / 12-15' / **12 cm**



60174
Mini flûte à l'abricot
120 u / 45 g / 8x2 / Décongélation 20-30'
Four 170-180° / 12-15' / **12 cm**



67440
Delight Sélection d'Or
42 u / 104 g / 8x9 / Décongélation 15-20'
Four 165-175° / 12-16' / **15 cm**
Vegan



67420
**Croissant à la margarine
Sélection d'Or**
64 u / 75 g / 8x8 / Décongélation 20-30'
Four 165-175° / 17-19' / **14,5 cm**
Vegan



67220
**Roulé à la cannelle
Sélection d'Or**
48 u / 87 g / 8x2 / Décongélation 10'
Four 190° / 18' / **12 cm**



67450
**Croissant multigrains
Sélection d'Or**
56 u / 80 g / 8x9 / Décongélation 20-30'
Four 165-175° / 15-17' / **14,5 cm**
Vegan



81195
**Croissant aux amandes
Sélection d'Or**
48 u / 94 g / 8x9 / Décongélation 20'
Four 170° / 18' / **14,5 cm**



67460
**Croissant au chocolat
Sélection d'Or**
48 u / 90 g / 8x9 / Décongélation 20-30'
Four 165-175° / 15-17' / **14,5 cm**



67410
**Mini Croissant
Sélection d'Or**
200 u / 25 g / 8x9 / Décongélation 15-20'
Four 165-170° / 12-15' / **9 cm**
Vegan



Sélection
D'OR

Margarine exclusive, créée
pour le succès.

Petit à petit, avec patience et en faisant attention à chaque détail de leur préparation, c'est ainsi que nous fabriquons notre gamme Sélection d'Or. L'association des ingrédients les plus fins et de la meilleure margarine, avec un délicieux arôme de beurre, et de longs temps de fermentation. Le temps est devenu un ingrédient de luxe qui donne une finition feuillettée magnifique qui fond dans la bouche.





Des croissants toujours
irrésistibles et surprenants.

Croissants

Nous connaissons tous le pouvoir de séduction d'un « croissant de lune » feuilleté et ce qui en fait l'élément le plus précieux et exclusif de toute vitrine. C'est pourquoi nous nous efforçons de faire en sorte que chaque croissant que nous fabriquons possède cette qualité indéniable.

Croissants

À faire lever

25101
Grand croissant à la margarine*
84 u / 85 g / 8x9 / Décongélation 20-30'
Levée 1,45-2 h / Four 180-190°
14-16' / **10 cm**



40554
Grand croissant Magno
64 u / 125 g / 8x9 / Décongélation 105-120'
Four 180-190° / 12-15' / **10 cm**



00140
Grand croissant au chocolat
54 u / 110 g / 8x12 / Levée 90-120'
Four 180-190° / 12-15' / **15 cm**
Vegan



50256
Croissant à la margarine XL
84 u / 95 g / 8x8 / Levée 90-120'
Four 180-190° / 12-15' / **10 cm**



62126
Croissant Sacramento
140 u / 45 g / 8x12 / Décongélation 20-30'
Four 170° / 16' / **16,5 cm**



25050
Croissant au chocolat
100 u / 85 g / 8x9 / Décongélation 20-30'
Levée 1,15-1,20 h / Four 180° / 12-15' / **12,4 cm**



25310
Croissant XL
100 u / 110 g / 8x8
Décongélation 20-30' / Levée 1,50-2 h
Four 180-190° / 14-16' / **16,5 cm**
Vegan



00120
Croissant Horeca
11 kg / 45 g / 8x9 / Décongélation 65-75'
Four 180-190° / 12-15' / **9 cm**



00225
Triangle de pâte à croissant
126 u / 85 g / 8x9
Levée 90-120' / Four 180-190°
12-15' / **14 cm**
Vegan



00108
Mini croissant au beurre
6,5 kg / 25 g / 8x12
Décongélation 30-60'
Four 180-190° / 12-15' / **6,6 cm**



00106
Mini croissant
11,5 kg / 25 g / 8x9
Décongélation 50-60'
Four 180-190° / 12-15' / **7,6 cm**



42710
Petit croissant au beurre artisanal
4,2 kg / 25 g / 8x17
Décongélation 30-45'
Four 180-190° / 12-15' / **6,6 cm**



30265
Mini croissant classique à la margarine
6 kg / 25 g / 8x12
Décongélation 30-60'
Four 180-190° / 12-15' / **6,7 cm**



25041
Petit croissant à la margarine
12 kg / 22 g / 8x9
Décongélation 10-15'
Four 180-190° / 14-16' / **6,5 cm**



25571
Petit croissant à la crème
6 kg / 35 g / 8x14
Décongélation 30'
Four 180,190° / 13-14' / **7,5 cm**



42160
Petit croissant au chocolat blanc
6,49 kg / 30 g / 8x12
Décongélation 30-60'
Four 180-190° / 12-15' / **7,2 cm**



40118
Mini croissant au beurre au chocolat
260 u / 25 g / 8x12
Décongélation 20-30'
Four 165-175° / 12-15'



* Également disponible en 95 g, 110 g et 125 g.

Croissants
À cuire

60741
Super croissant au beurre
34 u / 95 g / 8x9
Décongélation 20-30'
Four 160-180° / 15-18' / **11 cm**



69273
Super croissant à la margarine
60 u / 95 g / 8x9
Décongélation 20-30'
Four 160-180° / 15-20' / **11,5 cm**



62155
Croissant Sacramento
75 u / 46 g / 8x12
Décongélation 30'
Four 170° / 15' / **15,5 cm**



00555
29253*
Croissant de restauration*
90 u - *160 u / 45 g / 8x9
Décongélation 15-20'
Four 170-180° / 15-20' / **11,5 cm**



65081
Croissant au beurre
46 u / 70 g / 8x9
Décongélation 15-30'
Four 160-180° / 15-20' / **10 cm**
Beurre / Sans colorants artificiels
Sans conservateurs



69272
Croissant classique à la margarine
46 u / 70 g / 8x9
Décongélation 15-30'
Four 160-180° / 15-20' / **10 cm**



69281
Croissant au chocolat
40 u / 100 g / 8x9
Décongélation 15-30'
Four 160-180° / 15-20' / **11,8 cm**



00522
Croissant droit
100 u / 70 g / 8x5
Décongélation 15-30'
Four 160-180° / 15-20' / **16 cm**



65090
Croissant midi au chocolat noir
90 u / 55 g / 8x12
Décongélation 20-30'
Four 165-175° / 15-18' / **12 cm**



63650
Petit croissant à la margarine
200 u / 25 g / 8x9
Décongélation 15-30'
Four 160-180° / 15-20' / **9 cm**



25390
Baby Margarine
5 kg / 11 g / 8x12
Décongélation 15-20'
Four 180-190° / 12-14' / **5,5 cm**



Croissants
Décongeler et servir

61690
Croissant au beurre
22 u / 70 g / 8x9
Décongélation 30' / **15 cm**



61695
Croissant D&S Paris
21 u / 52 g / 8x9
Décongélation 20-30' / **19,5 cm**
Clean Label



62660
Croissant midi D&S
32 u / 38 g / 8x12
Décongélation 30' / **14 cm**
Vegan



61895
Mini croissant au chocolat noir D&S
80 u / 37 g / 8x8
Décongélation 30-40' / **11 cm**



65095
Croissant au chocolat blanc
27 u / 67 g / 8x8
Décongélation 30' / **16 cm**





Un essentiel croustillant
qui résonne comme un succès.

Pâtisseries feuilletées

Les pâtisseries feuilletées sont l'une de ces créations qui réveille tous les sens. Elles sont agréables à regarder et à écouter, délicieuses au goût et, une fois que vous les tenez dans vos mains, vous ne pouvez pas les repasser. Aucun établissement ne peut s'en passer. De même, les pâtisseries feuilletées offrent d'infinites possibilités de garnitures qui attirent plus de monde chaque jour.

Pâtisseries feuilletées
À faire lever

26630
Grand Delight au chocolat
75 u / 135 g / 8x1 l / Décongélation 20-30°
Levée 1,15-1,50 h / Four 180-190°
16-18' / **18 cm**
Vegan



00354
Delight au chocolat noir
100 u / 110 g / 8x9 / Levée 90-120°
Four 180-190° / 12-15' / **14 cm**
Vegan



50362
Magno Delight à la crème
74 u / 140 g / 8x9 / Levée 90°
Four 180-190° / 12-15' / **15,2 cm**



50364
Magno Delight au chocolat noir
84 u / 150 g / 8x9 / Levée 90°
Four 180-190° / 12-15' / **15 cm**



10358
Delight double chocolat
80 u / 125 g / 8x9
Levée 90-120° / Four 180-190°
12-15' / **12 cm**



00305
Mini Delight au chocolat
555 u / 9,5 g / 8x15 / Levée 20-40°
Four 180-190° / 12-15' / **5 cm**



26271
Delight au chocolat
114 u / 97 g / 8x9 / Décongélation 20-30°
Levée 1,20-1,40 h / Four 180-190°
12-15' / **12 cm**
Vegan / Margarine



50352
Delight à la crème
88 u / 120 g / 8x9 / Levée 90°
Four 180-190° / 12-15' / **15 cm**



00300
Mini Delight à la crème
555 u / 15 g / 8x15 / Levée 20-40°
Four 180-190° / 12-15' / **5 cm**



Pâtisseries feuilletées
À cuire

69543
Super Delight au chocolat noir
72 u / 120 g / 8x9
Décongélation 15-30°
Four 180-190° / 16' / **15,7 cm**



69552
Delight XL à la crème
72 u / 120 g / 8x9
Décongélation 15-30°
Four 180-190° / 15-20' / **15,7 cm**



69515
Delight au chocolat avec décos
84 u / 103 g / 8x9
Décongélation 20°
Four 170° / 16' / **15 cm**



69401
Delight à la crème avec décos
84 u / 103 g / 8x9
Décongélation 20°
Four 170° / 16' / **15 cm**



69512
Delight au chocolat noir
84 u / 100 g / 8x9
Décongélation 15-30° / Four 180-190°
15-20' / **15 cm**



69505
Delight à la crème
84 u / 100 g / 8x9
Décongélation 15-30° / Four 180-190°
15-20' / **15 cm**



66200 **Mini bouchées à la crème**
66220 **Mini bouchées au chocolat noir**
5 kg / 17 g / 8x14 / Décongélation 20-30°
Four 180-190° / 12-14' / **6 cm**



69521 **Mini Delight à la crème**
69555 **Mini Delight au chocolat noir**
150 u / 45 g / 8x9 / Décongélation 15-30°
Four 160-190° / 15-20' / **6,7 cm**



Cône
À faire lever

65320
Cône au cacao
90 u / 117 g / 8x9
Décongélation 20-30° / Levée 1,45-2 h
Four 180-190° / 12-15' / **16 cm**
Vegan



00128
Mini cône à la crème
150 u / 40 g / 8x2
Décongélation 20-40° / Levée 140-180°
Four 180-190° / 12-15' / **7,5 cm**



00126
Mini cône au chocolat noir
165 u / 40 g / 8x2
Décongélation 20-40° / Levée 140-180°
Four 180-190° / 12-15' / **7,5 cm**
Vegan



Pâtisseries feuilletées
Décongeler et servir

68890
Delight au chocolat noir
20 u / 100 g / 8x12 / Décongélation 60° / **15 cm**





Une spirale au goût infini.

Ensaimadas

Les temps changent,
mais le goût et le moelleux de votre
première ensaimada perdure.
C'est ce que nous voulons obtenir.
Et c'est pourquoi nous travaillons à
perfectionner une gamme d'ensaimadas
inspirées de notre mémoire véritable,
celle que nous n'oublierons jamais.
Modifier tout ce qui doit être modifié.
Nous continuerons à nous adapter.

Ensaimadas
À faire lever

61401
Grande ensaimada
90 u/100 g/8x9
Décongélation 15-20'/ Levée 90-120'
Four 180-190°/10-12' / **10,5 cm**



69450
Petite ensaimada
7,02 kg/18 g/8x12
Décongélation 30'/ Levée 45-60'
Four 185°/10-12' / **5 cm**



26041
Petite ensaimada à la crème
5 kg/45 g/8x14
Décongélation 30'/ Levée 2 h
Four 180-190°/9-10' / **5,8 cm**



10455
Mini ensaimada au potiron
9,5 kg/50 g/8x9
levée 180-200'/ Four 170-180°
10-12' / **5,8 cm**



40400
Ensaimada
80 u/105 g/8x9
Four 180-190°/10-12'
10,5 cm



60451
Petite ensaimada
10 kg/45 g/8x9
Décongélation 30'/ Levée 90'
Four 170-180°/10-12' / **6,5 cm**



26051
Petite ensaimada au chocolat
5 kg/45 g/8x14
Décongélation 30'/ Levée 2 h
Four 180-190°/9-10' / **5,8 cm**



10460
Mini ensaimada à la crème
9,5 kg/50 g/8x9
levée 180-200'/ Four 170-180°
10-12' / **5,8 cm**



40450
Mini ensaimada
10 kg/36 g/8x9
Levée 60-90'/ Four 170-180°
10-12' / **6,5 cm**



61496
Grand fartón
100 u/100 g/8x9
Levée 60-90'
Four 170-180°
12-15' / **28 cm**



10465
Mini ensaimada au chocolat
9,5 kg/50 g/8x9
Levée 180-200'/ Four 170-180°
10-12' / **5,8 cm**



10494
Bâton garni de crème
7,5 kg/50 g/8x12
Levée 50-40'/ Four 170-180°
10-12' / **25 cm**



00492
Bâton garni de chocolat
8 kg/50 g/8x12
Levée 50-40'/ Four 170-180°
10-12' / **25 cm**



Ensaimadas
À cuire

29361
Ensaimada pré-levée
32 u/100 g/8x9
Décongélation 20-30'/ Four 160-180°
15-20' / **12,5 cm**



69571
Mini ensaimada
80 u/45 g/8x9
Décongélation 20-30'/ Four 160-180°
15-20' / **8,5 cm**



Ensaimadas
Décongeler et servir

60990
Ensaimada
16 u/87 g/8x12
Décongélation 60' / **14,5 cm**



24630
Mini ensaimada
45 u/54 g/8x12
Décongélation 60' / **10 cm**



Pâtisseries danoises
À faire lever

LØVEN

/ Authentiques pâtisseries danoises /

40107
Triangle au chocolat noir
35 u/150 g/8x12
Décongélation 50-40°/ Four 180-190°
15-20' / **15 cm**
Margarine



60060
Muji
36 u/155 g/8x14
Four 185°/17-18'/ **11,2 cm**



Pâtisseries danoises
À cuire

65970
Bâton danois au chocolat
7 kg/70 g/8x14
Décongélation 15-20°/ Four 180-190°
12-14' / **26,5 cm**



65921
Bâton danois à la crème
7 kg/70 g/8x14
Décongélation 15-20°/ Four 180-190°
12-14' / **26,5 cm**



FIKA. Appréciez les petites choses

En harmonie avec l'esprit de « Lagom », le secret du bonheur suédois, les artisans scandinaves ont créé des gâteaux parfaits selon le principe « ni trop, ni pas assez, juste le bon équilibre ». En Suède, FIKA* est une tradition qui signifie se rassembler pour boire une tasse de café et manger un morceau de gâteau.

C'est plus qu'une simple pause, c'est un style de vie, une excuse légitime pour partager et profiter des moments joyeux en mangeant une douceur.

00570
Tresse au chocolat noir
58 u/125 g/8x9
Décongélation 15-30°
Four 160-180°
15-20' / **14,5 cm**



40572
Tresse aux pommes et à la crème
58 u/125 g/8x9
Four 160-180°
15-20' / **14,5 cm**



69411
Tresse aux noix de pécan et au sirop d'érable
54 u/90 g/8x12
Décongélation 15-20°
Four 170-180°/ 14-16' / **11 cm**



10285
Bretzel
72 u/90 g/8x9
Four 180-190°/15-20'
15 cm



20280
Bretzel aux amandes et à la crème
52 u/149 g/8x12
Four 180-190°/15-20'
15,8 cm



42530
Bretzel au chocolat
52 u/149 g/11
Four 180-190°/15-20'
14 cm



25731
Pain aux raisins
50 u/115 g/8x12
Décongélation 20-30°
Levée 1,30-1,45 h
Four 180-190°/16-20' / **9,5 cm**
Margarine



10282
Pain aux raisins et noix
60 u/150 g/8x12
Four 180-190°/12-15' / **9 cm**
Margarine



65741
Petit pain aux raisins
180 u/30 g/8x14/
Décongélation 30°/ Levée 50-45°
Four 180-190°/ 14-16' / **5,7 cm**
Margarine



66910
Treillis au praliné
54 u/100 g/8x16
Décongélation 20-30°
Four 180-190°
15-20' / **18 cm**



43690
Mini Bretzel
67 u/45 g/8x17
Décongélation 30°
Four 180-190°
8-12' / **8 cm**



Pâtisseries feuilletées

À cuire

28260
Pâtisserie feuilletée au chocolat XL
50 u / 175 g / 8x12 / Décongélation 20-30'
Four 180-190° / 20-25' / **26 cm**



25251
Pâtisserie feuilletée au chocolat
75 u / 107 g / 8x12 / Décongélation 20-30'
Four 180-190° / 18-20' / **17,5 cm**



65450
Chausson aux pommes
70 u / 110 g / 8x9
Décongélation 30-40' / Four 170-180°
12-17' / **12 cm**
Beurre



60169
Fripone carré à la crème
38 u / 120 g / 8x17
Décongélation 10' / Four 170-175°
15-17' / **15 cm**



28250
Pâtisserie feuilletée à la crème XL
45 u / 180 g / 8x12 / Décongélation 20-30'
Four 180-190° / 20-25' / **26 cm**



28270
Pâtisserie feuilletée au potiron XL
45 u / 180 g / 8x12 / Décongélation 20-30'
Four 180-190° / 20-25' / **26 cm**



85510
Palmier au beurre
90 u / 90 g / 8x9
Décongélation 20-30'
Four 180-190° / 25-30' / **20 cm**



63880
Palmier andalou
50 u / 160 g / 8x14
Décongélation 60'
Four 190° / 21' / **16 cm**
Beurre/vegan



25360
Palmier
90 u / 100 g / 8x9
Décongélation 20-30'
Four 180-190° / 25-30' / **20,5 cm**
Vegan



25281
Pâtisserie feuilletée à la crème
75 u / 107 g / 8x12 / Décongélation 20-30'
Four 180-190° / 18-20' / **17,5 cm**



40604
Grand palmier
75 u / 120 g / 8x8
Décongélation 20-30'
Four 170-180° / 15-20' / **20,5 cm**
Vegan



66090
Petit palmier
5 kg / 18 g / 8x14
Décongélation 20-30' / Four
180-190° / 15-20'
Margarine/vegan



25440
Tarte aux pommes
48 u / 170 g / 4x13
Décongélation 20-30'
Four 180-190° / 25-30' / **18 cm**



69522
Tresse Almudevar
24 u / 150 g / 8x8
Décongélation 45' / **17 cm**



65455
Triangle aux pommes
56 u / 120 g / 8x12
Décongélation 30' / Four 180°
28' / **22 cm**



49510
Demi-lune au chocolat
2,6 kg / 40 g / 8x17
Décongélation 50-60'
Four 170-180° / 12-17' / **7 cm**



43200
Torsade feuilletée
4,5 kg / 20 g / 8x14
Décongélation 50-60'
Four 180° / 20'



63490
Assortiment de mini pâtisseries feuilletées
6,84 kg (180 u environ) / 38 g / 8x9
Décongélation 20-30'
Four 180-190° / 12-16' / **5 cm**
Garnitures : crème, chocolat et framboise





Muffins et Delicakes

Notre pâte la plus moelleuse et aérée affiche une extraordinaire personnalité peu importe la version : Yaourt et cranberry, chocolat extrême, velours rouge, cheesecake, caramel,... Des goûts et des couleurs remarquables qui vous laisseront sans voix.

Muffins / Delicakes

21450

Muffin yaourt et cranberry

24 u / 82 g / 8x14

Décongélation 30-45' / **8 cm**



21560

Muffin aux pépites de chocolat

24 u / 82 g / 8x14

Décongélation 30-45' / **8 cm**



21570

Muffin double chocolats

24 u / 82 g / 8x14

Décongélation 30-45' / **8 cm**



24150

Muffin bicolore

24 u / 85 g / 8x14

Décongélation 40-45' / **8 cm**



62555

Muffin vegan

20 u / 90 g / 8x17

Décongélation 30-40' / **8 cm**

Vegan



21490

Double chocolats et confiture de fraise

2,2 kg / 28 g / 8x17

Décongélation 25-30' / **5 cm**



21500

Mini muffin aux pommes et à la crème

2,2 kg / 28 g / 8x17

Décongélation 25-30' / **5 cm**



64450

Delicake aux pommes

24 u / 110 g / 8x14

Décongélation 30-45'

8,5 cm



Muffins

67250

Muffin artisanal au chocolat

15 u / 115 g / 8x16

Décongélation 45' / **7,5 cm**

Huile d'olive / sans conservateurs
Sans colorants artificiels
Sans arômes artificiels



66680

Muffin artisanal aux myrtilles

15 u / 100 g / 8x16

Décongélation 45' / **8 cm**

Huile d'olive / sans conservateurs
Sans colorants artificiels
Sans arômes artificiels



67295

Muffin artisanal à la cranberry

15 u / 110 g / 8x16

Décongélation 45' / **7,5 cm**

Huile d'olive / sans conservateurs
Sans colorants artificiels
Sans arômes artificiels



64985

Muffin artisanal classique

15 u / 100 g / 8x16

Décongélation 45' / **8 cm**

Huile d'olive / sans conservateurs
Sans colorants artificiels
Sans arômes artificiels



BigTûlipes

61500
**Grand muffin
Tûlipe noir**
12 u / 140 g / 8x17
Décongélation 40-45' / **8 cm**



61510
**Grand muffin
Tûlipe blanc**
12 u / 140 g / 8x17
Décongélation 30-60' / **8 cm**



Les Tûlipes

62840
**Muffin Tûlipe
velours rouge**
20 u / 110 g / 8x17
Décongélation 35-45' / **7 cm**



62150
**Muffin Tûlipe
parfum cheesecake**
20 u / 110 g / 8x17
Décongélation 30-45' / **7 cm**



61980
**Muffin Tûlipe
caramel et pécan**
20 u / 110 g / 8x17
Décongélation 30-45' / **7 cm**



62520
**Assortiment de mini
muffins Tûlipes**
46 u / 55 g / 8x14
Décongélation 20-35' / **5 cm**



60950
**Muffin Tûlipe
chocolat extrême**
20 u / 110 g / 8x17
Décongélation 35-45' / **7 cm**



60770
**Muffin Tûlipe yaourt
et cranberry**
20 u / 110 g / 8x17
Décongélation 45' / **7,5 cm**



60172
**Muffin Tûlipe
Nocilla®**
20 u / 100 g / 8x17
Décongélation 30-45' / **7 cm**



60180
**Mini muffin Tûlipe
Nocilla**
46 u / 55 g / 8x14
Décongélation 20-30' / **5 cm**




les Tûlipes



Spécialités et cookies



Spécialités

60935
Coca au sucre
9u / 450g / 4x14
Décongélation 40-50'
Four 190-210° / 10-12' / **51 cm**
Levain/huile d'olive



66245
Gaufre
30u / 90g / 17x7
Décongélation 60' / **14,5 cm**



60960
Gauffre
48u / 111g / 11x5
Décongélation 30'
Four 250° / 2' / **15 cm**



64452
Pancakes américains
80u / 45g / 9x11
Four 140° / 15' / **10 cm**



68910
Cookie au chocolat blanc
30u / 65g / 8x20
Décongélation 60' / **10 cm**



Cookies

61750
Cookie
24u / 75g / 8x20
Décongélation 30' / **11 cm**



63590
Cookie au chocolat noir
24u / 75g / 8x20
Décongélation 15-20' / **10 cm**



68920
Cookie au muesli
30u / 65g / 8x20
Décongélation 60' / **9 cm**
Source de fibres/beurre



60920
Cookie au chocolat
24u / 73g / 8x20
Décongélation 30' / **11 cm**



071708
Cookie Mars® M&M's®
40u / 45g / 10x17/
Décongélation 60' / **4,2 cm**
Margarine



071710
Cookie cacahuètes
Mars® M&M's®
40u / 45g / 10x17/
Décongélation 60' / **4,2 cm**
Margarine



071709
Cookie Mars® Snickers®
40u / 45g / 10x17/
Décongélation 60' / **4,2 cm**
Margarine



071707
Cookie Mars® Twix®
40u / 45g / 10x17/
Décongélation 60' / **4,2 cm**
Margarine



L'une des pâtisseries de référence du « Fait à Barcelone » depuis 1906 a inspiré, surpris et créé des moments uniques. Une collaboration qui a été un pur luxe pour nos sens et pour ceux qui ont le plaisir de les goûter.



67128
Croissant Escribà

48 u / 75 g / 8x9
Décongélation 50-55'
Four 180° / 17' / **10 cm**
Beurre / Sans conservateurs
Sans colorants artificiels



67125
Décongeler et servir Escribà Cremadet

34 u / 55 g / 8x16
Décongélation 40-45' / **8 cm**
Beurre / Sans conservateurs
Sans colorants artificiels



68125
Escribà Cremadet Choco

34 u / 55 g / 8x16
Décongélation 40' / **8 cm**
Beurre / Sans conservateurs
Sans colorants artificiels



Décongeler et servir



Le BRIÓ

Pain à l'aspect parfait, brillant ; léger avec un goût sucré moelleux, grâce à l'ajout de beurre.

65481
Pain à hamburger brioché

40 u / 55 g / 4x14
Décongélation 20-30' / **9,4 cm**
Beurre



63291
Mini pain à hamburger brioché

96 u / 26 g / 4x14
Décongélation 40-50' / **6,5 cm**
Beurre



65225
Brioche suisse

30 u / 55 g / 8x9
Décongélation 15-30' / **14 cm**
Beurre



61420
Mini Brioche

75 u / 25 g / 8x9
Décongélation 20-30' / **10 cm**
Levain





Saudade



65215
Pastel de Nata Caprice
60 u / 74 g / 8x17
Décongélation 45'
Four 250° / 8-10' / **6,9 cm**
Clean Label/beurre



64820
Pastel de Nata Go
60 u / 62 g / 8x12
Décongélation 20-30'
Four 180-190° / 3-5' / **7,5 cm**



45161
Pastel de Nata
104 u / 66 g / 8x9
Décongélation 45'
Four 250° / 8-10' / **7,5 cm**



40890
Mini Pastel de Nata
100 u / 30 g / 8x17
Décongélation 20-30'
Four 250° / 8-10' / **5,5 cm**



66071
Croissant brioché
26 u / 95 g / 4x19
Décongélation 60-90' / **14 cm**
Beurre



67571
Croissant brioché au chocolat noir
26 u / 128 g / 4x19
Décongélation 60-90' / **14 cm**
Beurre



DOTS®

UN « INCONTOURNABLE » ÉPATANT

PLUS DE COULEUR DANS VOTRE VITRINE. UN MONDE DE GOÛTS INFINIS.

LA CRÉATIVITÉ ENTRE VOS MAINS. DES GARNITURES DÉLICIEUSES.

DES ENVIES DE GLAÇAGE. RAPIDE À PRÉPARER. PAS DE RÉTRÉCISSEMENT.

EN OUTRE, NOTRE GAMME DE DOTS® EST LA PLUS VASTE DU MARCHÉ
AVEC PLUS DE QUATORZE VARIÉTÉS. NOUS SOMMES DE PLUS LES LEADERS EUROPÉENS

AVEC 370 MILLIONS DE DOTS® VENDUS PAR AN.

TOUT LE MONDE LES AIME.



DOTS® ORIGINAUX

65590
GRANDS DOTS GLACÉS
48 U / 70 G
4X15 / 10.8 CM



31740
GRANDS DOTS NATURES
48 U / 60 G / 4X15
DÉCONGÉLATION 15-20' / 10.8 CM



75511 DOTS GLACÉS
75511 DOTS GLACÉS*
36/*72 U / 52 G / 8X15/*4X15
DÉCONGÉLATION 15-20' / 9.5 CM



65520
DOTS NATURES
72 U / 44 G / 4X15
DÉCONGÉLATION 15-20' / 9.5 CM



60590
GRANDS DOTS AU SUCRE
48 U / 65 G / 4X15
DÉCONGÉLATION 15-20' / 10.8 CM



65760 / 15514
DOTS AU SUCRE
36/*72 U / 49 G / 8X15
DÉCONGÉLATION 15-20' / 9.5 CM



68653
DOTS AU SUCRE SANS HUILE DE PALME
36 U / 49 G / 8X15
DÉCONGÉLATION 20' / 9.5 CM



24690
GRANDS DOTS AU CHOCOLAT NOIR
48 U / 80 G / 4X15
DÉCONGÉLATION 15-20' / 10.8 CM



23100
DOTS AU CHOCOLAT NOIR
36 U / 60 G / 8X15
DÉCONGÉLATION 15-20' / 9.5 CM



23090
DOTS AU CHOCOLAT BLANC RAYÉS
36 U / 75 G / 8X15
DÉCONGÉLATION 15-20' / 9.5 CM



53120
DOTS AU CHOCOLAT NOIR RAYÉS
36 U / 75 G / 8X15
DÉCONGÉLATION 15-20' / 9.5 CM



DOTS® CLASSIQUES



61470
DOTS CLASSIQUES
36 U / 72 G / 8X11
DÉCONGÉLATION 20' / 10 CM

DOTS® ARC-EN-CIEL

61135
DOTS BLANCS ET VIOLETS
36 U / 57 G / 8X15
DÉCONGÉLATION 20' / 9.5 CM



61145
DOTS JAUNE FRUTTI
36 U / 56 G / 8X15
DÉCONGÉLATION 20' / 9.5 CM



60115
DOTS CARRÉS ROSES
36 U / 64 G / 8X14
DÉCONGÉLATION 15-20' / 9.3 CM



DOTS® BRIOCHE

67994
DOTS BRIOCHÉ CHOCOLAT & NIBS
33 U / 57 G / 8X14
DÉCONGÉLATION 20-25' / 9.8 CM
SANS COLORANTS ARTIFICIELS



60675
DOTS ROSES AVEC GUIMAUVES
36 U / 59 G / 8X14
DÉCONGÉLATION 15-20' / 9.5 CM



61175
DOTS ROUGES AVEC COOKIES
36 U / 60 G / 8X14
DÉCONGÉLATION 20' / 9.5 CM



DOTS® PREMIUM

65164
DOTS CHOCOLAT CROUSTILLANT
36 U / 84 G / 8X14 / 20'



65144
DOTS NOIX DE COCO
36 U / 73 G / 8X16 / 20'



65174
DOTS NOISETTES ET CHOCOLAT
36 U / 70 G / 8X16 / 20'



60052
DOTS PREMIUM CARAMEL AU BEURRE SALÉ
36 U / 69 G / 8X12
DÉCONGÉLATION 15-20' / 9.5 CM



60051
DOTS PREMIUM À LA MYRTELLE
36 U / 74 G / 8X14
DÉCONGÉLATION 20' / 9.5 CM



DOTS® DÉCORÉS

22026
DOTS SAUPoudrés
36 U / 55 G / 8X15
DÉCONGÉLATION 20° / 9,5 CM



13084
DOTS TUTTI
36 U / 55 G / 8X15
DÉCONGÉLATION 15-20° / 9,5 CM



67854
DOTS NOISETTES
36 U / 64 G / 8X16
DÉCONGÉLATION 15-20° / 9,5 CM



87260
DOTS SEMI-RECOUVERTS DE CHOCOLAT NOIR
72 U / 52 G / 4X15
DÉCONGÉLATION 20° / 9,5 CM



67856
DOTS COLORÉS
36 U / 65 G / 8X15
DÉCONGÉLATION 15-20° / 9,5 CM



24260
DOTS CONFETTI
36 U / 56 G / 8X15
DÉCONGÉLATION 15-20° / 9,5 CM



60661
DOTS ROSES
36 U / 60 G / 8X15
DÉCONGÉLATION 20° / 9,5 CM



67126
DOTS COOKIES
36 U / 64 G / 8X14
DÉCONGÉLATION 15-20° / 9,5 CM



64920
DOTS ON THE ROCKS
36 U / 88 G / 8X15
DÉCONGÉLATION 15-20° / 9 CM



64255
DOTS FANTAISIES
36 U / 57 G
8X14 / 15-20°



61640
BOÎTE D'ASSORTIMENTS DE DOTS
36 U / 52 G / 8X11
DÉCONGÉLATION 15-25° / 9,5 CM



80640
BOÎTE D'ASSORTIMENTS DE DOTS
60 U / 55 G / 8X15
DÉCONGÉLATION 20° / 9,5 CM
(5 BARQUETTES DE 12 UNITÉS)



DOTS® FOURRÉS

61823
DOTS DÉCORÉ AU CHOCOLAT NOIR
36 U / 75 G / 8X16
DÉCONGÉLATION 25-30° / 9,5 CM
SANS CONSERVATEURS



80209
DOTS FOURRÉS AU CHOCOLAT
36 U / 69 G / 8X14
DÉCONGÉLATION 30° / 9,5 CM



61293
DOTS AU SUCRE FOURRÉS À LA CRÈME
36 U / 75 G / 8X16
DÉCONGÉLATION 30° / 9,5 CM
SANS COLORANTS ARTIFICIELS



64723
DOTS À LA CRÈME DE FRAISE
36 U / 75 G / 8X16
DÉCONGÉLATION 30° / 9,5 CM



65191
DOTS MULTICOLORÉS
36 U / 75 G / 8X16
DÉCONGÉLATION 30° / 9,5 CM



60045
DOTS NOIX DE COCO ET CHOCOLAT
36 U / 72 G / 8X15
DÉCONGÉLATION 30° / 9,5 CM
SANS ARÔMES ARTIFICIELS



67124
DOTS BLANCS ET ROSES
36 U / 74 G / 8X16
DÉCONGÉLATION 30° / 9,5 CM



61530
DOTS PARFUM CARMEL
36 U / 73 G / 8X15
DÉCONGÉLATION 20-25° / 9,5 CM
SANS CONSERVATEURS



81538
DOTS TRICOLORES
36 U/CARTON / 72 G / 8X16
DÉCONGÉLATION 30° / 9,5 CM
SANS COLORANTS ARTIFICIELS
SANS CONSERVATEURS



01549
DOTS FRAISE
24 U / 76 G / 8X16
DÉCONGÉLATION 20-25° / 9,5 CM



67180
DOTS VELOURS ROUGE
36 U / 74 G / 8X15
DÉCONGÉLATION 30° / 9,5 CM
SANS COLORANTS ARTIFICIELS
SANS CONSERVATEURS



68765
DOTS AUX POMMES
36 U / 74 G / 8X15
DÉCONGÉLATION 30° / 9,5 CM
SANS COLORANTS ARTIFICIELS
SANS CONSERVATEURS



39010
DOTS AU CITRON
36 U / 73 G / 8X15
DÉCONGÉLATION 30-45° / 9,5 CM
SANS COLORANTS ARTIFICIELS



60048
DUODOTS BONBONS
36 U / 72 G / 8X15
DÉCONGÉLATION 15-20° / 9,5 CM
SANS COLORANTS ARTIFICIELS
SANS CONSERVATEURS



68734
DOTS AU SUCRE ET AU CHOCOLAT
36 U / 65 G / 8X16
DÉCONGÉLATION 30° / 9,5 CM
SANS COLORANTS ARTIFICIELS



61545
DOTS AVEC KITKAT
36 U / 73 G / 8X16
DÉCONGÉLATION 20-30° / 9,3 CM
SANS CONSERVATEURS



89624
DOTS NOCILLA® DOUBLE PARFUM
36 U / 74 G / 8X15
DÉCONGÉLATION 40° / 9,3 CM
SANS CONSERVATEURS



GARNITURE ABONDANTE

GARNITURE ABONDANTE

BERLIDOTS®

25890
BALLDOTS AU SUCRE
36 U / 60 G / 8X11
DÉCONGÉLATION 20-30' / 9,5 CM



22110
BALLDOTS BOSTON À LA CRÈME
36 U / 94 G / 8X11
DÉCONGÉLATION 60-75' / 9,2 CM



21290
BALLDOTS AU CHOCOLAT NOIR DÉCORÉS
36 U / 90 G / 8X11
DÉCONGÉLATION 60-75' / 9,2 CM
COMPREND 24 ÉTIQUETTES ET 24 IDENTIFIANTS



64190
BALLDOTS À LA CRÈME ET AU CHOCOLAT
36 U / 100 G / 8X11
DÉCONGÉLATION 60-75' / 9,2 CM



65880
GRANDS BALLDOTS AU SUCRE
27 U / 78 G / 8X11
DÉCONGÉLATION 20-30' / 10,5 CM



35890
BALLDOTS NATURES
36 U / 55 G / 8X11
DÉCONGÉLATION 20-30' / 9,2 CM



22120
BALLDOTS TRICOLORES
36 U / 90 G / 8X11
DÉCONGÉLATION 60-75' / 9,2 CM



61290
BALLDOTS FRUITS DES BOIS
36 U / 90 G / 8X11
DÉCONGÉLATION 60-75' / 9,2 CM



20290
BALLDOTS À LA CRÈME DÉCORÉS
36 U / 90 G / 8X11
DÉCONGÉLATION 60-75' / 9,2 CM
COMPREND 24 ÉTIQUETTES ET 24 IDENTIFIANTS



11720
BALLDOTS AU SUCRE ET CONFITURE DE FRAISE
36 U / 85 G / 8X10
DÉCONGÉLATION 60-75' / 9,2 CM



65950
BALLDOTS NOCILLA®
24 U / 78 G / 8X15
DÉCONGÉLATION 45' / 9,2 CM
24 ÉTIQUETTES ET EMBALLAGES DANS LA BOÎTE



69734
BALLDOTS KIT KAT®
75 U / 87 G / 8X11
DÉCONGÉLATION 45' / 9,2 CM



42880
MINI BALLDOTS À LA CRÈME
40 U / 40 G / 8X15
DÉCONGÉLATION 45' / 7 CM



42890
MINI BALLDOTS AU CHOCOLAT
40 U / 48 G / 8X16
DÉCONGÉLATION 20-40' / 7 CM



66450
MINI BALLDOTS AU CARAMEL
40 U / 53 G / 8X16
DÉCONGÉLATION 20-40' / 7 CM



66380
MINI BALLDOTS AUX NOISETTES ET AU CHOCOLAT
40 U / 51 G / 8X16
DÉCONGÉLATION 20-40' / 7 CM



62305
DOTS LONGS AU CHOCOLAT NOIR RAYÉS
24 U / 105 G / 8X15
DÉCONGÉLATION 25-30' / 16 CM



65690
MINI DOTS LONGS À LA CRÈME
1,5 KG / 54 G / 6X22
DÉCONGÉLATION 30' / 12,5 CM



62810
GRANDS DOTS LONGS AU CHOCOLAT
24 U / 100 G / 8X15
DÉCONGÉLATION 20-40' / 16 CM



61305
GRANDS DOTS LONGS À LA CRÈME
24 U / 100 G / 8X15
DÉCONGÉLATION 20-40' / 16 CM



20260
DOTS LONGS À LA CRÈME
45 U / 55 G / 8X11
DÉCONGÉLATION 20-40' / 9,5 CM



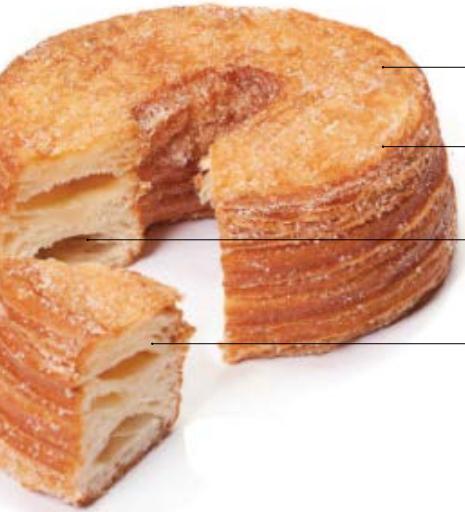
SANS HUILE DE PALME NOUVELLES CRÉATIONS DE LA FAMILLE DOTS®.

SANS GRAISSES HYDROGÉNÉES, SANS HUILE DE PALME ET AVEC TOUT LE GÔT DES DOTS®.

66975
BALLDOTS BONBON
32 U / 95 G / 6X12
DÉCONGÉLATION 2H / 9 CM



CRODOTS®



Né d'une mère française et d'un père américain

Croûte croustillante et savoureuse
Saupoudré de sucre glace

Pâte feuilletée aussi bonne qu'une croissant

Un croissant à l'intérieur, un beignet
Dots à l'extérieur



69231
CRODOTS

24 U / 80 G / 8X15
DÉCONGÉLATION 20' / 9.5 CM



69241
CRODOTS AU CHOCOLAT NOIR

22 U / 95 G / 8X15
DÉCONGÉLATION 20' / 9.5 CM



60530
ASSORTIMENT DE MINI CRODOTS

57 U / 40 G / 8X11
DÉCONGÉLATION 20' / 6.8 CM

POPDOTS®

64210
POPDOTS AU SUCRE

1.2 KG / 13 G / 8X16
DÉCONGÉLATION 20' / 4.5 CM



64220
POPDOTS AU CHOCOLAT NOIR

1.6 KG / 16 G / 8X16
DÉCONGÉLATION 20' / 4.6 CM



64230
POPDOTS AU CHOCOLAT BLANC

2 KG / 20 G / 8X16
DÉCONGÉLATION 20' / 4.5 CM



64225
POPDOTS AU CHOCOLAT NOIR ET NOISETTES

1.58 KG / 18 G / 8X16
DÉCONGÉLATION 20' / 4.6 CM



64235
POPDOTS AU CHOCOLAT BLANC ET AU CARAMEL

1.94 KG / 22 G / 8X16
DÉCONGÉLATION 20' / 4.5 CM



64245
POPDOTS ROSES

1.85 KG / 21 G /
DÉCONGÉLATION 20' / 4.5 CM



68729
POPDOTS GLACÉS ET FOURRÉS À LA CRÈME

108 U / 18 G
8X15 / DÉCONGÉLATION 20'



68739
POPDOTS GLACÉS ET FOURRÉS AU CHOCOLAT

108 U / 18 G
8X15 / DÉCONGÉLATION 20'



65239
POPDOTS DOUBLE CHOCOLATS

88 U / 22 G
8X16 / DÉCONGÉLATION 20'



84257
POPDOTS SENSATION FRAISE

88 U / 26 G / 8X16
DÉCONGÉLATION 25-30' / 4.2 CM



84258
POPDOTS TROIS CHOCOLATS

88 U / 23 G / 8X16
DÉCONGÉLATION 25-30' / 4.6 CM



84259
POPDOTS STRACIATELLA

88 U / 26 G / 8X16
DÉCONGÉLATION 25-30' / 3.7 CM



64345
POPDOTS CHUPA CHUPS®

188 U / 21 G / 8X16
DÉCONGÉLATION 15-20' / 4.2 CM
SANS COLORANTS ARTIFICIELS
SANS CONSERVATEURS
SANS GRAISSES HYDROGÉNÉES



69817
POPDOTS KIT KAT®

88 U / 22 G
8X16 / DÉCONGÉLATION 20'
SANS COLORANTS ARTIFICIELS
SANS CONSERVATEURS
SANS GRAISSES HYDROGÉNÉES



MINIDOTS®

29880
MINIDOTS CLASSIQUES

66 U / 28 G / 8X11
DÉCONGÉLATION 15-20' / 7.3 CM



29910
MINI-DOTS AU CHOCOLAT NOIR

60 U / 34 G / 8X11
DÉCONGÉLATION 15-20' / 7.4 CM



60240
ASSORTIMENT DE MINI-DOTS

75 U / 28 G / 8X9
DÉCONGÉLATION 15-20' / 7.3 CM



29920
MINIDOTS AU CHOCOLAT BLANC RAYÉS

60 U / 40 G / 8X11
DÉCONGÉLATION 15-20' / 7.6 CM



29930
MINIDOTS AU CHOCOLAT NOIR RAYÉS

60 U / 36 G / 8X11
DÉCONGÉLATION 15-20' / 7.4 CM



66891
MINIDOTS AU CHOCOLAT NOIR

2 KG / 25 G / 8X16
DÉCONGÉLATION 10-15' / 5.3 CM



49870
MINIDOTS AU SUCRE

75 U / 22 G / 8X11
DÉCONGÉLATION 15-20' / 7.3 CM





C'est tout le temps le bon
moment

Des pâtisseries salées

Nous mettre à la place de nos clients nous permet de proposer des associations de plus en plus surprenantes qui répondent à leur besoins et leur facilitent la vie au moment de faire leurs choix. C'est pourquoi nous sommes de plus en plus proactifs et orientés vers la santé et nous sommes intimement convaincus que nos clients ne renonceront pas au goût dans les meilleurs moments de leur journée.

Pâtisseries salées

À faire lever

25201

Petit croissant Hot Dog

kg / 57 g / 8x12 / Levée 40-60°
Décongélation 15-20'
Four 180-190° / 12-14' / **7,5 cm**



25191

Petit croissant mixte

6 kg / 55 g / 8x12 / Levée 40-60°
Décongélation 10-15'
Four 180-190° / 12-14' / **7,5 cm**



00549

Assortiments MiniDelights

9,03 kg / 16 g / 8x9 / Décongélation 15-30'
Four 180-190° / 12-15' / **5 cm**
Margarine



00549

Assortiment de mini pâtisseries salées

10 kg / 15 g / 8x9 / Décongélation 15-30'
Four 180-190° / 12-15'



10276

Mini-croissants salés

6,5 kg/caisse / 51 g / 8x12
Four 180-190° / 12-15' / **6,5 cm**



Pâtisseries salées

À cuire

65841

Croissant Francfort

50 u / 116 g / 8x9
Décongélation 20-30'
Four 170-180° / 12-16' / **12,5 cm**



67141

Croissant J&F

52 u / 105 g / 8x9
Décongélation 20-30'
Four 160-180° / 15-30' / **12 cm**



69515

Croissant au fromage

Paris
50 u / 90 g / 8x8
Décongélation 40-60'
Four 165-175° / 14-17' / **14,5 cm**
Beurre



60834

Delight mixte XL

44 u / 145 g / 8x9
Décongélation 20-30'
Four 165-175° / 16-20'



65656

Feuilleté jambon et fromage

46 u / 110 g / 8x9
Décongélation 15-30'
Four 170-180° / 15-20' / **10,5 cm**



60583

Delight J&F

45 u / 110 g / 8x9
Décongélation 15-30'
Four 160-180° / 15-20'



60836

Delight mixte

45 u / 120 g / 8x9
Décongélation 20-30'
Four 170-180° / 15-20' / **15 cm**



65842

Assortiment de mini-feuilletés

7,5 kg / 17 g / 8x11
Décongélation 20-30'
Four 180-190° / 12-14' / **6 cm**
Margarine



Feuilletés salées

À cuire

28450
Feuilleté au thon
56 u / 135 g / 8x12
Décongélation 20-30'
Four 170-180° / 15-18' / **14,5 cm**
Margarine



63210
Chausson carbonara
30 u / 131 g / 8x17
Décongélation 30'
Four 180° / 15-20' / **17,5 cm**



60687
Feuilleté fromage et bacon
38 u / 120 g / 8x17
Décongélation 15-30'
Four 180-190° / 18-20' / **14 cm**



21680
Napoli Envoltini
55 u / 135 g / 8x12
Décongélation 20-30'
Four 180-190° / 12-15' / **14,5 cm**
Margarine



63245
Chausson mixte
30 u / 145 g / 8x17
Décongélation 15'
Four 180° / 15-14' / **16 cm**



64490
Feuilleté mixte
48 u / 120 g / 8x12
Décongélation 20-30'
Four 175-185° / 15-17' / **12 cm**



63420
Feuilleté au poulet
52 u / 144 g / 8x12
Décongélation 20-30'
Four 170-180° / 20-25' / **12 cm**
Margarine



63235
Chausson épinard et brie
43 u / 145 g / 8x9
Décongélation 15'
Four 180° / 15-14' / **17 cm**



66595
Pizza Calzone
40 u / 110 g / 8x12
Décongélation 25-30'
Four 175-185° / 12-17' / **12 cm**



67980
Batônnet au fromage
40 u / 84 g / 8x17
Décongélation 15-20'
Four 180° / 15' / **26,5 cm**



67981
Torsade moutarde et fromage
70 u / 110 g / 8x12
Décongélation 30'
Four 180-190° / 15-18' / **21 cm**



90003
Empanada au thon
64 u / 100 g / 9x9
Décongélation 30-35'
Four 180-200° / 20-25' / **12 cm**



90049
Mini Empanada
157 u / 35 g / 9x9
Décongélation 25-30'
Four 180-200° / 15-20' / **7,5 cm**



63970
Borek fromage
60 u / 100 g / 11x8
Décongélation 25'
Four 180° / 25-30' / **20 cm**



64070
Assortiment de mini-feuilletés salés
7,5 kg / 25 g / 8x9
Décongélation 20-30'
Four 180-190° / 12-15' / **5 cm**



16726
Feuilleté mixte
70 u / 100 g / 8x12
Décongélation 10-15'
Four 180-200° / 15-20' / **12 cm**



69650
Mini chausson fromage et bacon
2,6 kg / 40 g / 8x17
Décongélation 20-30'
Four 180-190° / 12-15' / **7 cm**



61410
Mini Pizza
2,6 kg / 40 g / 8x17
Décongélation 30-40'
Four 170-180° / 12-17' / **7 cm**



67170
Triangle bacon et fromage
15500
Triangle jambon et fromage
38 u / 150 g / 9x9
Décongélation 30'
Four 180-200 / 15-20' / **15 cm**



À cuire

26620
Strudel jambon et fromage
 40 u / 100 g / 8x16 / Décongélation 20-30'
 Four 180-190° / 15-20' / **18 cm**



87342
Envoltini Vuna Garden Gourmet
 54 u / 95 g / 8x12
 Décongélation 30'
 Four 180° / 16' / **10 cm**
 Margarine/sans arômes artificiels
 Sans colorants artificiel/vegan



64980
Treillis végétarien
 56 u / 110 g / 8x12
 Décongélation 20-30'
 Four 180° / 15-18' / **9,5 cm**



67027
Mince Garden Gourmet Flute
 60 u / 95 g / 8x12
 Décongélation 30'
 Four 180° / 16' / **11 cm**
 Sans colorants artificiels
 Sans conservateurs/vegan



24960
Mini-treillis épinard
 24970
Mini-treillis « sobrasada »
 24980
Mini-treillis mixte
 2,5 kg / 25 g / 8x16 / Décongélation 15-20'
 Four 180-190° / 12-15' / **5x4,5cm**

À cuire

60270
Quiche jambon et fromage
 18 u / 165 g / 8x17
 Décongélation 60-90'
 Four 200° / 5-7' / **10,9 cm**



60260
Quiche trois fromages
 18 u / 150 g / 8x17
 Décongélation 60-90'
 Four 200° / 5-7' / **10,9 cm**



60250
Quiche aux asperges et jambon affiné
 18 u / 168 g / 8x17
 Décongélation 60-90'
 Four 200° / 5-7' / **10,9 cm**



60140
Quiche au poulet et légumes
 18 u / 165 g / 8x17
 Décongélation 60'
 Four 200° / 5' / **10,9 cm**



60150
Quiche aux épinards
 18 u / 168 g / 8x17
 Décongélation 90'
 Four 200° / 5' / **10,9 cm**



61600
Assortiment de mini quiches
 72 u / 21 g / 8x17
 Décongélation 30-40'
 Four 180-200° / 5-5' / **5,5 cm**



Empanadas
Traditionnelles

O Forno Galego



1250 g / 31 cm

- 65986 Empanada au thon O Forno Galego
- 65987 Empanada au poisson et raisins O Forno Galego
- 65992 Empanada au poulpe O Forno Galego
- 65988 Empanada à la viande O Forno Galego
- 5 u / 1250 g / 6x12 / Four 180-200° / 40-45' / **31 cm**



1100 g / 27 cm

- 64854 Empanada au thon artisanale O Forno Galego
- 6 u / 1100 g / 17x6 / Four 180-200° / 40-45' / **27 cm**



625 g / 25 cm

- 65994 Empanada au thon O Forno Galego
- 10 u / 625 g / 12x6 / Four 180-200° / 40-45' / **25 cm**



2850 g / 57x37 cm

- 65995 Empanada au thon O Forno Galego
- 3 u / 2850 g / 4x10 / Four 180-200° / 40-45' / **57x37 cm**



700 g / 19x28 cm

- 62195 Empanada au thon O Forno Galego
- 67255 Empanada à la viande O Forno Galego
- 67251 Empanada au poisson O Forno Galego
- 67252 Empanada à la bolognaise O Forno Galego
- 10 u / 700 g / 6x15 / Four 180-200° / 40-45' / **19x28 cm**



- 61775 Empanada au thon
- 72 u / 140 g / 8x9 / Décongélation -20'
- Four 180-200° / 20-30' / **19 cm**

Empanadas
Classiques

600 g / 22 cm

- 65785 Empanada au thon
- 10 u / 600 g / 12x6
- Four 180-190° / 40-45' / **22 cm**



600 g / 22 cm

- 62542 Empanada à la viande
- 10 u / 600 g / 12x6
- Four 180-190° / 40-45' / **22 cm**



600 g / 22 cm

- 62543 Empanada carbonara au poulet
- 10 u / 600 g / 12x6
- Four 180-200° / 40-45' / **22 cm**



Empanadas
Premium

Pâte extra-fine / Ingrédients de qualité
Garniture généreuse

40 % de pâte, 60 % de garniture

La généreuse garniture permet à la pâte de cuire dans ses jus pour la rendre croustillante, dorée et goûteuse.

Fine pâte croustillante

Tout en respectant les tendances actuelles du marché, nous avons créé une nouvelle gamme de pâtisseries salées extra-fines, légères et croustillantes, grâce à l'ajout de plus de lait et d'huile.

« Sauté » pour la garniture

Une autre clé de notre succès concerne nos chiffres d'affaires. Le sauté d'oignons et de légumes améliore le goût de la garniture et imprègne la pâte de son parfum.



Empanadillas

65982 Empanadilla au thon O Forno Galego
 65984 Empanadilla au poulet O Forno Galego
 57 u / 115 g / 8x9 / Four 180-200° / 7-10' / **7 cm**



65978 Empanadilla au thon O Forno Galego
 65979 Empanadilla à la viande O Forno Galego
 65981 Empanadilla au poulet O Forno Galego
 70 u / 140 g / 7x6 / Four 190-200° / 40-45' / **21x7 cm**



67148 Empanadilla à la viande O Forno Galego
 61048 Empanadilla au thon O Forno Galego
 50 u / 200 g / 9x9
 Four 200° / 35-40' / **17x8 cm**



65062
**Empanadilla demi-lune au thon
 O Forno Galego**
 64 u / 100 g / 9x9
 Four 180-200° / 25' / **12 cm**



67563
**Mini empanadilla au thon
 O Forno Galego**
 157 u / 55 g / 12x10
 Four 180-200° / 20-25' / **11x7.5 cm**



Empanadas Argentines

Pâte classique

63010
Empanada à la viande argentine
 24 u / 105 g / 8x17
 Décongélation 30-45'
 Four 180-200° / 4' / **12 cm**



32125
Empanadilla argentine
 42 u / 90 g / 10x11
 Décongélation 25-30'
 Four 180-200° / 25-30' / **11 cm**



52126
Empanadilla créole
 39 u / 100 g / 10x11
 Décongélation 25-30'
 Four 180-200° / 25-30' / **10 cm**



Empanadas
Punk Pies

PUNKPIES *

23200
Angus Punk Pie
 48 u / 90 g / 10x11
 Décongélation 25'
 Four 180-200° / 25-30' / **11x7 cm**



Pâte Porteña
 Cuisiné avec de la margarine et du lard

67859
Empanadilla Porteña aux épinards
 23 u / 90 g / 8x17 / Décongélation 60'
 Four 240° / 7' / **10x7 cm**



67869
Empanadilla Porteña au bœuf épice
 23 u / 90 g / 8x17 / Décongélation 60'
 Four 240° / 7' / **10x7 cm**



67889
Empanadilla Porteña à l'effiloché de bœuf
 23 u / 90 g / 8x17 / Décongélation 60'
 Four 240° / 7' / **10x7 cm**



Révolution Yummies

66315
Yummies blanc
 25 u / 85 g / Décongélation 120-180'
 Four 180° / 1-2' / **11 cm**



66116
Yummies vert
 25 u / 85 g / Décongélation 190'
 Four 180° / 1-2' / **11 cm**



66105
Yummies jaune
 25 u / 85 g / Décongélation 120-180'
 Four 180° / 1-2' / **11 cm**



66405
Yummies Caprese
 25 u / 85 g / Décongélation 120-180'
 Four 180° / 1-2' / **11 cm**



66205
Yummies rouge
 25 u / 85 g / Décongélation 120-180'
 Four 180° / 1-2' / **11 cm**



Vegan Yummies

66515
Empanadilla vegan massala
 24 u / 85 g / 8x18 / Four 200°
 14-16' / **12 cm**
 Huile d'olive



65515
Yummies vegan Caprese
 24 u / 90 g / 8x18
 Four 200° / 14' / **12 cm**
 Huile d'olive



68515
Empanadilla vegan seitan
 24 u / 85 g / 8x18
 Four 200° / 14-16' / **12 cm**
 Huile d'olive



65510
Empanadilla vegan burger
 24 u / 85 g / 8x18
 Four 200° / 14-16' / **12 cm**
 Huile d'olive





Poches à douille de muffin
Pâtes, blocs et plaques

Poches, bases et plaques

La créativité entre des mains expertes.

C'est tellement simple de travailler avec ces produits que vous pourrez facilement réveiller votre créativité intérieure. Notre sélection de poches à douilles, de pâtes et de plaques, fabriqués à partir de produits d'excellente qualité, deviendront un « indispensable » pour vous permettre d'offrir une gamme de produits toujours meilleure à vos clients.

Pâte
Muffins

26150
Poche à douille de pâte pour muffins aux pépites de chocolat
6 kg/1000 g / 8x14
Décongélation 180-240°
Four 165-175° / **52 cm**
En fonction de la taille et du dosage de la pâte



25270
Poche à douille de pâte pour muffins
8 kg/1500 g / 6x10
Décongélation 2-3 h / Four 165-175°
57 cm
En fonction de la taille et du dosage de la pâte



66100
Poche à douille de pâte pour muffin complet
6 kg/1000 g / 8x14
Décongélation 180-240°
Four 165-175° / **52 cm**
En fonction de la taille et du dosage de la pâte



Pâte
Gaufre

66140
Poche à douille de pâte pour gaufre
6 u/1500 g / 6x10
Décongélation 180-240° / Four 1,5' / **57 cm**
** 20 gaufres de 75 g / Poche à douille **



Bases et blocs
Pizza

25500
Base pour pizza
25 u/550 g / 8x12
Décongélation 50'
Four 180° / 12-15' / **55x14 cm**
Vegan



25530
Base pizza cuite
25 u/250 g / 8x8 / Décongélation 10-15'
Four 180-200° / 10-15' / **28x38 cm**
Clean Label



Pâte
Cheesecake AA

61789
Poche à douille pour cheesecake AA
6 u/1200 g / 6x10
Décongélation 160° / Four 220° / 28'



00720
Plaque pour pizza
12 u/1000 g / 4x15
Levée 60-85'
Four 210-220° / 12-15'
Clean Label, vegan



64975
Base rustique pour pizza
9 u/370 g / 6x7
Four 185° / 7-10' / **55x18,5 cm**



Bases, blocs et plaques
Pâte feuilletée

25460
Plaque de pâte feuilletée
16 u/800 g / 4x15
Décongélation 15-20'
Four 180-190° / 10-15' / **55x55,5 cm**
Vegan



63070
Plaque de pâte feuilletée au beurre
15 u/1000 g / 4x15
Décongélation 20-30'
Four 180-190° / 18-20' / **58x58 cm**
Beurre



Bases, blocs et plaques
Croissant

44600
Feuille pour croissant
8 u/1500 g / 4x15
Décongélation 15-20'
Four 180-190° / 14-16' / **56,5 cm**
Vegan



65150
Pâte à croissant
100 u/72 g / 8x8
Décongélation -20° / Levée 105-120'
Four 180-190° / 14-16' / **15,5 cm**



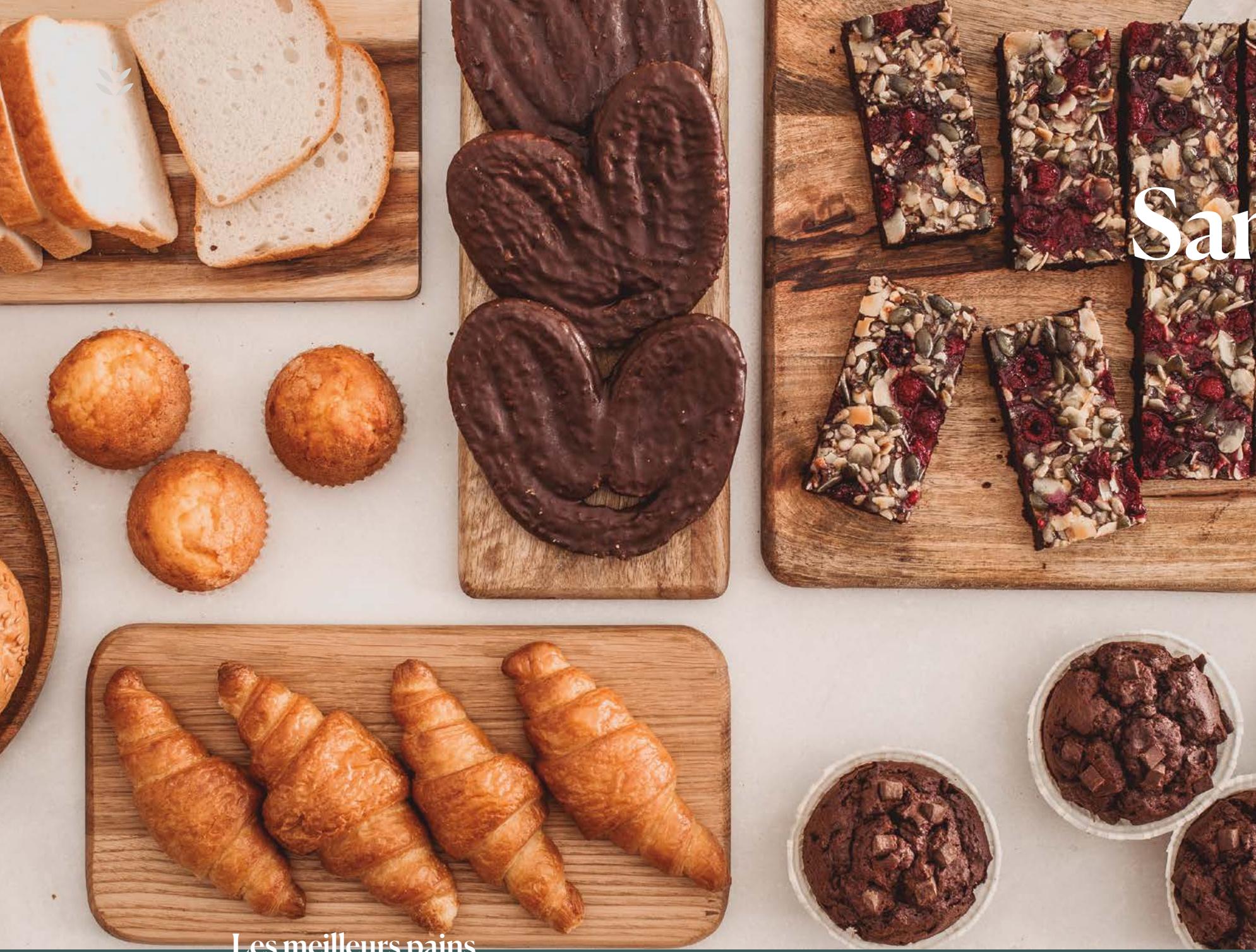
Bases, blocs et feuilles
Génoise

65670
Génoise
15 u/190 g / 8x11
Décongélation 15' / **37x27**



07520
Base pour gâteau
120 u/10 g / 8x17
Décongélation 30' / Four 180°
8' / **5,5 cm**





**Les meilleurs pains
et pâtisseries sont également
disponibles sans gluten.**

Sans gluten



Les pains et les pâtisseries contiennent généralement du gluten puisqu'ils sont à base de farine de blé.

Chez Europastry, nous prenons soin de la santé de nos clients sans renoncé au goût.

C'est pourquoi nous innovons et améliorons sans cesse nos produits, et développons une gamme de produits sans gluten à base de farine de blé et d'amidons de maïs.

Best Gluten Free

Gamme sans gluten

Le plaisir du sans gluten

La gamme « Best Gluten Free » est un exemple de l'innovation continue sur laquelle nous travaillons pour nous assurer que nos clients bénéficient toujours du meilleur.

Nous avons donc développé une gamme de produits à partir de riz, de maïs doux et de pomme de terre au niveau de qualité qui nous caractérise.



Pain Sans gluten

Les pains, petits pains, pains à hamburger et pains à hamburger rustiques sont présentés dans un sachet hermétique qui passe au four. Le pain à sandwich et le pain aux céréales sont emballés dans des sachets en plastique.

68551
Pain blanc sans gluten

6u / 395g / 8x12
Décongélation 30' / **22,7 cm**
Vegan



60955
Pain aux céréales sans gluten

6u / 300g / 8x10
Décongélation 30' / **19 cm**



62860
Pain sans gluten

15u / 110g / 12x7
Décongélation 10-15'
Four 200° / 5' / **20 cm**



67650
Petit pain sans gluten

20u / 50g / 14x6
Décongélation 15-20'
Four 200° / 5' / **14 cm**
Vegan



61955
Pain à hamburger sans gluten

20u / 85g / 8x10 / Décongélation 30'
Four 180° / 8-12' / **9,5 cm**
Vegan



Pâtisseries Sans gluten

Toutes les pâtisseries dans gluten sont emballées.

62771
Muffin au chocolat sans gluten

20u / 105g / 8x12
Décongélation 30' / **9 cm**



62501
Muffin sans gluten

25u (paquet de 2) / 75g / 8x12
Décongélation 30' / **7 cm**



62776
Croissant sans gluten

50u / 45g / 8x12
Décongélation 30' / **14 cm**



66280
Palmier au chocolat sans gluten

36u / 77,5g / 8x12
Décongélation 30' / **12,5 cm**



Gâteaux Sans gluten



66285
Brownie sans gluten

2u / 1050g / 12x14
Décongélation 6h / **28 x 20 cm**



Tartes, plaques
Roulés, tartelettes
Pâtisseries et friandises

Lykke

Le pouvoir de séduction, vous l'avez ou pas, ou vous pouvez l'acquérir avec nos délicats gâteaux « Valérie ». Un large choix de desserts et de gâteaux originaux et distingués élaborés à partir d'une sélection soignée de recettes maison, de recettes traditionnelles et de certaines des formules les plus raffinées qui, par leur nature, occupent toujours la place la plus importante dans la vitrine des magasins.

Lykke

Tartes

69450
Carrot Cake
2u/1,25Kg/8x1l
Décongélation 2-3h/**24cm**



69440
Gâteau Sacher (prédécoupé)
2u/1kg/8x1l
Décongélation 12h/**24 cm**



69690
Tarte Sacher (prédécoupé)
2u/1,45 kg/8x1l
Décongélation 12h/**24 cm**



95200
Gâteau Sacher de Vienne (prédécoupé)
1u/1,45 kg/12x14
Décongélation 2-3h/**24 cm**



68732
Carrot Cake américain (prédécoupé)
1u/2kg/6x7
Décongélation 6h/**24 cm**



69680
Gâteau au fromage et à la framboise
2u/1,5g/8x1l
Décongélation 4-5h/**24 cm**



69460
Gâteau Sacher
2u/1kg/8x1l
Décongélation 4 h/**24 cm**



63840
Tarte aux pommes (prédécoupé)
4u/1,75 kg/14x6
Décongélation 14 h/**26 cm**



37532
Gâteau au chocolat (prédécoupé)
1u/2kg/12x14
Décongélation 8h/**24 cm**



62225
Gâteau Nocilla® (prédécoupé)
1u/1,45 kg/12x14
Décongélation 2-3h/**24 cm**



69670
Gâteau de Bavière
2u/900 g/8x14
Décongélation 4 h/**26 cm**



69860
Tarte au chocolat
2u/1kg/8x14
Décongélation 1,50 h/**28 cm**



37588
Tarte aux pommes vegan (prédécoupé)
1u/1,75 kg/12x14
Décongélation 9 h/**25 cm**



63191
Tarte aux amandes
4u/600 g/4x14
Décongélation 1-2 h/**25 cm**



Lykke

Albert Adrià

Cheesecake

65584
Cheesecake par AA
1u/1200g/15x26
220°/35'/20 cm



64161
Cheesecake par AA
1u/1100g/15x26
220°/35'/20 cm

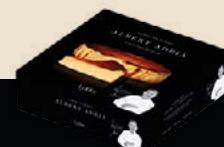


61584 Cheesecake AA
1u/1100kg/15x26/12h/20 cm

65124 Cheesecake AA
2u/1100kg/7x18/12h/20 cm

64142 Cheesecake AA
8u/350g/6x15/12h/12,5 cm

61582 Cheesecake AA
1u/1100kg/15x26/35'/20 cm



Prédécoupés Gâteaux

66254
Gâteau à la crème et aux fraises (prédécoupé)
21u/1,8kg/6x18
Décongélation 30' / **35x26 cm**



66284
Gâteau Tiramisu (prédécoupé)
21u/1,65kg/6x18
Décongélation 30' / **8,5x4,5 cm**



66254
Gâteau crème/noix de coco (prédécoupé)
21u/2,5kg/6x18
Décongélation 2-3 h / **32x26 cm**



66244
Gâteau « Death by Chocolate » (prédécoupé)
1u/1,76kg/6x18/ Décongélation 30'
8,5x4,5 cm



66274
Gâteau Forêt Noire (prédécoupé)
21u/1,75kg/6x18
Décongélation 4-5 h / **8,5x4,5 cm**



66264
Gâteau crème et truffe (prédécoupé)
21u/1,65kg/6x18
Décongélation 30' / **8,5x4,5 cm**



66255
Gâteau aux spéculos Lotus (prédécoupé)
21u/2kg/6x8
Décongélation 120-180' / **4,6x8,5 cm**



86295
Gâteau aux spéculos Lotus
1u x 4bl / 425gr / 6x25
Décongélation 180' / **15,5 cm**



Génoises

66440
Génoise pommes/cannelle
 1u / 1,70 kg / 6x18
 Décongélation 3 h / **36x27 cm**



66170
Génoise au chocolat
 1u / 1,70 kg / 6x18
 Décongélation 3 h / **35x26 cm**



66270
Génoise Carrot Cake
 1u / 1,80 kg / 6x18
 Décongélation 3 h / **35x26 cm**



61250
Brownie Traybake
 48 u / 60 g / 9x18
 Décongélation 45' / **60x60 cm**

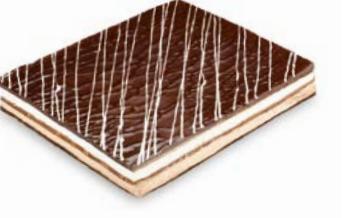


Gâteaux

16310
Gâteau au fromage et aux fraises
 1u / 1,95 kg / 6x18
 Décongélation 5-6 h / **35,5x27 cm**



65400
Gâteau trois chocolats
 1u / 1,8 kg / 6x18
 Décongélation 4-5 h / **35,5x27,5 cm**



16312
Gâteau au citron
 1u / 2 210 g / 6x21
 Décongélation 360-420' / **35,5 cm**



16303
Gâteau Tiramisu
 1u / 1,8 kg / 6x18
 Décongélation 5-6 h / **35,5x27 cm**



16322
Gâteau au yaourt et aux fruits rouges
 1u / 2,05 kg / 6x18
 Décongélation 4-5 h / **35,5x27 cm**



16304
Gâteau Forêt Noire
 1u / 1,9 kg / 6x18
 Décongélation 4-5 h / **35,5x27,5 cm**



16317
Gâteau Carrot Cake
 1u / 2 074 g / 6x21
 Décongélation 360-420' / **35,5 cm**



16300
Gâteau crème et truffe
 1u / 1,8 kg / 6x18
 Décongélation 4-5 h / **35,5x27,5 cm**



67303
Gâteau au tiramisu carré
 4u / 390 g / 6x18
 Décongélation 2-3 h / **16x12,5 cm**



67304
Gâteau Forêt Noire carré
 4u / 405 g / 6x18
 Décongélation 2-3 h / **16x12,5 cm**



67520
Gâteau à la crème et aux fraises carré
 4u / 485 g / 6x18
 Décongélation 2-3 h / **16x12,5 cm**



17319
Gâteau à la crème et aux fraises carré
 4u / 410 g / 6x18
 Décongélation 2-3 h / **16x12,5 cm**



69832
Gâteau San Marcos
 4u / 430 g / 6x8
 Décongélation 3 h au réfrigérateur / **16x15 cm**



62025
Gâteau « Chocolate Death »
 4u / 450 g / 6x21
 Décongélation / **35,5x27 cm**



Friandises

62950
Crêpe au chocolat
 28 u / 80 g / 15x17
 Décongélation 1 h / Four 180°
 3-4' / **20 cm**



39151
Coulant au chocolat
 24 u / 90 g / 8x19
 Décongélation 12-15' / 200° / **6,5 cm**



Roulés

67310
Mini Tiramisu
 10 u / 110 g / 10x22
 Décongélation 45-60'
 3 h au réfrigérateur / **11x7 cm**



63734
Mini roulé Sacher
 12 u / 110 g / 6x18
 Décongélation 45-60'
 3 h au réfrigérateur / **11x5,5 cm**



18000
Gâteau aux amandes
 1u / 1,28 kg / 6x18
 Décongélation 3 h / **36x27 cm**



37585
Cheesecake (prédécoupé)
 1u / 1,65 kg / 12x14
 Décongélation 15 h / **22,5 cm**





Produits saisonniers

Nous nous préoccupons sans cesse des besoins de nos clients. Et encore plus lorsqu'il s'agit de fêter un évènement avec la famille et les amis. Aussi, nous préparons des produits en fonction des traditions de chaque saison : « roscones », « tortells », « cocas », « buñuelos ». Il est plus facile de fêter chaque jour spécial.

Saint-Valentin

69941
Gâteau fantaisie
3 chocolats
1u / 75g / 6x18 / Décongélation 30'



63680
Biscuit
de la Saint-Valentin
50 u / 45g / 1lx14
Décongélation 30-40'



62684
Dots de la Saint-Valentin
2u / 76g / 8x15
Décongélation 30'



Été

64158
Dots d'été
36u / 71g / 8x15
Décongélation 15-20'



64159
Dots d'été
36x2u / 71g / 6x6
Décongélation 15-20'



Pâques

40480
Beignets cuits
1,5kg / 11g / 8x10
Décongélation 30' / **4,2 cm**



00891
Beignets
5kg / 11,5g / 8x17
Décongélation 30' / Four 175°
5' / **3,2 cm**



Noël

81635
Gâteau en chocolat
en forme de cœur
8u / 75g / 9x12 / Décongélation 30'



62683
Dots en forme de cœur
36 u / 76g / 8x15
Décongélation 30'



67050
Cookie en forme
d'étoile
30 u / 40g / 1lx14
Décongélation 30-40'

67154
Biscuits en forme
de sapin de Noël
40 u / 47g / 1lx14
Décongélation 30' / **9,4 cm**



67557
Sapin de Noël
1u / 120g / 6x8
Décongélation 30' / **12x12 cm**



67158
Cookie bonhomme
de pain d'épice
30 u / 40g / 1lx14
Décongélation 30-40'



62855
Dots en forme
d'étoile de Noël
38 u / 88g / 8x11
Décongélation 15-20'



62856
Dots en forme
d'étoile de Noël
30 p x 2u / 83g / 6x7
Décongélation 30'



Halloween

62755
Dots d'Halloween
36 u / 71g / 8x15
Décongélation 15-20'



62756
Dots d'Halloween
36 p x 2u / 74g / 6x7
Décongélation 60'



61915
Gâteau d'Halloween
en forme de cercueil
8u / 215g / 8x15
Décongélation 120' / **16 cm**





Gamme au détail

Être à l'écoute de nos clients est aussi important que les produits que nous proposons. Suivre les tendances, s'adapter aux changements, accroître les possibilités de choisir le meilleur à chaque fois, être là où on ne nous a jamais vu.

Notre secteur est devenu de plus en plus exigeant et c'est pourquoi nous travaillons pour changer, nous adapter, innover, aller de l'avant et nous développer avec des produits que vous pouvez désormais retrouver en multi-packs, avec un excellent rapport qualité/prix et, surtout, sans renoncer au goût.

Plus c'est facile à faire, meilleur c'est.

Conditionnement sous emballage

Pain Cristallino

87476

Pain à hamburger Cristallino

24 p x 4 u / 200 g / 4x7



69865

Cristallino tranché

10 x 6 u / 450 g / 4x8

Décongélation 20-30' / **11,5 cm**

Clean Label / Levain
100 % Naturel / Huile d'olive



63446

1/2 baguette au levain

Cristallino

16 x 2 u / 170 g / 4x14

Décongélation 20-40' / **23 cm**

Clean Label / Levain
100 % Naturel / Huile d'olive



64974

Pain

Cristallino

12 p x 2 u / 350 g / 4x7



87472

67322

Ciabatta Cristallino

28 p x 2 u / 190 g

4x14 / 50' / **15 cm**

Clean Label / 100 % Naturel
Huile d'olive



64657

Ciabatta Cristallino

24 p x 4 u / 190 g / 4x14

Décongélation 25' / **12 cm**



87471

Burger Cristallino

(Prédécoupé)

15 p x 4 u / 300 g / 4x14

Décongélation 20-30' / **11,5 cm**

Clean Label / Vegan



65405

Ciabatta Gouda Cristallino

28 p x 2 u / 95 g / 4x10

Décongélation 25' / **11 cm**

Levain / huile d'olive



60036

Ciabatta Korsnötz Cristallino

28 p x 2 u / 186 g / 4x8

Décongélation 20-40' / **12 cm**



60996

Cristallino 50 % complet

14 p x 6 u / 300 g / 4x11

Décongélation 30' / **12,5 cm**

Clean Label / Levain
100 % Naturel / Huile d'olive
Vegan



60052

Ciabatta à la bière

Cristallino

28 p x 2 u / 196 g

4x8 / 40-50' / **15 cm**

Clean Label / 100 % Naturel
Huile d'olive



61975

Bagel Cristallino

14 x 4 u / 220 g / 4x8

Décongélation 50'

Clean Label / Levain
100 % Naturel / Huile d'olive



87473

Bagel aux céréales

Cristallino

(Prédécoupé)

14 p x 4 u / 300 g / 4x8

Décongélation 30' / **11,5 cm**

100 % Naturel / Huile d'olive



Cristallino
100% NATURAL

Conditionnement sous emballage

Pains

65541
Pain à sandwich aux céréales et graines en tranches
10 p x 8 u / 400 g / 12x8
Décongélation 60' / **19 cm**
Clean Label/levain



65542
Pain à sandwich aux 3 épeautres en tranches
10 p x 8 u / 400 g / 12x8
Décongélation 60' / **19 cm**
Clean Label/levain



64564
Pain de campagne en tranches
12 x 8 u / 400 g / 12x8
Décongélation 60'



65543
Pain à sandwich à teneur élevée en protéines en tranches
10 p x 8 u / 400 g / 12x8
Décongélation 60'
Clean Label/levain
100 % naturel



65546
Pain à sandwich blanc en tranches
12 x 8 u / 400 g / 12x8
Décongélation 60'
Clean Label/levain



67751
Pain blanc
12 x 8 u / 400 g / 12x8
Décongélation 60'
Clean Label/levain



65485
Pain à hamburger brioché
12 p x 4 u / 256 g
4x14 / Décongélation 20-30'
Beurre



61995
Bagel brioché
12 p x 4 u / 175 g
4x8 / Décongélation 20-25'
Beurre



88453
Pain à hamburger brioché
14 p x 4 u / 256 g
4x8 / Décongélation 30'



Conditionnement sous emballage

Pain blanc

61229 Bijoux
80 u / 55 g / 4x7
Décongélation 20-25' / **10,5 cm**



Conditionnement sous emballage
Traditionnels

65221
Pain classique Maestra
10 u / 470 g / 4x10
Décongélation 15' / **27 cm**



65231
Pain aux céréales Maestra
10 u / 470 g / 4x10
Décongélation 15' / **27 cm**



Conditionnement sous emballage
Pain spécial

65845
Pain Mickey
15 p x 4 u / 260 g / 8x8
Décongélation 20' / **8,5 cm**
Sans arômes artificiels / Sans colorants artificiels
Sans conservateurs / Sans graisses hydrogénées



Conditionnement sous emballage

Pain Mollete

65800
Mollete
16 p x 4 u / 360 g / 6x7
Décongélation 25' / **12,5 cm**



61545
Tahona Viena cuit
15 p x 6 u / 402 g / 6x7
Décongélation 35' / **9 cm**



Yummies

69315
Yummies blanc en sachet



69205
Yummies rouge en sachet



69305
Yummies Caprese en sachet



69105
Yummies jaune en sachet



69115
Yummies vert* en sachet



10 p x 1 u / 85 g / 9x12 / Décongélation 120-180'
Décongélation 190* / Four 1-2' / **11 cm**

Conditionnement sous emballage

Dots & PopDots



61935
Duo de Dots noir et blanc Nocilla®
25 px 2 u / 70 g / 6x6
Décongélation 50' / **9,5 cm**
Sans colorants artificiels
Sans conservateurs
Sans graisses hydrogénées



62175
Pack Dots Nocilla®
25 px 2 u / 144 g / 6x6
Décongélation 50' / **9,5 cm**



61565
Dots Kit Kat® individuel*
69738
Sachet deux Dots Kit Kat® individuel**
60 px 1 u / 73 g / 4x15
Décongélation 30' / **9,5 cm**



61546
Dots Kit Kat®
25 px 2 u / 146 g / 6x6
Décongélation 20' / **9,5 cm**



69818
PopDots Kit Kat®
16 px 8 u / 22 g / 8x11
Décongélation 20' / **4,6 cm**
Sans colorants artificiels



61555
Boîte Kit Kat
12 px 4 u / 276 g / 4x16
Décongélation 30' / **9,5 cm**



62805
PopDots Chupa Chups®
16 px 8 u / 168 g / 8x11
Décongélation 15'20' / **4,2 cm**
Sans arômes artificiels
Sans colorants artificiels
Sans conservateurs
Sans graisses hydrogénées

85560
Lot de 4 Dots glacés
8px4u/208g/8x14
Décongélation 90' / **9,5 cm**



82929
Dots fourrés au chocolat noir décorés
8px4u/75g/6x6
Décongélation 30' / **9,5 cm**



64526
Dots roses
56x2/108g/6x6
Décongélation 20' / **9,5 cm**



83152
Dots arc-en-ciel
18px4u/176g/8x11
Décongélation 20' / **9,5 cm**



85115
Pack de Dots au sucre
8px4u/49g/6x14
Décongélation 90' / **9,5 cm**



85570
Lot de 4 Dots au chocolat noir
8px4u/208g/8x14
Décongélation 90' / **9,5 cm**



87003
Pack BallDots
5bx12u/110g/8x7
Décongélation 15-20' / **9,5 cm**



89003
Pack BallDots au chocolat noir
5bx12u/720g/8x7
Décongélation 15-20' / **9,5 cm**



67591
Dots noirs et blancs
8px4u/74g/6x5
Décongélation 90' / **9,5 cm**



61263
BallDots décoré au chocolat noir
36px2u/58g/6x5
Décongélation 45' / **9,2 cm**



Pâtisserie
Packs

69422
Tresse Almudevar
8u/540g/4x14
Décongélation 45' / **5,5 cm**



67121
Cremadet Escribà
25px2u/55g/8x9
Décongélation 40' / **8 cm**
Sans colorants artificiels
Sans conservateurs / Beurre



64527
Dots noirs et blancs
56x2/142g/6x6
Décongélation 20' / **7,1 cm**



02026
Dots saupoudré avec emballage individuel
60px1u/49-55g/4x15
Décongélation 15-20' / **9,5 cm**



89545
Triangle aux spéculoos Lotus
12bl/75g/12x12
Décongélation 120' / **5,4 cm**



89544
Triangle « Death by chocolate »
12bl/65g/12x12
Décongélation 120' / **5,4 cm**





Koama
COOKING



Innovation + prix stable +
réduction du stockage +
temps = réduction des coûts

Koama

À partir de produits d'excellente qualité, nos chefs et notre équipe R&D travaillent ensemble sur toutes les recettes de plats préparés pour proposer les meilleures solutions aux cuisines les plus exigeantes. Des plats pasteurisés, emballés et surgelés, conçus par et pour les professionnels avec un objectif clair : ne jamais perdre le goût, tirer le maximum des propositions.

Entrées

Croquettes

Croquettes 6 sachets / 25 u / 20* / 25g / 10x11



20008*
Croquettes
au jambon
ibérique



90055*
Croquettes
aux épinards



67280
Croquettes
au cabillaud



92009
Croquettes
au chorizo ibérique



63720
Croquettes
à la banane
et au bacon



90087
Croquettes
au cochon de lait



67690 *
Croquettes
aux champignons
et bolets



65700
Croquettes
au poulet et
jambon



92001
Croquettes
au fromage fumé



90028
Croquettes
au pouple



67550
Croquettes
au merlu
et à l'algue



La croqueta

Nandu Jubany

68321
Croquettes au poulet rôti
par Nandu Jubany
(4 b x14 u) / 56 u / 40 g / 18x8
Four 180° / 2-3' / 5 cm



68322
Croquettes au chorizo
par Nandu Jubany
(4 b x14 u) / 56 u / 40 g / 18x8
Four 180° / 2-3' / 5 cm



68323
Croquettes au jambon
par Nandu Jubany
(4 b x14 u) / 56 u / 40 g / 18x8
Four 180° / 2-3' / 5 cm



68324
Croquettes aux champignons
par Nandu Jubany
(4 b x14 u) / 56 u / 40 g / 18x8
Four 180° / 2-3' / 5 cm



Four

Croquettes

Croquettes au four
6 sachets / 25 u / 450 g / 10x11 / Four 200° / 5-6'



60705
Croquettes
au jambon
ibérique frites



Entrées
Crèmes

90054
Crème de courgette et mascarpone
16 u / 200 g / 10x11
Four 90-100°/10-12'



99624
Crème de homard
16 u / 200 g / 10x11
Four 90-100°/10-12'



Entrées
Une bouchée

92011
Mini tatin de foie et pommes
(3 sachets / 28 u) 600 g
10x11

92012
Mini tatin de poivron rôti et queue
(3 sachets / 28 u) 700 g / 10x11



Entrées
Avec brochette

20004
Pain japonais avec crevette
10 sachets / 15 u
250 g / 10x11



92007
Crevette à la tempura noire
8 sachets / 15 u
250 g / 10x11



92002
Bouchée fromage de chèvre et confiture de tomate
7 sachets / 20 u / 11 g / 10x11



92006
Brochette 100 % poulet
6 sachets / 15 u / 25 g / 10x11



Entrées
Gyozas

90077
Gyoza de porc et champignons shiitake
(16 sachets / 6 u) 20 g / 10x11

90078
Gyoza de merlu et langoustes
(16 sachets / 6 u) 20 g / 10x11



Burgers

69019
Hamburger au bœuf et oignons caramélisés
(12 sachets / 2 u) 250 g / 10x11



90014
Hamburger de bœuf Angus
(12 sachets / 2 u) 250 g / 10x11



90079
Hamburger de poulet élevé en liberté
(12 sachets / 2 u) 250 g / 10x11



90015
Hamburger de bœuf de Kobe
(12 sachets / 2 u) 250 g / 10x11



90017
Hamburger de veau biologique
(12 sachets / 2 u) 250 g / 10x11
Clean Label



91010
Hamburger de porc et de thon
(12 sachets / 2 u) 250 g / 10x11



Plat principal
Morceaux de poulet

69309
Morceaux de poulet
8 u / 500 g / 10x11
Décongélation 6-8 h



Plat principal
Terrines

69016
Terrine d'agneau de lait
4 u / 1000 g / 10x11 / Décongélation 18 h
Four 160° / 8'



Plat principal
Roulés

69001
Roulé de queue de bœuf
3 u / 1000 g / 10x11
Décongélation 12-14 h



90062
Pieds de porc farcis aux champignons
3,6 u / 150 g / 10x11 / Décongélation 9 h
Four 90°-100° / 12-15'



90005
Joues de veau
3 u / 1000 g / 10x11 / Décongélation 12 h
Four 160°-180° / 8-10'



Plat principal
Pièces entières

90067
Épaule de porc avec os
4,4 kg / 2200 g / 10x11 / Décongélation 20 h
Décongélation 6-8 h



90068
Jarret de veau avec os
2,8 u / 1400 g / 10x11 / Décongélation 20 h
Four 180°-190° / 25-30'



69024
Jarret de porc
8 u / 420 g / 10x11 / Décongélation 15 h
Four 160° / 15-20'



Kentes



Pizza
Napolitaine

61244

Pizza classique champignon et truffe

6 u / 455 g / 6x9

Four 180° / 9-11' / 27 cm

Levain



61242

Pizza classique cinq fromages

6 u / 425 g / 6x9

Four 180° / 9-11' / 27 cm

Levain



67255

Pizza classique barbecue

6 u / 490 g / 6x9

Four 180-185° / 9-11' / 27 cm

Levain



67541

Base classique pour pizza

8 u / 200 g / 6x8 / Four 180° / 27 cm

61248

Base classique pour pizza

6 u / 200 g / 6x9 / Four 180° / 27 cm



Pizzas
Pâte fine

67275

Pizza classique margarita

6 u / 390 g / 6x9

Four 180-185° / 9-11' / 27 cm

Levain



67265

Pizza classique Caprese

6 u / 455 g / 6x9

Four 180-185° / 9-11' / 27 cm

Levain



61246

Pizza classique au jambon et au fromage

6 u / 410 g / 6x9

Four 180° / 9-11' / 27 cm

Levain



62671

Base tomate pour pizza

6 u / 200 g / 6x9

Four 220-225° / 7-9' / 27 cm

Levain



Pizzas
Pâte fine

66115

Pizza à pâte fine barbecue

6 u / 265 g / 6x15

Four 180° / 7-9' / 27 cm

Levain/vegan



66586

Pizza à pâte fine 4 saisons

6 u / 340 g / 6x15

Four 180° / 7-9' / 27 cm

Levain



66581

Pizza à pâte fine au thon

6 u / 320 g / 6x15

Four 180° / 7-9' / 27 cm

Levain



66589

Pizza à pâte fine veggie

6 u / 330 g / 6x11

Four 180° / 7-9' / 27 cm

Levain



67652

Base à pâte fine avec tomate pour pizza

6 u / 150 g / 6x15

Four 180° / 7-9' / 27 cm

Levain



66382

Pizza à pâte fine au bacon Portobello

6 u / 345 g / 6x15

Four 180° / 7-9' / 27 cm

Levain



66585

Pizza à pâte fine barbecue

6 u / 375 g / 6x15

Four 180° / 7-9' / 27 cm

Levain



66371

Pizza à pâte fine au pepperoni

6 u / 305 g / 6x15

Four 180° / 7-9' / 27 cm

Levain



66587

Pizza à pâte fine au jambon et fromage

6 u / 305 g / 6x15

Four 180° / 7-9' / 27 cm

Levain



Pizzas

Mini

66392
Mini pizza au thon et aux olives
24 u/135 g/6x8
Four 180°/7'9'/15 cm



66393
Mini pizza au bacon et au cheddar
24 u/140 g/6x8
Four 180°/7'9'/15 cm



66396
Mini pizza au jambon
24 u/140 g/6x8
Four 180°/7'9'/15 cm



66394
Mini pizza 4 fromages
24 u/120 g/6x8
Four 180°/7'9'/15 cm



Pizzas

À découper

65348
Pizza 4 fromages
6 u/1000 g/6x9
Four 180°/14'/50x40 cm



65344
Pizza carbonara et truffe
6 u/1150 g/6x9
Four 180°/14'/50x40 cm



65346
Pizza au jambon, fromage et champignons
6 u/1150 g/6x9
Four 180°/14'/50x40 cm



65345
Pizza barbecue
6 u/1000 g/6x9
Four 180°/14'/50x40 cm



65347
Pizza au poulet
6 u/1150 g/6x9
Four 180°/14'/50x40 cm



64975
Base rustique pour pizza
9 u/370 g/6x9
Four 180°/7'/20x60 cm



Pizzas

Baguette

Pain pizza

60301
Pain pizza 4 fromages
20 u/155 g/1lx8
Décongélation 60'
Four 180°/5'/22 cm
Levain



60302
Pain pizza fromage et légumes
20 u/150 g/1lx8
Décongélation 60'
Four 180°/5'/22 cm
Levain



60303
Pain pizza mixte
20 u/155 g/1lx8
Décongélation 60'
Four 180°/5'/22 cm
Levain



Pizza rustique

60315
Pizza rustique mixte
20 u/155 g/8x11
Décongélation 60'
Four 180°/5'/24 cm
Levain/vegan



60345
Pizza rustique au thon
20 u/180 g/8x11
Décongélation 60'
Four 180°/5'/24 cm
Levain/vegan



60385
Pizza rustique vegan
20 u/170 g/8x11
Décongélation 60'
Four 180°/5'/24 cm
Levain/vegan



Pizza Cristal

60425
Pizza Cristal 4 fromages
30 u/90 g/8x11
Décongélation 60'
Four 180°/5'/22 cm
Levain/vegan



60485
Pizza Cristal vegan
30 u/105 g/1lx8
Décongélation 60'
Four 180°/5'/22 cm
Levain/vegan



Sandwichs

90265
Sandwich au jambon et brie
 13 u / 205 g / 8x9
 Décongélation 2-3 h
 Four 190-210° / 4-5' / **24x8 cm**



10100
Sandwich aux poivrons et au thon
 13 u / 275 g / 8x9
 Décongélation 2-3 h
 Four 190-210° / 2-3' / **24x8 cm**



67940
Sandwich au porc et fromage
 13 u / 225 g / 8x9
 WDécongélation 3-4 h
 Four 190-210° / 5-6' / **24x8 cm**



84791
Sandwich au poulet et fromage
 13 u / 280 g / 8x9
 Décongélation 2-3 h
 Four 190-210° / 5-6' / **24x8 cm**



68720
Sandwich au jambon et fromage
 13 u / 225 g / 8x9
 Décongélation 2-3 h
 Four 190-210° / 5-6' / **24x8 cm**



80024
Sandwich au bacon et fromage
 13 u / 235 g / 8x9
 Décongélation 2-3 h
 Four 190-210° / 5-6' / **24x8 cm**



87861
Sandwich au jambon ibérique et à la tomate
 13 u / 235 g / 8x9
 Décongélation 3-4 h
 Four 190-210° / 2-3' / **24x8 cm**



86920
Sandwich à l'omelette espagnole
 13 u / 315 g / 8x9
 Décongélation 2-3 h
 Four 190-210° / 5-6' / **24x8 cm**



90007
Sandwich mixte
 39 u / 145 g / 8x9
 Décongélation 24 h



Une bonne présentation a
un meilleur goût



Gamme de merchandising

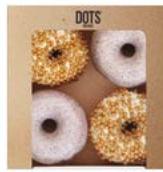
Nous ne devons jamais oublié que nos produits sont notre meilleure représentation. Nous devons faire attention aux détails à partir du moment où nous les présentons jusqu'à leur préparation finale. Nous avons développé le marquage et une meilleure communication grâce à notre large offre de boîtes, sachets et présentoirs qui emmènent nos produits à nos clients.

Merchandising

66507
Boîte logo PopDots
250 u / 2kg



69347
Boîte kraft Dots premium



64424
Boîte de 3 Dots
300 u



65026
Sachets krafts Dots



67172
Sachet baguette
300 u



67784
Sachet pain
300 u



62584
Boîte pour croquettes



Visuel

60065
Présentoir Dots® Premium
26 cm x 39 cm x 24 cm



67851
Plateau Dots®
21 cm x 25 cm x 50 cm



24011
Présentoir Dots®
30 cm x 30 cm x 20 cm



60068
Support au sol petits Dots®
146 cm x 26 cm x 21 cm



60352
Support au sol grands Dots®
146 cm x 65 cm x 36 cm



60353
Vert



60354
Violet



60356
Jaune



60357
Rose



60358
Rouge



Support au sol Dots®
146 cm x 65 cm x 36 cm



We are bakers