europastry



FRANCE

We are bakers



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.

europastry



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.

CLEAN LABEL

100 % NATUREL

INGRÉDIENTS NATURELS

SANS CONSERVATEURS

SANS GRAISSES HYDROGÉNÉES

SANS COLORANTS ARTIFICIELS

CERTIFIED SUSTAINABLE PALM OIL ™ RSPO

RSPO-1106177

MOINS DE SUCRES

europastry



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
Flatbreads / 50
Spécialités / 52
Pains pour restauration / 54

Viennoiseries

Viennoiserie Sophie / 66
Viennoiserie Caprice / 70
Petit Doré / 74
Sélection d'Or / 75
Croissants / 78
Pâte feuilletée / 84
Ensaimadas / 88
Pâtisseries danoises / 90
Muffins et gâteaux / 96
Spécialités / 101
Escribà / 102
Cookies / 103
Le Brió / 104
Saudade / 106
Dots / 110
Pâtisseries salées / 120

Poches, bases et plaques

Bases, plaques, poches de muffins et génoise / 134

Sans gluten

Sans gluten / 139

Lykke

Lykke / 141

Saisonniers

Saisonniers / 150

Au détail

Multipacks produits secs et congelés / 152

Cuisine

Koama / 160

Kentes

Pizzas / 164
Sandwichs / 168

Gamme de merchandising

Visuel / 170



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 / Ciabattas 26
- Flûte / Sandwich / Panini 27
- Pains à hamburger 28
- Bagels 29

Bagels /36
- Le Brió / Classic 30

O Forno Galego / 32
- O Forno Galego 32

Pains traditionnels / 40
- Pains rustiques 36
- Ciabattas 38
- Baguettes blanches 39

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

Flatbreads / 51

Spécialités / 52

Pain pour restauration / 54
- Petits pains 56
- Mini petits pains 58
- Assortiments 60
- Molletes 61
- Demi-baguettes 62

europastry

SAINT 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 prêtons 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 somme 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 / 800 g / 6X6 / Déc. 60'
Four 200º / 24' / **47 cm**
Levain



65415
Boule rustique SH
6 u / 800 g / 6x6 / Déc. 65'
Four 200º / 25' / **25,5 cm**
Levain



61632
Grand pain de campagne SH
10 u / 560 g / 6X6 / Déc. 60'
Four 180-200º / 20-25' / **44 cm**
Clean Label/source de fibres/levain



66532
Pain rustique Obrador SH
16 u / 280 g / 6X6 / Déc. 30'
Four 190-200º / 10-20' / **43 cm**
Clean Label/levain/100 % naturel
Source de protéines



61243
Baguette à l'ancienne SH
24 u / 220 g / 6X6 / Déc. 20'
Four 190-200º / 10-15' / **46 cm**
Clean Label/levain/100 % naturel



61162
Demi-baguette à l'ancienne SH
35 u / 130 g / 6X6 / Déc. 20'
Four 190-200º / 10-15' / **27 cm**
Clean Label/levain
100 % naturel



66675
Pain Alma SH
15 u / 250 g / 4X8 / Déc. 30'
Four 180-200º / 10-12' / **38 cm**
Clean Label/levain
100 % naturel/huile d'olive



61281
Pain de campagne au levain SH
16 u / 390 g / 6X6 / Déc. 30'
Four 190-200º / 10-15' / **44 cm**
Clean Label/levain/100 % naturel



68443
Baguette Saint Ines SH
16 u / 350 g / 6X6 / Déc. 30'
Four 180-200º / 10-15' / **47 cm**
100 % naturel



69966
Pain Homestead SH
20 u / 280 g / 6X6 / Déc. 30'
Four 190-200º / 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 / 300 g / 6X6 / Déc. 20'
Four 200º / 10-15' / **46 cm**
Clean Label / Levain
100 % Naturel / Riche en fibres



63610
Demi-pain 100 % complet SH
40 u / 160 g / 6X6 / Déc. 20-30'
Four 180-200º / 10-15' / **24,5 cm**
Clean Label / Levain
100 % Naturel / Riche en fibres



Céréales

65085
Pain de campagne aux céréales SH
8 u / 630 g / 4x8 / Déc. 40'
Four 180º / 24' / **32 cm**
Clean Label / Levain



65106
Pain aux graines de courge SH
9 u / 630 g / 4x8 / Déc. 40'
Four 180º / 24' / **33 cm**
Clean Label / Levain / 100 % Naturel
Source de protéines



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



67824
Pain rond Summun SH
20 u / 430 g / 4x14 / Déc. 60'
Four 180-200º / 20-25' / **16 cm**
Levain / 100 % Naturel
Source de fibres / Beurre



61325
Pain de campagne à l'avoine SH
15 u / 500 g / 4x6 / Déc. 40'
Four 180-200º / 15-20' / **32 cm**
Source de Fibres



68792
Baguette à l'épeautre SH
20 u / 300 g / 6x6 / Déc. 30'
Four 190-200º / 10-15' / **44 cm**
Clean Label / Levain
100 % Naturel



68193
Demi-baguette à l'épeautre SH
48 u / 150 g / 6x5 / Déc. 30-45'
Four 190-200º / 15' / **26 cm**
Clean Label / Levain
100 % Naturel



69145
Demi-pain aux céréales SH
50 u / 120 g / 6x6 / Déc. 20-30'
Four 180-190º / 10-15'
Levain / Source de Fibres



Biologiques

61271
Pain à la farine de sarrasin bio SH
12 u / 500 g / 6x6 / Déc. 50-60'
Four 180-200º / 20-25' / **33 cm**
Bio / Clean Label / Levain
100 % Naturel / Source de fibres



65127
Baguette à l'épeautre bio SH
16 u / 430 g / 6x6 / Déc. 20-30'
Four 170-180º / 22-28' / **28 cm**
Bio / Clean Label / Levain
100 % Naturel / Source de fibres



65125
Pain bio SH
12 u / 430 g / 6x6 / Déc. 30-40'
Four 180-185º / 22-28' / **27cm**
Bio / Clean Label / Levain
100 % Naturel / Source de fibres



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



61034
Pain à l'épeautre et au quinoa SH
20 u / 430 g / 4x14 / Déc. 45-60'
Four 180-200º / 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 / Déc. 20-30'
Four 180-200° / 10-12' / **24 cm**
Clean Label / Levain / 100 % Naturel



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



61533
Grand pain au seigle et aux noix SH
20 u / 465 g / 4x14 / Déc. 30-40'
Four 190-210° / 20-25' / **22,5 cm**
Clean Label / Levain / 100 % Naturel



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



61611
Pain au maïs SH
25 u / 270 g / 4x14 / Déc. 20-30'
Four 170-190° / 20-25' / **23 cm**
Clean Label / Levain / 100 % Naturel
Source de protéines



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



Restauration

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



61720
Mini pain rond Obrador SH
52 u / 130 g / 6x6 / Déc. 40'
Four 220° / 25' / **12 cm**
Clean Label



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



Cuits

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



60435
Demi-baguette Aqua cuite SH
40 u / 130 g / 6x9 / Déc. 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.

CLEAN LABEL

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.

CONTIENT DU LEVAIN

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 / Déc. 15-20'
Four 180-200º / 15-20' / **53 cm**
Source de fibres



28230
Baguette Cuvée Gran Reserva
26 u / 260 g / 4x7 / Déc. 15-20'
Four 180-200º / 15-20' / **53 cm**
Levain / Source de fibres



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



62990
Pain Gran Reserva
18 u / 355 g / 4x7 / Déc. 20-25'
Four 180-190º / 15-20' / **35 cm**
Source de fibres



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



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



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



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



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



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



Gran Reserva

Pains de campagne

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



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



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



20341
Petit Pain Gran Reserva
110 u / 70 g / 4x7 / Déc. 15-20'
Four 180-190º / 15-20' / **14 cm**



69135
Pain aux trois blés Gran Reserva
15 u / 445 g / 4x7 / Déc. 25-30'
Four 170-180º / 35-45' / **33 cm**
Levain



20041
Pain de campagne rustique Gran Reserva
13 u / 500 g / 4x7 / Déc. 25-30'
Four 170-180º / 35-45' / **32 cm**
Levain / 100 % Naturel



20011
Pain de campagne classique Gran Reserva
16 u / 425 g / 4x7 / Déc. 25-30'
Four 170-180º / 35-45' / **25 cm**
Levain / 100 % Naturel



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



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



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



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



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



Cuits

68325
Baguette cuite GR
26 u / 250 g / 4x7
Déc. 20-25' / **53 cm**
Source de fibres



67325
Demi-baguette rustique cuite GR
40 u / 160 g / 4x7
Déc. 20-25' / **28 cm**
Source de fibres



68335
Pain Homestead cuit GR
16 u / 250 g / 6x6
Déc. 20-25' / **40 cm**
Source de fibres



65325
Baguette sandwich cuite GR
40 u / 125 g / 4x7
Déc. 15-20' / **26 cm**
Source de fibres

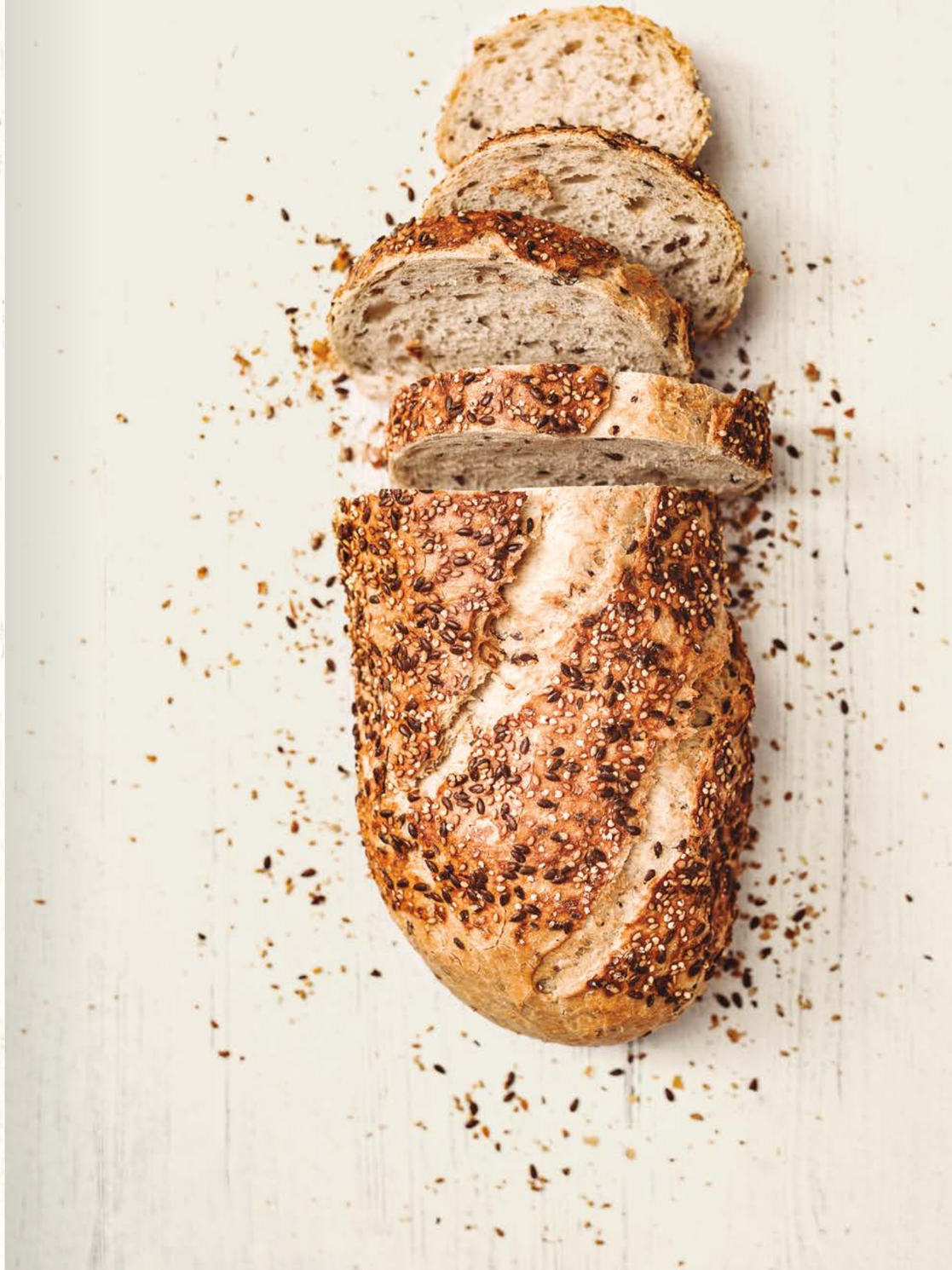


66325
Petit pain cuit GR
60 u / 70 g / 4x7
Déc. 15-20' / **17 cm**
Source de fibres



69735
Petit pain aux graines Gran Reserva
90 u / 70 g / 4x7 / Déc. 20'
Four 80-200º / 15-18' / **16 cm**
Source de fibres













Cristallino

100% NATUREL

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

CLEAN LABEL

100 % NATUREL

CONTIENT DU LEVAIN

HUILE D'OLIVE

Parfait pour les tartines grillées

Prêt en 2 minutes :
décongeler, griller et servir.



Cristallino

Lungos

67932
Pain Cristallino XXL
12 u / 470 g / 4x6 / Déc. 45'
Four 180-200º / 1-2' / **75 cm**



60995
Pain 50 % de Céréales Complètes Cristallino XL
8 u / 380 g / 12x10 / Déc. 15-20'
Four 180º / 35-40' / **56,5 cm**



64970
Pain au Levain Gran Cristallino
12 u / 330 g / 4x8 / Déc. 40-50'
Four 180-200º / 4-6' / **46 cm**



64971
Pain au Levain XL Gran Cristallino
(Prédécoupé)
64 u / 50 g / 4x9 / Déc. 20'
Four 180-190º/ 1' / **12,5 cm**



Cristallino

Ciabattas

22351
Pain Cristallino XL
12 u / 325 g / 4x7 / Déc. 30-45'
Four 180-200º / 4-6' / **30 cm**



23350
Ciabatta Cristallino L
24 u / 100 g / 4x14 / Déc. 20-30'
Four 180-190º / 6-8' / **25 cm**



Cristallino

Sandwichs

63441
1/2 Baguette au Levain Cristallino
(Prédécoupé)
48 u / 85 g / 4x8
Déc. 40-50' / **23 cm**
Huile d'olive / Clean Label / Levain 100 % naturel



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



68711
Petit Pain Sandwich Cristallino
90 u / 40 g / 4x14
Déc. 40-50' / **12,5 cm**



61241
Mini Pain Cristallino
96 u / 20 g / 4x14
Déc. 40-50' / **7 cm**



Cristallino

Flûte



62140
Flûte Cristallino L
35 u / 145 g / 4x9 / Déc. 20-30'
Four 200-220º / 7-9' / **50 cm**

Cristallino

Panini



60781
Panini Cristallino
36 u / 105g / 4x8
Déc. 20-30' / 180-190º
Four 1-2' / **15 cm**



60780
Panini à la Farine 100% Intégrale Cristallino
36 u / 105 g / 4x10
Déc. 20-30' / **15 cm**

Cristallino

Pains à hamburger

88833
Pain à Hamburger Cristallino 120
60 u / 75 g / 4x8 / Déc. 20-30'
180-190º / 1' Four / **11,4 cm**



69837
Pain à Hamburger Cristallino 120
(Prédécoupé)
60 u / 75 g / 4x8 / Déc. 20-30'
180-190º / 1' Four / **11,4 cm**



69393
Pain à Hamburger Cristallino 120 Bio
(Prédécoupé)
60 u / 75 g / 4x8 / Déc. 20-40'
180-190º / 1' Four / **11,4 cm**
Huile d'olive / Clean Label
Levain / 100 % naturel



69844
Pain à Hamburger Cristallino 95
80 u / 50 g / 4x8 / Déc. 20-30'
180-190º / 1' Four / **9,4 cm**
Huile d'olive / Clean Label / Levain
100 % Naturel



80047
Burguer à la Farine 100% Intégrale Cristallino
(Prédécoupé)
60 u / 75 g / 4x8 / Déc. 20-30'
180-190º / 1' Four / **11 cm**



69444
Pain à Hamburger Cristallino Carré
(Prédécoupé)
48 u / 95 g / 4x8
Déc. 20' / **12,5 cm**
Huile d'olive / Clean Label
Levain / 100 % naturel





69719
Ciabatta Gouda Cristallino
28 pièces x 2u / 95 g
4x8 / Déc. 25' / 180-190º
1-2' Four / **11 cm**



69854
Pain àHamburger Cristallino Kornspitz

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



89892 - 69897 **(Prédécoupé)**
Pain Burger Cristallino Bière
60 u / 80 g / 4x8
Déc. 40-50' / **11,4 cm**
Huile d'olive / Clean Label
Levain / 100 % naturel



Cristallino

Bagels

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



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



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



Cristallino
100% NATUREL

Cristallino

Bases

67913
Boule Cristallino
40 u / 200 g / 4x14 / **13 cm**
Huile d'olive / Levain



Préparez vos propres pizzas d'auteur :

Après 12 heures de repos au réfrigérateur.

- Laissez-la fermenter pendant 60 à 90 minutes à température ambiante.
- Prenez la boule et formez la pizza avec de la semouline.
- Ajoutez les ingrédients de votre choix.
- Faites cuire à 230 - 250ºC dans un four à sole de pierre.

Après 24/48 heures de repos au réfrigérateur.

- Prenez la boule et formez la pizza avec de la semouline.
- Ajoutez les ingrédients de votre choix.
- Faites cuire à 230 - 250ºC dans un four à sole de pierre.



Bagels

Brioche

60885
Bagel brioché
60 u / 70 g / 4x8 / Déc. 20-25'
180-190° / 1' Four / **11 cm**
Levain

Le BRIÓ





Cristallino
100% NATUREL

Consulter notre gamme de bagels Cristallino, page 29.

Bagels

Classiques

66330
Bagel
50 u / 85 g / 4x10 / Déc. 45-50'
180-190° / **11,5 cm**



61330
Bagel Poppy
50 u / 85 g / 4x10 / Déc. 45'
180-190° / **11,8 cm**







o forno galego

O Forno Galego
Couronnes

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



61235
Couronne O Forno Galego :
10 u / 420 g / 6x7 / Déc. 50-60'
190-210º / 20-25' Four / **24 cm**



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



O Forno Galego
Pains

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



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



64091
Pain classique O Forno Galego :
30 u / 280 g / 5x8 / Déc. 50-60'
190-210º / 15-20' Four / **36,5 cm**



23810
Demi-baguette O Forno Galego
45 u / 170 g / 4x8 / Déc. 30-40'
190-200º / 12-15' Four / **32 cm**



22270
Flûte O Forno Galego :
36 u / 90 g / 6x13 / Déc. 30-40'
190-210º / 1' Four / **26 cm**



65108
Demi-pain classique O Forno Galego
40 u / 145 g / 4x8 / Déc. 50-60'
190-210º / 8-10' Four / **24 cm**



O Forno Galego
Sandwichs

66316
Pain O Forno Galego :
60 u / 120 g / 4x8 / Déc. 30-40'
190-210º / 12-15' Four / **22 cm**



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



67678
Pain O Forno Galego (prédécoupé)
26 u / 100 g / 6x11 / Déc. 30-40'
190-210º / 1' Four / **22 cm**



65141
Tetiña O Forno Galego
85 u / 65 g / 6x7 / Déc. 20-30'
190-210º / 10-12' Four / **10 cm**



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



68831
Petit Pain
O Forno Galego
40 u / 70 g / 6x11 / Déc. 30-40'
190-210º / 1' Four / **16,5 cm**



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.

Un pain traditionnel avec un aspect moderne

europastry

Pains rustiques

22091
Grande baguette rustique
20 u / 395 g / 4x7 / Déc. 15-20'
180-200º / 15-20' Four / **55,5 cm**



23290
Grande baguette provençale
26 u / 290 g / 4x7 / Déc. 15-20'
190-210º / 15-20' Four / **54 cm**



23760
Baguette ibérique
20 u / 395 g / 4x7 / Déc. 15-20'
180-200º / 15-20' Four / **55,5 cm**



00035
Pain rond
30 u / 250 g / 4x7 / Déc. 15-20'
190-210º / 15-20' Four / **54 cm**



66900
Pain rustique 7 grignes
28 u / 310 g / 4x7 / Déc. 20-30'
180-200º / 15-20' Four / **55 cm**



27110
Pain provençal
34 u / 240 g / 4x7 / Déc. 15-20'
190-210º / 15-20' Four / **54 cm**



65050
Pain 7 grignes
32 u / 275 g / 4x7 / Déc. 20-30'
180-200º / 15-20' Four / **55 cm**



20240
Pain Toscane
22 u / 330 g / 4x7 / Déc. 15-20'
190-210º / 15-20' Four / **54 cm**
Vegan



24770
Baguette du boulanger
34 u / 250 g / 4x7 / Déc. 15-20'
190-210º / 15-20' Four / **54 cm**



24060
Baguette Piedmont
28 u / 250 g / 4x7 / Déc. 20-30'
180-190º / 13-18' Four / **54 cm**



22265
Baguette rustique moyenne
32 u / 215 g / 4x7 / Déc. 15-20'
185-190º / 13-18' Four / **54 cm**



66931
Baguette Tahona
32 u / 250 g / 4x7 / Déc. 15-20'
190-210º / 15-20' Four / **54 cm**
Levain



20610
Baguette rustique paysanne
16 u / 415 g / 4x7 / Déc. 20-25'
180-220º / 15-20' Four / **53 cm**
Levain



60120
Baguette Dehesa
20 u / 300 g / 4x7 / Déc. 15-20'
180-190º / 15-20' Four / **50 cm**
Levain / 100 % naturel



62751
Demi-baguette aux olives
40 u / 150 g / 4x9 / Déc. 15-20'
180-190º / 10-12' Four / **50 cm**
Levain / Source de fibres



62731
Demi-baguette traditionnelle
40 u / 150 g / 4x9 / Déc. 15-20'
180-190º / 15-20' Four / **50 cm**
Levain



80630
Pain au levain
24 u / 270 g / 6x6 / Déc. 15-20'
190-210º / 15-20' Four / **45,5 cm**
Levain



47600
Pain Water
20 u / 280 g / 6x6 / Déc. 15-20'
185-190º/ 10-11' Four / **44 cm**



22614
Pain français du boulanger
25 u / 270 g / 6x6 / Déc. 15-20'
190-210º / 15-20' Four / **43 cm**



69712
Pain cantabrique

66994
Pain cantabrique
21 u / 270 g / 6x6 / Déc. 30-45'
180-200º/ 10-15' Four / **38,5 cm**
Levain / Vegan / 100 % Naturel
Huile d'olive



68712
Demi-baguette au levain Homestead
50 u / 115 g / 6x6 / Déc. 30-45
200º/ 8-10' Four / **25 cm**



68630
Grand pain andalou
30 u / 320 g / 4x8 /Déc. 40'
195º / 12-15' Four / **35,5 cm**



67871
Pain andalou
40 u / 150 g / 6x7 / Déc. 40'
195º / 10-12' Four / **19,5 cm**



26310
Pain plat moyen
25 u / 115 g / 8x8 / Déc. 20-30'
180-190º / 8-10' Four / **15 cm**
Levain / Huile d'olive



65348
Llonguet
60 u / 95 g / 6x7 / Déc. 20-30'
190-210º / 12-15' Four / **16,5 cm**



Ciabattas

27771
Ciabatta familiale XL
30 u / 300 g / 4x7 / Déc. 25-35'
180-190º / 18-25' Four / **35 cm**



27934
Ciabatta traditionnelle
22 u / 400 g / 4x7 / Déc. 20'
190º / 20' Four / **33 cm**



21711
Ciabatta raisins et noix
22 u / 375 g / 4x8 / Déc. 15-20'
180-190º / 10-12' Four / **30 cm**
Source de fibres



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



27950
Ciabatta sandwich
44 u / 130 g / 4x9 / Déc. 15-20'
180-190º / 12-16' Four / **25 cm**



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



44480
Ciabatta 6 céréales
22 u / 375 g / 4x8 / Déc. 25-35'
180-190º / 15-20' Four / **30 cm**



30900
Ciabatta aux céréales
65 u / 95 g / 4x7 / Déc. 15-20'
185-190º / 16-18' Four / **12,5 cm**



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



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



Baguettes blanches

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



60111
Baguette 100 % naturelle
32 u / 348 g / 4x7 / Déc. 15-20'
180-190º / 18-20' Four / **52 cm**
100 % Naturel



63340
Baguette viennoise
36 u / 250 g / 4x7 / Déc. 15-20'
180-190º / 15-20' Four / **55 cm**



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



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



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



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



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



Cereal

Pains aux céréales

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



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



61924
Pain au maïs
9u / 980 g / 4x6 / **20 cm**



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



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



67367
Pain céréales et bière
6 u / 450 g / 4x14 / **20 cm**



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



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



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



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



67369
Pain aux céréales Kalamata
6 u / 450 g / 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 / Déc. 15-20'
190-210º / 15-20' Four / **52,5 cm**



67333
Baguette complète
36 u / 235 g / 4x7 / Déc. 20-25'
180-190º / 16-18' Four / **51 cm**
Source de fibres
Teneur réduite en sel



67832
Baguette aux graines

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



22730
Flûte multi-graines
25 u / 160 g / 4x14 / Déc. 20-30'
180-190º / 12-15' Four / **50 cm**
Levain / Source de fibres
Teneur réduite en sel



46551
Grand pain aux céréales
26 u / 275 g / 6x6 / Déc. 20-25'
180-200º / 20-25' Four / **45 cm**



64481
Pains aux 6 céréales
32 u / 250 g / 4x7 / Déc. 20-25'
180-200º / 15-20' Four / **27,5 cm**



27861
Kornspitz
30 u / 240 g / 4x7 / Déc. 20-30'
180-200º / 20-25' Four / **27 cm**
Levain / Riche en fibres / Teneur réduite en sel



65075
Frikorn multicéréales
10 u / 330 g / 4x15 / Déc. 20-30'
170-180º / 22-28' Four / **22,5 cm**
Levain / Source de fibres



65045
Frikorn à l'épeautre
10 u / 300 g / 4x15 / Déc. 20-30'
170-180º / 22-28' Four / **24 cm**
Levain / Source de fibres / Vegan



65065
Frikorn au seigle
10 u / 275 g / 4x15 / Déc. 20-30'
170-180º / 20-30' Four / **22,5 cm**
Teneur réduite en sel



65035
Frikorn rustique aux graines de courge
10 u / 330 g / 4x15 / Déc. 20-30'
170-180º / 22-28' Four / **22,5 cm**
Levain / Source de fibres



Santé



67203
Santé oméga 3
55 u / 115 g / 4x8 / Déc. 15-20'
180-190º / 15-20' Four / **23 cm**
Source de fibres
Teneur réduite en sel



Pains à hamburger

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

Des pains pour des hamburgers parfaits

Classiques

65932
Pain Hamburger Brioché 95
80 u / 55 g / 4x14
Déc. -50' / **9,5 cm**
Beurre



65933
Pain Hamburger Brioché 120
60 u / 92 g / 4x14
Déc. -50' / **11,5 cm**
Beurre



69442
Burger Soft

69443
Burger Soft (Prédécoupé)
60 u / 92 g / 4x8
Déc. 40-50'
11,8 cm
Levain



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



65529
Pain à Hamburger de Campagne (prédécoupé)
60 u / 80 g / 4x14
Déc. 30-50' / **12 cm**
Huile d'olive



69812
Pain à Hamburger de Campagne au Sésame
60 u / 85 g / 4x14
Déc. 20-30' / **12 cm**
Huile d'olive



69813
Pain à Hamburger au Sésame (prédécoupé)
60 u / 85 g / 4x14
Déc. 40-60' / **12,5 cm**
Huile d'olive



Pains Rustiques

23790
Pain à Hamburger Rustique
55 u / 110 g / 6x11 / Déc. 20'
Four 190-210° / 20-25' / **12,5 cm**
Vegan



60450
Petit Pain Rond Rustique
22 u / 100 g / 6x11 / Déc. 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
Déc. 30-50' / **6,5 cm**
Vegan / Huile d'olive / Source de fibres



28031
Mini Pain à Hamburger aux Céréales
120 u / 25 g / 4x14
Déc. 30-50' / **6,5 cm**
Vegan / Huile d'olive / Source de fibres



64050
Mini Pain à Hamburger
180 u / 22 g / 4x12
Déc. 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 décorations et les garnitures offrent une image très attirante qui vous mènera au succès avec des excellents sandwichs.

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

Pain

Focaccias



28870
Focaccia Provençale (Prédécoupé)
Tomate et origan
40 u / 105 g / 8x7 / 10' Déc.
185º / 2' Four / **12 cm**
Vegan / Huile d'olive



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



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



21441
Focaccia Méditerranéenne
Sel et huile
40 u / 105 g / 8x7 / Déc. 15-20'
180-190º / 2' Four / **12 cm**
Vegan / Huile d'olive

Pain

Paninis



28820
Panini au Sésame Noir et Blanc
Sésame noir et blanc
30 u / 100 g / 8x8 / 5-7' Déc.
180-190º / 5-7' Four / **17,5 cm**
Vegan



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



28880
Panini Classique
(Prédécoupé)
30 u / 95 g / 8x8 / 15-20' Déc.
180-190º / 2' Four / **17,5 cm**
Vegan / Huile d'olive



28810
Panini Égéen
(Prédécoupé)
Origan et olives noires
30 u / 95 g / 8x8 / 25-30' Déc.
180-190º / 2' Four / **17,5 cm**
Vegan / Huile d'olive
Riche en fibres

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.

Laissez-vous emporter par la délicatesse et la douceur

Pains à sandwich

Classiques

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



Pains à sandwich

Briochés

67750
Pain brioché
10 u / 330 g / 4x14
Déc. 90' / **18,5x10 cm**
Levain / Beurre









Flatbreads

Élaboré au levain, à l'huile d'olive et au beurre, et en suivant un processus et une recette traditionnels avec ingrédients naturels, ces produits ont une saveur et une texture authentiques.

Avec une texture moelleuse et la caractéristique apparence apportée par des températures élevées, chaque flatbread est étiré et façonné à la main pour obtenir un aspect fait à la main.

Ils peuvent être cuits à la poêle, au four ou sur le gril.



60510
La Peca
18 u / 180 g / 4x14
Four 6' a 230º / **31x17,5 cm**
Huile d'olive , Levain,
80% Hydratation

60810
Pita
64 u / 85g / 4x11
Griller 1' / **13 cm**
Huile d'olive , Levain,
76% Hydratation



60815
Wholegrain Pita
64 u / 85g / 4x11
Griller 1' / **13 cm**
Huile d'olive , Levain,
98% Hydratation



60610
Naan
64 u / 88g / 4x14
Déc. 30' /**15 cm**
Beurre, yaourt et lait,
Levain, 77% Hydratation



60615
Naan Wholegrain
64 u / 88g / 4x14
Déc. 30' /**15 cm**
Beurre, yaourt et lait,
Levain, 100% Hydratation





Pain

Spécialités

67240
Long pain viennois
50 u / 110 g / 4x8 / Déc. 15-20'
180-190° / 8-10' Four / **26 cm**
Vegan



64150
Pain à hot dog
76 u / 95 g / 4x7
Déc. 20-25' / **20,5 cm**
Vegan



66145
Petit pain rond
60 u / 95 g / 4x7 / Déc. 20-30'
185-195° / 10' Four / **10 cm**
Vegan



63335
Petit pain rond andalou
80 u / 55 g / 4x14
Déc. 30' / **8,2 cm**
Vegan / Huile d'olive



65080
Muffin anglais
48 u / 63 g / 7x12
Déc. 20-30' / **9,5 cm**



60731
Pain Mickey Mouse
50 u / 65 g / 8x8 / Déc. 20-30'
200-220° / 5-8' Four / **8,5 cm**
Levain / Vegan



68900
Pain Bao
30 u / 41 g / 8x14
Déc. 20-30' / **9,5 cm**



67108
Pain nordique rond
16 u / 45 g / 4x14
Déc. 20-30' / **16 cm**
Vegan



Pain

Rock&Roll



66160
Rock & Roll
6 plaques 8 u / 73 g/u / 4x14
Déc. 50' / Four 180-190°
1' Four / **17 cm**

66165
Mini Rock & Roll
6 plaques 18 u / 27,5 g/plaque
4x14 / Déc. 50' / 180-190°
1' Four / **8,5 cm**

Format en V :
Coupez le petit pain sur le dessus dans le sens de la longueur et garnissez le centre.

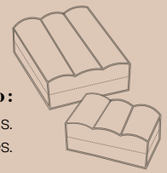
Classique :
Coupez le petit pain en deux entièrement dans le milieu.



Carré :
Prenez deux petits pains collésl'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.











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.

Parfaits pour les hôtels, restaurants et cafés

Petits pains

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



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



22061
Gourmet complet
45 u / 85 g / 8x7
Déc. 15-20' / 180-190º
19-12' Four/ **18 cm**
Source de fibres



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



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



27360
Petit pain Farine complète
100 u / 65 g / 6x7
Déc. 15-20' / 180-190º
10-12' Four / **13 cm**
Source de fibres



27301
Petit pain
90 u / 65 g / 6x7
Déc. 15-20' / 180-190º
10-12' Four/ **13 cm**



40028
Petit pain
76 u / 55 g / 8x7
Déc. 16' / 180-190º
10-12' Four/ **13 cm**



87150
Mini pain nordique
120 u / 70 g / 4x7
Déc. 20-30' / 180-190º
12-15' Four / **16 cm**



26321
Petit pain méditerranéen
90 u / 40 g / 8x7
Déc. 20-30' / 180-190º
12-15' Four / **11 cm**
Vegan



67330
Mini nordique Teff
120 u / 70 g / 4x7
Déc. 20-30' / 170-190º
11-14' Four / **16 cm**
Vegan



67530
Pain nordique Avoine
120 u / 70 g / 4x7
Déc. 20-30' / 170-190º
11-14' Four / **16 cm**
Vegan/source de fibres



21620
Mini flûte provençale
1,6 kg / 40 g / 8x14
Déc. 20-30' / 180-190º
10-12' Four / **13 cm**
Vegan



21631
Mini flûte aux céréales
2,2 kg / 40 g / 8x14
Déc. 20-30' / 180-190º
10-12' Four / **13 cm**
Vegan / Levain / Source de fibres



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



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



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



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



22341
Mini diamant noisettes et graines de lin
1,9 kg / 50 g / 8x14
Déc. 15-20' / 180-190º
10-12' Four / **12,8 cm**
Levain/ source de fibres/vegan



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



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



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



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



27520
Petit pain Kaiser
80 u / 70 g / 6x7
Déc. 20-30' / 180-190º
8-10' Four / **10 cm**



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



Décongeler et servir



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

Minis

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



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



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



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



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



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



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



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



81229
Bijoux
125 u / 55 g / 6x13
Déc. 20-30' / 190-210º
20-30' Four / **8 cm**
Huile d'olive



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



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



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



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



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



25070
Mini pain à sandwich Gourmet
3,75 kg / 30 g / 8x8
Déc. 15-20' / 180-190º
8-10' Four / **12 cm**
Vegan



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



22650
Pain à tapas noix et abricots
1,80 kg / 40 g / 8x14
Déc. 20-30' / 180-190º
10-12' Four / **7,5 cm**
Levain/vegan



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



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



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



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



Assortiments

67820
Assortiments de petits pains
100 u / 44 g / 6x7 / Déc. 15-20' / 180-190° / 10-12' Four



62700
Assortiment Premium
100 u / 50 g / 6x7 / Déc. 20-30' / 180-190° / 10-12' Four
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 / Déc. 20-30' / 180-190° / 10-12' Four
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 / Déc. 15-20' / 180-190° / 6-8' Four



43150
Assortiment pour restauration
100 u / 35 g / 7x6 / Déc. 15-20' / 180-190° / 10-12' Four



Molletes



20480
Mollete

60482
Mollete*
60 u / 90 g / 6x7
Déc. 20-25' / **12,5 cm**



28480
Mollete Kornspitz
60 u / 93 g / 6x7
Déc. 20-25' / **11 cm**



21480
Mollete au son de blé
60 u / 90 g / 6x7
Déc. 20-25' / **12,5 cm**
Vegan



69725
Mollete protéines
60 u / 90 g / 6x7 / Déc. 30-40'
170-180° / 22-28' Four / **13 cm**
Source de fibres / Source de protéines



21771
Mini mollete
75 u / 65 g / 6x7
Déc. 15-20' / **10,5 cm**
Vegan

Demi-baguettes

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



25781
Demi-baguette rustique
50 u / 155 g / 4x7 / Déc. 15-20'
180-190° / 15-20' Four / **28 cm**
Vegan



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



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



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



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



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



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

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

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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



64250
Mini flûte viennoise
100 u / 52 g / 8x7 / Déc. 15-20'
180-190° / 10-12' Four / **16 cm**



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



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



Décongeler et servir

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



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





Viennoiseries

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 / 66
- Viennoiserie Sophie 69
- Viennoiserie Caprice 70
- Petit Doré 74
- Sélection d'Or 75

Croissants / 76
- À faire lever 78
- À faire cuire 80
- Décongeler et servir 81

Pâte feuilletée / 82
- À faire lever 84
- À faire cuire 85
- Décongeler et servir 85

Ensaimadas / 86
- À faire lever 88
- À faire cuire 89
- Décongeler et servir 89

Pâtisseries danoises / 88
- À faire lever 90
- À faire cuire 90

Pâte feuilletée / 92
- À faire cuire 92

Muffins / 94
- Muffins et Delicakes 96
- Les Tûlipes 98

Spécialités / 100
- Spécialités 101
- Escribà 102
- Cookies 103
- Le Brió 104

Saudade / 105
- Pastel de Nata 106
- Croissants 106

Dots / 108
- Dots® originaux 110
- Dots® classiques 110
- Dots® rainbow 111
- Dots® carrés 111
- Dots® Premium 111
- Dots® décorés 112
- Dots® fourrés 113
- BallDots® 114
- LongDots® 115
- CroDots® / MiniDots® 116
- PopDots® 117

Salées / 116
- Croissants salées à faire lever 120
- Croissants salées à faire cuire 121
- Pâte feuilletée à faire cuire 122
- Pâtisseries danoises à faire cuire 124
- Quiches 125
- Empanadas 126

VIENNOISERIE

SOPHIE

DOUBLE POINTAGE

LAISSEZ-VOUS EMPORTERPAR 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.

VIENNOISERIE
SOPHIE
DOUBLE POINTAGE

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.

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 / Déc. 30'
165-180°/ 2' Four / 13 cm
Fabriqué avec 26 % de beurre



89233
Croissant Sophie
(prêt à pousser)
160 u / 60 g / 8X9 / Déc. 30'
180° / 16' Four / 10,5 cm



24430
Super Croissant Sophie
80 u / 90 g / 8x5
Déc. 20-30' / Four 160-180°
15-18' Four / 15,5 cm



68211 - 69212*
Croissant Paris Sophie
60 u - 125 u* / 60 g / 8x9
Déc. 20-30' / 160-180°
15-18' Four / 14,5 cm
Clean Label



67451
Croissant Courbé Sophie
56 u / 75 g / 8x9 / Déc. 30-35'
160°/ 17-18' Four / 17 cm



67575
Croissant Sophie Céréales Courbé
38 u / 95 g / 8x9 / Déc. 20-30'
160-180°/ 15-18' Four / 10 cm
Au beurre / Sans colorants artificiels/Sans conservateurs



60131
Pain aux raisins Sophie
50 u / 110 g / 8X9 / Déc. 20'
170° / 40' Four / 10,5 cm
Fabriqué avec -14 % de beurre



64172
Pain au chocolat Sophie
52 u / 90 g / 8X9 / Déc. 30-45'
165-170° / 17-19' Four / 7,5 cm



CAPRICE

VIENNOISERIE

Avec le meilleur beurre et un grand pouvoir de séduction.

Tout commeles 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 / DÉC. 30-45
170-175° / 14-15' FOUR / **12 CM**
CLEAN LABEL / 100 % NATUREL



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



62160
CROISSANT AU CHOCOLAT BLANC
50 U / 97 G / 8X9
DÉC. 20-30 / 160-180°
15' FOUR / **12,5 CM**



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



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



61580 **ASSORTIMENT MINI VIENNOISERIES CAPRICE**
200 U / 20 -30 G / 8X9 / DÉC. 5 / 180° / 8-10' FOUR



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 attirantes 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 / 8x14 / Déc. 20-30'
180-190º/ 25-30' Four / **9,5 cm**



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



43510
Palmier aux céréales Petit Doré
7,2 kg / 30 g / 8x14 / Déc. 20-30'
180-190º/ 18' Four / **8 cm**



41930
Petit palmier au beurre
5 kg / 18 g / 8x14 / Déc. 10-15'
180-190º/ 10-15' Four / **2,1 cm**



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



40170
Mini flûte au chocolat Caprice
88 u / 45 g / 8x17 / Déc. 20-30'
170-180º/ 12-15' Four / **12 cm**



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



60174
Mini flûte à l'abricot
120 u / 45 g / 8x12 / Déc. 20-30'
170-180º/ 12-15' Four / **12 cm**



67440
Delight Sélection d'Or
42 u / 104 g / 8x9 / Déc. 15-20'
165-175º/ 12-16' Four / **13 cm**
Vegan



67220
Roulé à la cannelle Sélection d'Or
48 u / 87 g / 8x12 / Déc. 10'
190º/ 18' Four / **12 cm**



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



67430
Croissant multigrains Sélection d'Or
56 u / 80 g / 8x9 / Déc. 20-30'
165-175º/ 15-17' Four / **14,5 cm**
Vegan



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



81195
Croissant aux amandes Sélection d'or
48 u / 94 g / 8x9 / Déc. 20'
170º/ 18' Four / **14,5 cm**



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



Sélection
D'OR

Margarine exclusive, créée pour le succès.

Petit à petit, avec patienceet 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 feuilletée magnifique qui fond dans la bouche.

86738
Croissant multicéréales aux fruits rouges
48 u / 90 g / 8x9
Farci 19% / **14,5 cm**
Margarine /Sans Arômes Artificiels
Sans Colorants Artificiels
Sans Conservateur / Vegan



86739
Croissant aux abricots
48 u / 90 g / 8x9
Farci 21% / **14,5 cm**
Margarine /Sans Arômes Artificiels
Sans Colorants Artificiels
Sans Conservateur / Vegan



86736
Croissant crème de noissetes
48 u / 90 g / 8x9
Farci 22% / **14,5 cm**
Margarine /Sans Arômes Artificiels
Sans Colorants Artificiels
Sans Conservateur / Vegan



86737
Croissant à la crème
48 u / 90 g / 8x9
Farci 24% / **14,5 cm**
Margarine / Sans Colorants Artificiels



86732
Croissant multicéréales au miel
48 u / 90 g / 8x9
Farci 22% / **14,5 cm**
Margarine /Sans Arômes Artificiels
Sans Colorants Artificiels
Sans Conservateur





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.

Des croissants toujours irrésistibles et surprenants.

europastry

Croissants

À faire lever

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



30236
Croissant à la margarine XL
84 u / 95 g / 8x8 / Levée 90-120'
180-190º / Four 12-15' / **10cm**



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



40334
Grand croissant Magno
64 u / 125 g / 8x9 / Déc. 105-120'
180-190º / Four 12-15' / **10 cm**



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



00120
Croissant Horeca
11 kg / 43 g / 8x9 / Déc. 65-75'
180-190º / Four 12-15' / **9 cm**



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



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



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



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

Croissants

For Baking

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



00106
Mini croissant
11,5 kg / 25 g / 8x9
Déc. 30-60' / 180-190º
Four 12-15' / **7,6 cm**



42710
Petit croissant au beurre artisanal
4,2 kg / 25 g / 8x17
Déc. 30-60' / 180-190º
Four 12-15' / **6,6 cm**



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



25041
Petit croissant à la margarine
12 kg / 22 g / 8x9
Déc. 30-60' / 180-190º
Four 14-16' / **6,5 cm**



25371
Petit croissant à la crème
6 kg / 33 g / 8x14
Déc. 30-60' / 180-190º
Four 13-14' / **7,5 cm**



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



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





Croissants

À cuire

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



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



69405
Croissant à la margarine XL
34 u / 120 g / 8x8 / Déc. 45'
165-175º / 15-20' Four/ **12,5 cm**



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



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



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



62135
Croissant Sacramento
75 u / 46 g / 8x12 / Déc. 30'
Four 170º / 15' / **15,5 cm**



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



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



00535 - 29253*
Croissant de restauration*
90 u - *160 u / 45 g / 8x9
Déc. 15-20' / 170-180º
Four 15-20' / **11,5 cm**



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



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



Croissants

Décongeler et Servir

61690
Croissant au beurre
22 u / 70 g / 8x9
Déc. 30' / **13 cm**



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



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



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



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





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 reposer.
Aucun établissement ne peut s'en passer.
De même, les pâtisseries feuilletées offrent
d'infinies possibilités de garnitures
qui attirent plus de monde chaque jour.

**Un essentiel croustillant
qui résonne comme un succès.**

europastry

Pâtisseries feuilletées

À faire lever

26630
Grand Delight au chocolat
75 u / 135 g / 8x11 / Déc. 20-30'
Levée 1,15-1,30 h / 180-190º
Four 16-18' / **18 cm**
Vegan



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



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



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



50364
Magno Delight au chocolat noir
84 u / 130 g / 8x9
Levée 90' / Four 180-190º
Four 12-15' / **15 cm**

30352
Delight à la crème
88 u / 120 g / 8x9
Levée 90' / 180-190º
Four 12-15' / **13 cm**

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



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



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



Pâtisseries feuilletées

À cuire

69343
Super Delight au chocolat noir
72 u / 120 g / 8x9
Déc. 15-30' / 180-190º
Four 16' / **13,7 cm**



69352
Delight XL à la crème
72 u / 120 g / 8x9
Déc. 15-30' / 180-190º
Four 15-20' / **13,7 cm**



69313
Delight au chocolat avec décorations
84 u / 103 g / 8x9
Déc. 20' / 170º
Four 16' / **13cm**



69401
Delight à la crème avec décorations
84 u / 103 g / 8x9
Déc. 20' / 170º
Four 16' / **13 cm**



69512
Delight au chocolat noir
84 u / 100 g / 8x9
Déc. 15-30' / 180-190º
Four 15-20' / **13 cm**



69303
Delight à la crème
84 u / 100 g / 8x9
Déc. 15-30' / 180-190º
Four 15-20' / **13 cm**





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



69321 **Mini Delight à la crème**
69333 **Mini Delight au chocolat noir**
130 u / 45 g / 8x9 / Déc. 15-30'
Four 160-190º / 15-20' / **6,7 cm**

Cône

À faire lever

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



00128
Mini cône à la crème
150 u / 40 g / 8x12
Déc. 20-40' / Levée 140-180'
180-190º / Four 12-15' / **7,5 cm**



00126
Mini cône au chocolat noir
165 u / 40 g / 8x12
Déc. 20-40' / Levée 140-180'
180-190º / Four 12-15' / **7,5 cm**
Vegan



Pâtisseries feuilletées

Décongeler et servir

68890
Delight au chocolat noir
20 u / 100 g / 8x12 / Déc. 60' / **15 cm**





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.

Une spirale au goût infini.

europastry

Ensaimadas
À faire lever

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



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



69430
Petite ensaimada
7,02 kg / 18 g / 8x12
Déc. 30' / Levée 45-60'
185º / Four 10-12' / **5 cm**



60451
Petite ensaimada
10 kg / 43 g / 8x9
Déc. 30' / Levée 90'
170-180º / Four 10-12' / **6,5 cm**



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



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



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



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



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



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



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



Ensaimadas
À cuire

10494
Bâton garni de crème
7,5 kg / 50 g / 8x12
Levée 30-40' / 170-180º
Four 10-12' / **23 cm**



00492
Bâton garni de chocolat
8 kg / 50 g / 8x12
Levée 30-40' / 170-180º
Four 10-12' / **23 cm**



60496
Bâton de pâte feuilletée
10 kg / 35 g / 8x9
Levée 60-90' / 170-180º
Four 12-15' / **14,5 cm**



10420
Biscuit catalan à la crème
60 u / 120 g / 8x9
Levée 90-120' / 180°
Four 10-12' / **12 cm**



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



69371
Mini ensaimada
80 u / 45 g / 8x9
Déc. 20-30' / 160-180º
Four 15-20' / **8,5 cm**



Ensaimadas
Décongeler et servir

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



24630
Mini ensaimada
45 u / 34 g / 8x12
Déc. 60' / **10 cm**



Pâtisseries danoises
À faire lever

40107
Triangle au chocolat noir
35 u / 130 g / 8x12
Déc. 30-40' / 180-190º
Four 15-20' / **15 cm**
Margarine



60060
Muji
36 u / 135 g / 8x14
185º/ Four 17-18' / **11,2 cm**



Pâtisseries danoises
À cuire

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



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



LØVEN

/ Authentiques pâtisseries danoises /

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
Déc. 15-30' / 160-180º
Four 15-20' / **14,5 cm**



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



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



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



20280
Bretzel aux amandes et à la crème
32 u / 149 g / 8x12
180-190º/ Four 15-20'
13,8 cm



42530
Bretzel au chocolat
32 u / 149 g x 11
180-190º/ Four 15-20'
14 cm



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



10282
Pain aux raisins et noix
60 u / 130 g / 8x12 / 180-190º
Four 12-15' / **9 cm**
Margarine



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



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



65512
Fripon cacao noisettes
100 u / 75 g / 8x14
Déc. 10' / 180º
Four 10-12' / **19 cm**



43690
Mini Bretzel
67 u / 45 g / 8x17
Déc. 30' / 180-190º
Four 8-12' / **8 cm**



À cuire

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



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



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



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



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



25291
Pâtisserie feuilletée au potiron
75 u / 107 g / 8x12 / Déc. 20-30'
180-190º / Four 25-30' / **17,5 cm**



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



66340
Roulé au cheesecake
58 u / 90 g / 8x12
Déc. 20-30' / 175-185º
Four 12-15' / **10,5 cm**



60169
Fripon carré à la crème
38 u / 120 g / 8x17
Déc. 10' / 170-175º
Four 15-17' / **15 cm**



85310
Palmier au beurre
90 u / 90 g / 8x9
Déc. 20-30' / 180-190º
Four 25-30' / **20 cm**



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



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



63885
Palmier Soft
33u / 170 g / 8x14
Déc. 20-30' / 170-180º
15-20' / **15 cm**



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



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



65453
Triangle aux pommes
36 u / 120 g / 8x12
Déc. 30' / 180º
Four 28' / **22 cm**



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



69522
Demi-tresse Lykke
24 u / 130 g / 8x8
Déc. 45' / **17 cm**



49510
Demi-lune au chocolat
2,6 kg / 40 g / 8x17
Déc. 30-40' / 170-180º
Four 12-17' / **7 cm**



43200
Torsade feuilletée
4,5 kg / 20 g / 8x14
Déc. 30-60' / 180º
Four 20'



63490
Assortiment de mini pâtisseries feuilletées
6,84 kg (180 u environ) / 38 g
8x9 / Déc. 20-30' / 180-190°
Four 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

21430
Muffin yaourt et cranberry
24 u / 82 g / 8x14
Déc. 30-45' / **8 cm**



21560
Muffin aux pépites de chocolat
24 u / 82 g / 8x14
Déc. 30-45' / **8 cm**



21570
Muffin double chocolats
24 u / 82 g / 8x14
Déc. 30-45' / **8 cm**



24130
Muffin bicolore
24 u / 85 g / 8x14
Déc. 40-45' / **8 cm**



62335
Muffin vegan
20 u / 90 g / 8x17
Déc. 30-40' / **8 cm**
Vegan



21490
Double chocolats et confiture de fraise
2,2 kg / 28 g / 8x17
Déc. 25-30' / **5 cm**



21500
Mini muffin aux pommes et à la crème
2,2 kg / 28 g / 8x17
Déc. 25-30' / **5 cm**



64430
Delicake aux pommes
24 u / 110 g / 8x14
Déc. 30-45'
8,5 cm



Muffins

67250
Muffin Olive au cacao
15 u / 115 g / 8x16
Déc. 45' / **7,5 cm**
Huile d'olive/ sans conservateurs
Sans colorants artificiels
Sans arômes artificiels



66680
Muffin Olive aux canneberges
15 u / 100 g / 8x16
Déc. 45' / **8 cm**
Huile d'olive/ sans conservateurs
Sans colorants artificiels
Sans arômes artificiels



67295
Muffin Olive aux myrtilles
15 u / 110 g / 8x16
Déc. 45' / **7,5 cm**
Huile d'olive/ sans conservateurs
Sans colorants artificiels
Sans arômes artificiels



64985
Muffin Olive classique
15 u / 100 g / 8x16
Déc. 45' / **8 cm**
Huile d'olive/ sans conservateurs
Sans colorants artificiels
Sans arômes artificiels





les Tûlipes

Les Tûlipes

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



60930
Muffin Tûlipe chocolat extrême
20 u / 110 g / 8x17
Déc. 35-45' / **7 cm**



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



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



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



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



62320
Assortiment de mini muffins Tûlipes
46 u / 35 g / 8x14
Déc. 20-35' / **5 cm**



60180
Mini muffin Tûlipe Nocilla
46 u / 33 g / 8x14
Déc. 20-30' / **5 cm**



BigTûlipes

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



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





Spécialités

Spécialités

64432
Pancakes américains
80 u / 45 g / 9x11
140º / Four 15' / **10 cm**



60935
Coca au sucre
9 u / 430 g / 4X14 / Déc. 40-50'
190-210º / Four 10-12' / **51 cm**
Levain/huile d'olive



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



60960
Gauffre
48 u / 111 g / 11x5 / Déc. 30'
250º / Four 2' / **13 cm**



61405
Mini Xuxo artisanal
40 u / 64 g / 8x15
Déc. 60' / **15 cm**



Escribà
Barcelona · Des de 1906

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.



Décongeler et servir

67128
Croissant Escribà
48 u / 75 g / 8x9
Déc. 30-35' / 180º
Four 17' / **10 cm**
Beurre / Sans conservateurs
Sans colorants artificiels



67123
Cremadet Escribà à la crème
34 u / 55 g / 8x16
Déc. 40-45' / **8 cm**
Beurre / Sans conservateurs
Sans colorants artificiels



68125
Cremadet Escribà au cacao
34 u / 55 g / 8x16
Déc. 40' / **8 cm**
Beurre / Sans conservateurs
Sans colorants artificiels





Cookies

61750
Cookie
24 u / 73 g / 8x20
Déc. 30' / **11 cm**



63590
Cookie au chocolat noir
24 u / 73 g / 8x14
Déc. 15-20' / **10 cm**



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



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



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



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



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



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



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



Le BRIÓ

C'est magnifique!



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

65481
Pain hamburger Brioché
40 u / 55 g / 4x14
Déc. 20-30' / **9,4 cm**
Beurre



63291
Mini pain à hamburger brioché
96 u / 26 g / 4x14
Déc. 40-50' / **6,5 cm**
Beurre



60550
Sandwich brioché
64 u / 55 g / 4x8
Déc. 30' / **16 cm**



63225
Brioche suisse
30 u / 55 g / 8x9
Déc. 15-30' / **14 cm**
Beurre



65425
Swiss brioche
32 u / 55 g / 4x14
20-30' Thaw / **14 cm**



61420
Mini brioche
75 u / 25 g / 8x9
Déc. 20-30' / **10 cm**
Levain



64330
Mini-pain au chocolat brioché
20 u / 45 g / 8x16
Déc. 60' / **8 cm**



64335
Mini-Brioche Croissant
35 u / 25 g / 8x16
30' Thaw / **10 cm**



67994
Dots® briochés aux éclats de fèves de cacao
33 u / 57 g / 8x14
Déc. 20-25' / **9,8 cm**
Sans colorants artificiels



67995
Le Brió Rond Carrot Cake
27 u / 68 g / 8x14
Déc. 45' / **10 cm**



67996
Le Brió Rond Citron
27 u / 68 g / 8x14
Déc. 45' / **10 cm**



LISBOA
SAUDADE
DESDE 1968

Saudade

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



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



45161
Pastel de Nata
104 u / 66 g / 8x9
Déc. 45'
Four 250º / 8-10' / **7,3 cm**



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



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



67371
Croissant brioché au chocolat noir
26 u / 128 g / 4x19
Déc. 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
BIG DOTS® SUCRÉ GLACE
48 U / 70 G
4X15 / 10,8 CM



31740
BIG DOTS® NATURE
48 U / 60 G / 4X15
DÉC. 15-20' / 10,8 CM



75511 - 65511*
DOTS® SUCRÉ GLACE*
36/*72 U / 52 G / 8X15/*4X15
DÉC. 15-20' / 9,5 CM



65520
DOTS® NATURE
72 U / 44 G / 4X15
DÉC. 15-20' / 9,5 CM



60590
BIG DOTS® SUCRÉ
48 U / 65 G / 4X15
DÉC. 15-20' / 10,8 CM



88741
PLANT BASED DONUTS
72 U / 49 G / 4X13
DÉC. 20' / 9,5 CM
VEGAN



65760 / 15514
DOTS® SUCRÉ
36/*72 U / 49 G / 8X15
DÉC. 15-20' / 9,5 CM



68653
DOTS® SUCRÉ SANS HUILE DE PALME
36 U / 49 G / 8X15
DÉC. 20' / 9,5 CM



61295
CIAMBELLA
28 U / 116 G / 4X14
DÉC. 20-30' / 13 CM



24690
BIG DOTS NOIR
48 U / 80 G / 4X15
DÉC. 15-20' / 10,8 CM



23100
DOTS® NOIR
36 U / 60 G / 8X15
DÉC. 15-20' / 9,5 CM



23090
DOTS® BLANC RAYÉ
36 U / 75 G / 8X15
DÉC. 15-20' / 9,5 CM



53120
DOTS® NOIR RAYÉ
36 U / 75 G / 8X15
DÉC. 15-20' / 9,5 CM



DOTS® CLASSIQUES



61470
BIG CLASSIC DOTS®
36 U / 72 G / 8X11
DÉC. 20' / 10 CM

DOTS® RAINBOW

61135
DOTS® PURPLE WHITE
36 U / 57 G / 8X15
DÉC. 20' / 9,5 CM



61145
DOTS® YELLOW FRUTTI
36 U / 56 G / 8X15
DÉC. 20' / 9,5 CM



60675
DOTS® MARSHMALLOW
36 U / 59 G / 8X14
DÉC. 15-20' / 9,5 CM



61175
DOTS® RED COOKIES
36 U / 60 G / 8X14
DÉC. 20' / 9,5 CM



DOTS® CARRÉS

60115
DOTS® CARRÉ ROSE
36 U / 64 G / 8X14
DÉC. 15-20' / 9,3 CM



DOTS® PREMIUM

65164
DOTS® CACAO CROQUANT
36 U / 84 G / 8X14 / 20'



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



65174
DOTS® CACAO & NOISETTES
36 U / 70 G / 8X16 / 20'





60052
DOTS® PREMIUM CARAMEL BEURRE SALÉ
36 U / 69 G / 8X12
DÉC. 15-20' / 9,5 CM



60051
DOTS® PREMIUM MYRTILLE
36 U / 74 G / 8X14
DÉC. 20' / 9,5 CM

DOTS® DÉCORÉS

22026
DOTS® MI-CHOC
36 U / 55 G / 8X15
DÉC. 20' / 9,5 CM



81538
DOTS® TUTTI COLORÉS
36 U / 55 G / 8X15
DÉC. 15-20' / 9,5 CM



67854
DOTS® NOISETTES
36 U / 64 G / 8X16
DÉC. 15-20' / 9,5 CM



87260
DOTS® FOURRÉS AU CACAO
72 U / 52 G / 4X15
DÉC. 20' / 9,5 CM



67856
DOTS® TUTTI COLORÉS (NON FOURRÉ)
36 U / 65 G / 8X15
DÉC. 15-20' / 9,5 CM



24260
DOTS® CONFETTI
36 U / 56 G / 8X15
DÉC. 15-20' / 9,5 CM



60661
DOTS ROSE
36 U / 60 G / 8X15
DÉC. 20' / 9,5 CM



67126
DOTS® COOKIES
36 U / 64 G / 8X14
DÉC. 15-20' / 9,5 CM



64920
DOTS® ON THE ROCKS
36 U / 88 G / 8X15
DÉC. 15-20' / 9 CM



64255
FANMIXDOTS®
36 U / 57 G
8X14 / 15-20'



61640
FANMIXDOTS® (3 SAVEURS)
36 U / 52 G / 8X11
DÉC. 15-25' / 9,5 CM
(3 BARQUETTES
DE 12 UNITÉS)



80640
FANMIXDOTS® (5 SAVEURS)
60 U / 55 G / 8X15
DÉC. 20' / 9,5 CM
(5 BARQUETTES
DE 12 UNITÉS)



DOTS® FOURRÉS

61823
DOTS® NOIR FOURRÉ & DÉCORÉ
36 U / 75 G / 8X16
DÉC. 25-30' / 9,5 CM
SANS CONSERVATEURS



81538
DOTS® TRICOLORE FOURRÉ
36 U/CARTON / 72 G / 8X16
DÉC. 30' / 9,3 CM
SANS COLORANTS ARTIFICIELS
SANS CONSERVATEURS



65191
DOTS® TUTTI COLORES
36 U / 75 G / 8X16
DÉC. 30' / 9,5 CM



60045
DOTS® COCONUT & CACAO
36 U / 72 G / 8X15
DÉC. 30' / 9,5 CM
SANS ARÔMES ARTIFICIELS



61293
DOTS® FOURRÉ A LA CRÈME
36 U / 70 G / 8X16
DÉC. 30' / 9,5 CM
SANS COLORANTS ARTIFICIELS



61530
DOTS® CARAMEL
36 U / 73 G / 8X15
DÉC. 20-25' / 9,5 CM
SANS CONSERVATEURS



68765
DOTS® À LA POMME
36 U / 74 G / 8X15
DÉC. 30' / 9,5 CM
SANS COLORANTS ARTIFICIELS
SANS CONSERVATEURS



39010
DOTS® CITRON CRÈME
36 U / 73 G / 8X15
DÉC. 30-45' / 9,5 CM
SANS COLORANTS ARTIFICIELS



01549
DOTS® FRAISE
24 U / 76 G / 8X16
DÉC. 20-25' / 9,5 CM



67180
DOTS® RED VELVET
36 U / 74 G / 8X15
DÉC. 30' / 9,5 CM
SANS COLORANTS ARTIFICIELS
SANS CONSERVATEURS



67124
DOTS® BLANCS ET ROSES
36 U / 74 G / 8X16
DÉC. 30' / 9,5 CM



64723
DOTS® FOURRÉ GOÛT FRAISE
36 U / 75 G / 8X16
DÉC. 30' / 9,5 CM



68734
DOTS® SUCRE FOURRÉ CACAO
36 U / 65 G / 8X16
DÉC. 30' / 9,5 CM
SANS COLORANTS ARTIFICIELS



60048
DUETDOTS® NOIR
36 U / 72 G / 8X15
DÉC. 15-20' / 9,5 CM
SANS COLORANTS ARTIFICIELS
SANS CONSERVATEURS



GARNITURE ABONDANTE

89624
NOCILLA® DOTS® DUO NOIR ET BLANC
36 U / 74 G / 8X15
DÉC. 40' / 9,3 CM
SANS CONSERVATEURS



GARNITURE ABONDANTE

61545
DOTS® CONFECTIONNÉS AVEC DU KIT KAT
36 U / 73 G / 8X16
DÉC. 20-30' / 9,3 CM
SANS CONSERVATEURS



BALLDOTS®

25890
BALLDOTS®
SUCRÉ
36 U / 60 G / 8X11
DÉC. 20-30' / 9,5 CM



65880
BIG DOTS®
BALL SUCRÉ
27 U / 78 G / 8X11
DÉC. 20-30' / 10,5 CM



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



22110
BALLDOTS®
BOSTON CRÈME
36 U / 94 G / 8X11
DÉC. 60-75' / 9,2 CM



22120
BALLDOTS®
TRICOLORE
36 U / 90 G / 8X11
DÉC. 60-75' / 9,2 CM



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



21290
BALLDOTS®
NOIR DECORÉ
36 U / 90 G / 8X11
DÉC. 60-75' / 9,2 CM
COMPREND 24 ÉTIQUETTES
ET 24 IDENTIFIANTS



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



11720
BALLDOTS® SUCRÉS
À LA FRAISE
36 U / 85 G / 8X10
DÉC. 60-75' / 9,2 CM



64190
BALLDOTS®
CACAO-CRÈME
36 U / 100 G / 8X11
DÉC. 60-75' / 9,2 CM



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



69734
BALLDOTS®
KIT KAT®
75 U / 876 G / 8X11
DÉC. 45' / 9,2 CM



LONGDOTS®

42880
MINIDOTS®
BALL FOURRÉ CRÈME
40 U / 40 G / 8X15
DÉC. 45' / 7 CM



42890
MINI-BALLDOTS®
FOURRÉ CACAO
40 U / 48 G / 8X16
DÉC. 20-40' / 7 CM



66450
MINI BALLDOTS®
CARAMEL
40 U / 53 G / 8X16
DÉC. 20-40' / 7 CM



66380
MINI BALLDOTS®
CACAO NOISETTE
40 U / 51 G / 8X16
DÉC. 20-40' / 7 CM



62305
LONGDOTS®
RAYÉ
24 U / 105 G / 8X15
DÉC. 25-30' / 16 CM



65690
XUIXO
À LA CRÈME
1,5 KG / 54 G / 6X22
DÉC. 30' / 12,5 CM



61305
BIG LONGDOTS®
FOURRÉ CRÈME
24 U / 100 G / 8X15
DÉC. 20-40' / 16 CM



62810
BIG LONGDOTS®
FOURRÉ CACAO
24 U / 100 G / 8X15
DÉC. 20-40' / 16 CM



20270
LONGDOTS®
FOURRÉ CRÈME
45 U / 70 G / 8X15
DÉC. 20-40' / 9,8 CM



20260
LONGDOTS®
FOURRÉ CRÈME
45 U / 55 G / 8X11
DÉC. 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 GOÛT DES DOTS®.



66975
BALLDOTS® CACAO
SANS HUILE DE PALME
32 U / 95 G / 6X12
DÉC. 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



Croissant Donut CroDots



69231
CRODOTS®
24 U / 80 G / 8X15
DÉC. 20' / 9,5 CM



69241
DARK
CRODOTS®
22 U / 95 G / 8X15
DÉC. 20' / 9,5 CM



60530
MINI CRODOTS®
ASSORTIMENT
57 U / 40 G / 8X11
DÉC. 20' / 6,8 CM

MINI DOTS®

29880
MINIDOTS®
CLASSIQUE
65 U / 28 G / 8X11
DÉC. 15-20' / 7,3 CM



29910
MINIDOTS®
NOIR
60 U / 34 G / 8X11
DÉC. 15-20' / 7,4 CM



29920
MINIDOTS®
BLANC RAYÉ
60 U / 40 G / 8X11
DÉC. 15-20' / 7,6 CM



29930
MINIDOTS®
NOIR RAYÉ
60 U / 36 G / 8X11
DÉC. 15-20' / 7,4 CM



61431
MINIDOTS®
BLANC & COULEURS
60 U / 32 G / 8X10
DÉC. 20' / 7,4 CM



61432
MINIDOTS® TRICOLO-
RES NOIR ET BLANC
60 U / 31 G / 8X10
DÉC. 20' / 7,4 CM



61433
MINIDOTS®
ROSE ET BLANC
60 U / 31 G / 8X10
DÉC. 20' / 7,4 CM



61430
ASSORTIMENT
MINIDOTS®
60 U / 31 G / 8X10
DÉC. 20' / 7,4 CM



66891
PETITDOTS®
NOIR
2 KG / 25 G / 8X16
DÉC. 10-15' / 5,3 CM



49870
MINIDOTS®
SUCRÉS
75 U / 22 G / 8X11
DÉC. 15-20' / 7,3 CM



60240
MINI-ASSORTIMENT
DE DOTS®
75 U / 28 G / 8X9
DÉC. 15-20' / 7,3 CM



POPDOTS®

64210
POPDOTS®
SUCRÉ
1,2 KG/ 13 G / 8X16
DÉC. 20' / 4,5 CM



64220
POPDOTS®
NOIR
1,6 KG/ 16 G / 8X16
DÉC. 20' / 4,6 CM



64230
POPDOTS®
CHOC BLANC
2 KG/ 20 G / 8X16
DÉC. 20' / 4,5 CM



64225
POPDOTS® NOIR
AVEC NOISETTES
1,58 KG/ 18 G / 8X16
DÉC. 20' / 4,6 CM



64235
POPDOTS® BLANCS
AU CARAMEL
1,94 KG / 22 G / 8X16
DÉC. 20' / 4,5 CM



64245
POPDOTS®
ROSE
1,85 KG/ 21 G /
DÉC. 20' / 4,5 CM



68729
POPDOTS®
SUCRÉ CREME
108 U / 18 G
8X15 / DÉC. 20'



68739
POPDOTS®
SUCRÉ CACAO
108 U / 18 G
8X15 / DÉC. 20'



65239
POPDOTS®
DOUBLE CHOC
88 U / 22 G
8X16 / DÉC. 20'



84257
POPDOTS®
SENSATION FRAISE
88 U / 26 G / 8X16
DÉC. 25-30' / 4,2 CM



84258
POPDOTS®
TRIPLE CHOC
88 U / 23 G / 8X16
DÉC. 25-30' / 4,6 CM



84259
POPDOTS®
STRACIATELLA
88 U / 26 G / 8X16
DÉC. 25-30' / 3,7 CM





64345
POPDOTS
CHUPA CHUPS®
188 U / 21 G / 8X16
DÉC. 15-20' / 4,2 CM
SANS COLORANTS ARTIFICIELS
SANS CONSERVATEURS
SANS GRAISSES HYDROGÉNÉES



69817
POPDOTS
KIT KAT®
88 U / 22 G
8X16 / DÉC. 20'
SANS COLORANTS ARTIFICIELS
SANS CONSERVATEURS
SANS GRAISSES HYDROGÉNÉES



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.

C'est tout le temps le bon moment

Pâtisseries salées

À faire lever

25201
Petit Croissant Hot Dog
6 kg / 37 g / 8x12 / Levée 40-60' / Déc. 15-20' / 180-190° / 12-14' Four / **7,3 cm**



25191
Petit croissant mixte
6 kg / 33 g / 8x12 / Levée 40-60°
Déc. 10-15' / 180-190° / 12-14' Four
7,3 cm



00549
Assortiments MiniDelights
9,03 kg / 16 g / 8x9 / Déc. 15-30'
180-190° / 12-15' Four / **5 cm**
Margarine



00349
Assortiment de mini pâtisseries salées
10 kg / 15 g / 8x9 / Déc. 15-30'
180-190° / 12-15' Four





10276
Mini-croissants salés
6,3 kg/caisse / 31 g / 8x12
180-190° / 12-15' Four / **6,5 cm**

Pâtisseries salées

À cuire

65841
Croissant Francfort
50 u / 116 g / 8x9
Déc. 20-30' / 170-180°
12-16' Four / **12,5 cm**



67141
Croissant J&F
52 u / 105 g / 8x9
Déc. 20-30' / 160-180°
15-30' Four / **12 cm**



69515
Croissant au fromage Paris
50 u / 90 g / 8x8 / Déc. 40-60'
165-175° / 14-17' Four / **14,5 cm**
Beurre



60834
Delight mixte XL
44 u / 145 g / 8x9
Déc. 20-30'
165-175° / 16-20' Four



65656
Feuilleté jambon et fromage
46 u / 110 g / 8x9
Déc. 15-30' / 170-180°
15-20' Four / **10,5 cm**



26602
Mini-bouchées mixtes



26162
Mini-bouchées au thon



26192
Mini-bouchées « sobrasada »



5 kg / 17 g / 8x14 / Déc. 20-30'
180-190° / 12-14' Four

60583
Delight J&F
45 u / 110 g / 8x9
Déc. 15-30' / 160-180°
15-20' Four



60836
Delight mixte
45 u / 120 g / 8x9
Déc. 20-30' / 170-180°
15-20' Four / **13 cm**



65842
Assortiment de mini-feuilletés
7,5 kg / 17 g / 8x11
Déc. 20-30' / 180-190°
12-14' Four / **6 cm**
Margarine



Feuilletés salées

À cuire

28450
Feuilleté au thon
56 u / 135 g / 8x12
Déc. 20-30' / 170-180º
13-18' Four / **14,5 cm**
Margarine



63210
Chausson Carbonara
30 u / 131 g / 8x17
Déc. 30' / Four 180º
15-20' Four / **17,5 cm**



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



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



63245
Chausson mixte
30 u / 145 g / 8x17
Déc. 15' / 180º
13-14' Four / **16 cm**



64490
Feuilleté mixte
48 u / 120 g / 8x12
Déc. 20-30' / 175-185º
13-17' Four / **12 cm**



81872
Feuilleté à la saucisse de Francfort et au fromage
60 u / 100 g / 8x12
Déc. 10' / 175-185º
15-20' Four / **9,5 cm**



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



63235
Chausson épinard et brie
43 u / 145 g / 8x9
Déc. 15' / 180º
13-14' Four / **17 cm**



66395
Pizza Calzone
40 u / 110 g / 8x12
Déc. 25-30' / 175-185º
12-17' Four / **12 cm**



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



63970
Borek fromage
60 u / 100 g / 11x8
Déc. 25' / 180º
25-30' Four / **20 cm**
Clean Label



69630
Mini chausson fromage et bacon
2,6 kg / 40 g / 8x17
Déc. 30-40' / 170-180º
12-17' Four / **7 cm**



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



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



62045
Chausson au poulet
50 u / 105 g / 8x17
Déc. 30 / 175-180º
10-12' Four / **11,5 cm**



61410
Mini Pizza
2,6 kg / 40 g / 8x17
Déc. 20-30' / 180-190º
12-15' Four / **7 cm**



Kentes

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



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



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



67170
Triangle bacon et fromage

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



À cuire

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



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



87342
Envoltini Vuna Garden Gourmet
54 u / 93 g / 8x12
Déc. 30' / 180º
16' Four / **10 cm**
Margarine/sans arômes artificiels
Sans colorants artificiel/vegan



67027
Mince Garden Gourmet Flute
60 u / 93 g / 8x12
Déc. 30' / 180º
16' Four / **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 / Déc. 15-20'
180-190º / 12-15' Four / **5x4,5cm**

À cuire

60270
Quiche jambon et fromage
18 u / 163 g / 8x17
Déc. 60-90' / 200º
5-7' Four / **10,9 cm**



60140
Quiche au poulet et légumes
18 u / 163 g / 8x17
Déc. 60' / 200º
5' Four / **10,9 cm**



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



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



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



61600
Assortiment de mini quiches
72 u / 21 g / 8x17
Déc. 30-40' / 180-200º
3-5' Four / **5,3 cm**
Jambon et fromage, Poulet et légumes, Épinards et fromage



Empanadas
1959

The best of the best

Empanadas 1959 Nous fabriquons ces empanadas dans notre atelier en Galice, une par une, à la main. Surprenez vos papilles avec l'abondance d'ingrédients savoureux qu'incorporent nos produits, enveloppés par la pâte galicienne originale : une garniture de 55 % dont la base est un sauté à l'huile d'olive qui incorpore une sélection des meilleurs ingrédients.

Empanadas
1959

67286
Empanada 1959 au thon
2 u / 1,6 Kg / 5x26 / 180-200º
Déc. 5 / Four 40 / **30X40 cm**



67285
Empanada 1959 au ragoût de bœuf
2 u / 1,7 Kg / 5x26 / 180-200º
Déc. 5' / Four 40' / **30X40 cm**



Empanadas

Traditionnelles



1 250 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 / 1 250 g / 6x12 / 180-200º / 40-45' Four / **31 cm**



1 100 g / 27 cm

64854
Empanada au thon artisanale O Forno Galego
6 u / 1 100 g / 17x6 / 180-200º / 40-45' Four / **27 cm**



625 g / 23 cm

65994
Empanada au thon O Forno Galego
10 u / 625 g / 12x6 / 180-200º / 40-45' Four / **23 cm**



2 850 g / 57x37 cm

65993
Empanada au thon O Forno Galego
3 u / 2 850 g / 4x10 / 180-200º / 40-45' Four / **57x37 cm**



700 g / 19x28 cm

62195
Empanada au thon O Forno Galego
67253
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 / 6x13 / 180-200º / 40-45' Four / **19x28 cm**



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

Empanadas

Classiques

600 g / 22 cm

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



600 g / 22 cm

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



600 g / 22 cm

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

67589
Empanada au thon Ribeira
6 u / 600 g / 12x10
180º / 35-40' Four / **23 cm**
Huile d'olive



Empanadillas

65982 **Empanadilla au thon O Forno Galego**
65984 **Empanadilla au poulet O Forno Galego**
57 u / 115 g / 8x9 / 180-200º / 7-10' Four / **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 / 190-200º / 40-45' Four / **21 x 7 cm**



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



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



67563
Mini empanadilla au thon O Forno Galego
157 u / 35 g / 12x10 / 180-200º / 20-25' Four / **11x7 5 cm**



Empanadas

Argentines

Pâte classique

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



32123
Empanadilla argentine
42 u / 90 g / 10x11
Déc. 25-30' / 180-200º
25-30' Four / **11 cm**



32126
Empanadilla créole
39 u / 100 g / 10x11
Déc. 25-30' / 180-200º
25-30' Four / **10 cm**



Pâte Porteña

Cuisiné avec de la margarine et du lard

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



67869
Empanadilla Porteña au bœuf épicé
23 u / 90 g / 8x17 / Déc. 60'
240º / 7' Four / **10x7 cm**



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



Empanadas

Punk Pies

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



Révolution

Yummies

66315
Yummies blanc
23 u / 85 g / Déc. 120-180'
180º / 1-2' Four / **11 cm**



66116
Yummies vert
23 u / 85 g / Déc. 190'
180º / 1-2' Four / **11 cm**



66105
Yummies jaune
23 u / 85 g / Déc. 120-180'
180º / 1-2' Four / **11 cm**



66405
Yummies Caprese
23 u / 85 g / Déc. 120-180'
180º / 1-2' Four / **11 cm**



66205
Yummies rouge
23 u / 85 g / Déc. 120-180'
180º / 1-2' Four / **11 cm**



Vegan

Yummies

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



65515
Yummies vegan Caprese
24 u / 90 g / 8x18
200º / 14-16' Four / **12 cm**
Huile d'olive



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



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





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.

Poches à douille de muffin
Pâtes, blocs et plaques

europastry

Pâte

Muffins

26130
Poche à douille de pâte pour muffins aux pépites de chocolat
6 kg / 1 000 g / 8x14
Déc. 180-240'
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 / 1 500 g / 6x10
Déc. 180-240'
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
Déc. 180-240'
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 / 1 500 g / 6x10
Déc. 180-240'
1,5' Four / **57 cm**
** 20 gaufres de 75 g / Poche à douille **



Bases et blocs

Pizza

25500
Base pour pizza
25 u / 350 g / 8x12
Déc. 30' / Four 180°
12-15' / **35x14 cm**
Vegan



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



00720
Plaque pour pizza
12 u / 1 000 g / 4x13
Levée 60-85'
210-220° / 12-15' Four
Clean Label, vegan



64975
Base rustique pour pizza
9 u / 370 g / 6x7
185° / 7-10' Four / **35x18,5 cm**



Bases, blocs et plaques

Pâte feuilletée

25460
Plaque de pâte feuilletée
16 u / 800 g / 4x13
Déc. 15-20' / 180-190°
10-15' Four / **33x33,5 cm**
Vegan



63070
Plaque de pâte feuilletée au beurre
15 u / 1000 g / 4x13
Déc. 20-30' / 180-190°
18-20' Four / **38x38 cm**
Beurre



Bases, blocs et plaques

Croissant

44600
Feuille pour croissant
8 u / 1500 g / 4x13
Déc. 15-20' / 180-190°
14-16' Four / **36,5 cm**
Vegan



65150
Pâte à croissant
100 u / 72 g / 8x8
Déc. -20' / Levée 105-120'
180-190° / 14-16' Four / **13,5 cm**

Bases, blocs et feuilles

Génoise

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



07520
Base pour gâteau
120 u / 10 g / 8x17
Déc. 30' / 180°
8' Four / **5,3 cm**





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.

Les meilleurs pains et pâtisseries sont également disponibles sans gluten.

europastry

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 / 395 g / 8x12
Déc. 30' / **22,7 cm**
Vegan



60955
Pain aux céréales sans gluten
6 u / 300 g / 8x10
Déc. 30' / **19 cm**



62860
Pain sans gluten
15 u / 110 g / 12x7
Déc. 10-15'
Four 200º / 5' / **20 cm**
Vegan



67650
Petit pain sans gluten
20 u / 50 g / 14x6
Déc. 15-20'
Four 200º / 5' / **14 cm**
Vegan



67990
Pain à hamburger sans gluten
20 u / 85 g / 8x10 / Déc. 30' Four 180º / 8-12' / **9,5 cm**
Vegan



61021
Demi-pain rustique sans gluten
18 u / 85 g / 8x12
Déc. 30' / **22 cm**



61022
Petit pain rustique sans gluten
30 u / 50 g / 8x12
Déc. 30' / **10 cm**



61955
Pain à hamburger rustique sans gluten
20 u / 85 g / 8x10
Déc. 30' / **11,5 cm**



Pâtisseries

Sans gluten

Toutes les pâtisseries dans gluten sont emballées.

62771
Muffin au chocolat sans gluten
20 u / 105 g / 8x12
Déc. 30' / **9 cm**



62301
Muffin sans gluten
25 u (paquet de 2) / 75 g / 8x12
Déc. 30' / **7 cm**



62776
Croissant sans gluten
50 u / 45 g / 8x12
Déc. 30' / **14 cm**



66280
Palmier au chocolat sans gluten
36 u / 77,5 g / 8x12
Déc. 30' / **12,5 cm**



Gâteaux

Sans gluten



66285
Brownie sans gluten
2 u / 1050 g / 12x14
Déc. 6 h / **28 x 20 cm**



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 soigneuse 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.

Tartes, plaques
Roulés, tartelettes
Pâtisseries et friandises

Tartes

69450
Carrot Cake
2 u / 1,25 Kg / 8x11
Déc. 2-3 h / **24cm**



69440
Gâteau Sacher
(prédécoupé)
2 u / 1 kg / 8x11
Déc. 12 h / **24 cm**



69690
Tarte Sacher
(prédécoupé)
2 u / 1,45 kg / 8x11
Déc. 12 h / **24 cm**



93200
Gâteau Sacher de Vienne
(prédécoupé)
1 u / 1,45 kg / 12x14
Déc. 2-3 h / **24 cm**



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



69680
Gâteau au fromage et à la framboise
2 u / 1,5g / 8x11
Déc. 4-5 h / **24 cm**



69460
Gâteau Sacher
2 u / 1 kg / 8x11
Déc. 4 h / **24 cm**



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



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



69742
Gâteau au chocolat noir américain (prédécoupé)
1 u / 1,9 kg / 6x7
Déc. 6 h / **24 cm**



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



69860
Tarte au chocolat
2 u / 1 kg / 8x14
Déc. 1,30 h / **28 cm**



37588
Tarte aux pommes vegan
(prédécoupé)
1 u / 1,75 kg / 12x14
Déc. 9 h / **23 cm**



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



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



Albert Adrià
Lykke



63584
Cheesecake by AA
1 u / 1200 g / 15X26
220º / 33' / **20 cm**



64161
Cheesecake by AA
1 u / 1100 g / 15X26
220º / 33' / **20 cm**



61584 **Cheesecake AA**
1 u / 1100 kg / 15x26 / 12h / **20 cm**
65124 **Cheesecake AA**
2 u / 1100 kg / 7x18 / 12h / **20 cm**



61582 **Cheesecake AA**
1 u / 1100 kg / 15x26 / 33' / **20 cm**



64142
Cheesecake AA
8 u / 330 g / 6x15 / 12h / **12,5 cm**



67583
Plum Cake au citron by AA
5 u / 415 g / 7x18 / 3h Desc. / **21x5,5 cm**



Pâte
Cheesecake AA

61789
Cheesecake dans une poche à douille by AA
6 u / 1200 g / 6x10
Déc. 160' / Four 220º / 28'



Prédécoupés
Gâteaux

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



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



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



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



66234
Gâteau crème noix de coco
(prédécoupé)
21 u / 2,3 kg / 6x18



66233
Gâteau aux spéculos Lotus
(prédécoupé)
21 u / 2 kg / 6x8
Déc. 120-180' / **4,6x8,5 cm**





66244
Gâteau « Death by Chocolate »
(prédécoupé)
1 u / 1,76 kg / 6x18 / Déc. 30'
8,5 x 4,5 cm

Gâteaux

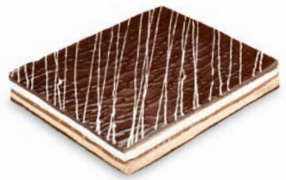
16310
Gâteau au fromage et aux fraises
1 u / 1,95 kg / 6x18
Déc. 5-6 h / **33,5x27 cm**



16322
Gâteau au yaourt et aux fruits rouges
1 u / 2,05 kg / 6x18
Déc. 4-5 h / **33,5x27 cm**



63400
Gâteau trois chocolats
1 u / 1,8 kg / 6x18
Déc. 4-5 h / **33,5x27,5 cm**



16304
Gâteau Forêt Noire
1 u / 1,9 kg / 6x18
Déc. 4-5 h / **33,5x27,5 cm**



16312
Gâteau au citron
1 u / 2 210 g / 6x21
Déc. 360-420' / **33,5 cm**



16317
Gâteau Carrot Cake
1 u / 2 074 g / 6x21
Déc. 360-420' / **33,5 cm**



16303
Gâteau Tiramisu
1 u / 1,8 kg / 6x18
Déc. 5-6 h / **33,5x27 cm**



16300
Gâteau crème et truffe
1 u / 1,8 kg / 6x18
Déc. 4-5 h / **33,5x27,5 cm**



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



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



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



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



69832
Gâteau San Marcos
4 u / 430 g / 6x8
Déc. 3 h au réfrigérateur/ **16x13 cm**



62025
Gâteau « Chocolate Death »
4 u / 450 g / 6x21
Déc. / **33,5x27 cm**



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



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



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



Friandises

62950
Crêpe au chocolat
28 u / 80 g / 13x17
Déc. 1 h / Four 180°
3-4' / **20 cm**



39151
Coulant au chocolat
24 u / 90 g / 8x19
Déc. 12-13' / 200° / **6,5 cm**



61585
Mini Cheesecake
24 u / 100 g / 6x18
Déc. 60-120' / **8,3 cm**



Roulés

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



63734
Mini roulé Sacher
12 u / 110 g / 6x18
Déc. 45-60'
3 h au réfrigérateur / **11x3,5 cm**





Sponges

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



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



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



Plum Cakes

67115
Plum Cake Carrot
4 u / 630 g / 7x24
3 h Déc. T. Ambiante / **21x10 cm**



67116
Plum Cake au beurre
4 u / 485 g / 7x24
3 h Déc. T. Ambiante / **21x10 cm**



Sweet Jars

60360
Carrot Cake Jar



60361
Lemon Pie Jar



60365
Tiramisú Jar



60363
Chocolate Jar



60364
Cheesecake Jar



60366
Cocoa Cookie Jar



12 u / 100 g / 12x26
12 h réfrigérateur - 1 h température ambiante' Déc. 180º / **7 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.

europastry

Saint-Valentin

69941
Tres Caprichos Heart Tartlet
14 u / 75 g / 6x18
Déc. 3h



81635
Tartlets Mixed Hearts
8bx2u / 75 g / 9x12
Déc. 3h



63680
Biscuit de la Saint-Valentin
30 u / 45 g / 11x14
Déc. 30-40'



84752
Dots St. Valentin
36 u / 71 g / 8x15
Déc. 15-20'



62683
Dots Coeur St. Valentin
36 u / 76 g / 8x15
Déc. 30'



62684
Flowpack Dots Coeur St. Valentin
36p/2 u / 142 g / 6x7
Déc. 15-20'



Pâques

40480
Buñuelos frits
1,5 kg / 10g / 8x14
Déc. 30'
4,2 cm



00891
Buñuelos
5 kg / 10 g / 8x17
Déc. 30'
Four 175º / 5' / **3,2 cm**



61253
Easter Dots
36 u / 71 g / 8x15
Déc. 15-20'



84322
Easter PopDots
264 u / 22 g
Déc. 20'



Été

64158
Dots Summer
36u / 71g / 8x15
Déc. 15-20'



64159
Dots Summer
36x2 u / 71g / 6x6
Déc. 15-20'



Noël

63691
Cookie Sapin de Noël
30 u / 43 g / 11x14
Déc. 45'



67537
Christmas Tree Cake
1 u / 90 g / 6x8
Déc. 30h



67050
Cookie en forme d'étoile
30 u / 40 g / 11x14
Déc. 30-40'



67158
Cookies Bonhomme de Noël
30 u / 43g / 11x14
Déc. 30'



63856 / 63855*
Dots Christmas
36x2 u - 36u* / 62 g / 6x36-8x112*
Déc. 30-40'



84315
Christmas PopDots
264 u / 22 g
Déc. 20'



Halloween

63230
Dots d'Halloween
36 u / 71 g / 8x15
Déc. 15-20'



62756
Dots d'Halloween
36 p x 2u / 71 g / 8x15
Déc. 60'



61915
Gâteau d'Halloween en forme de cercueil
8 u / 215 g / 8x15
Déc. 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, accroitre 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 Pain à Hamburger 6u
10 x 6 u / 450 g / 4x8
Déc. 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
Déc. 20-40' / **23 cm**
Clean Label / Levain
100 % Naturel / Huile d'olive



64974
Pain Cristallino
12 p x 2 u / 350 g / 4x7



Cristallino 100% NATURAL

67322
Ciabatta Cristallino
28 p x 2 u / 190 g
4x14 / 50' / **13 cm**
Clean Label / 100 % Naturel
Huile d'olive



64657
Ciabatta Cristallino
24 p x 4 u / 190 g / 4x14
Déc. 25' / **12 cm**



87471
Burger Cristallino
(Prédécoupé)
15 p x 4 u / 300 g / 4x14
Déc. 20-30' / **11,5 cm**
Clean Label / Vegan



65405
Ciabatta Gouda Cristallino
28 p x 2 u / 95 g / 4x10
Déc. 25' / **11 cm**
Levain/ huile d'olive



60036
Ciabatta Cristallino Kornspitz Carré
28 p x 2 u / 186 g / 4x8
Déc. 20-40' / **12cm**



60996
Cristallino 50 % complet
14 p x 6 u / 300 g / 4x11
Déc. 30' / **12,5 cm**
Clean Label / Levain
100 % Naturel / Huile d'olive
Vegan



60032
Ciabatta à la bière Cristallino
28 p x 2 u / 196 g
4x8 / 40-50' / **13 cm**
Clean Label / 100 % Naturel
Huile d'olive



61975
Bagel Cristallino
14 x 4 u / 220 g / 4x8
Déc. 30'
Clean Label / Levain
100 % Naturel / Huile d'olive



87472
Bagel semi-complet Cristallino (prédécoupé)
14 p x 4 u / Déc. 20-25'
4x8 / Déc. 30'
Clean Label / Levain / 100 % Naturel
Huile d'olive / Vegan



87473
Bagel aux céréales Cristallino
(Prédécoupé)
14p x 4 u / 300 g / 4x8
Déc. 30' / **11,5 cm**
100 % Naturel / Huile d'olive



Conditionnement
sous emballage

Pains

65541
Pain à sandwich aux céréales et graines en tranches
10 p x 8 u / 400 g / 12x8
Déc. 60' / **19 cm**
Clean Label/levain



65542
Pain à sandwich aux 3 épeautres en tranches
10 p x 8 u / 400 g / 12x8
Déc. 60' / **19 cm**
Clean Label/levain



64564
Pain de campagne en tranches
12 x 8 u / 400 g / 12x8
Déc. 60'



65485
Pain à hamburger brioché
12 p x 4 u / 236 g
4x14 / Déc. 20-30'
Beurre



61995
Bagel brioché
12 p x 4 u / 175 g
4x8 / Déc. 20-25'
Beurre



65543
Pain à sandwich à teneur élevée en protéines en tranches
10 p x 8 u / 400 g / 12x8
Déc. 60'
Clean Label/levain
100 % naturel



65546
Pain à sandwich blanc en tranches
10 p x 8 u / 400 g / 12x8
Déc. 60' / **19 cm**
Clean Label/levain



67751
Pain blanc
12 x 8 u / 400 g / 12x8
Déc. 60'
Clean Label/levain



88453
Pain à hamburger brioché
14 p x 4 u / 236 g
4x8 / Déc. 30'



Conditionnement
sous emballage

Traditionnels

65221
Pain classique Maestra
10 u / 470 g / 4x10
Déc. 15' / **27 cm**



65231
Pain aux céréales Maestra
10 u / 470 g / 4x10
Déc. 15' / **27 cm**



Conditionnement
sous emballage

Pain blanc

61229 **Bijoux**
80 u / 55 g / 4x7
Déc. 20-25' / **10,5 cm**



Conditionnement
sous emballage

Pain Mollete



65800 **Mollete**
16 p x 4 u / 360 g / 6x7
Déc. 25' / **12,5 cm**



68835 **Mollete Protéines**
16 p x 4 u / 360 g / 6x7
Déc. 25' / **13,5 cm**



61345 **Tahona Viena cuit**
15 p x 6 u / 402 g / 6x7
Déc. 35' / **9 cm**





67139
Mollete aux céréales
16 p x 4 u / 372 g / 6x7
Déc. 25' / **11,1 cm**

68845 **Mollete Complet**
16 p x 4 u / 370 g / 6x7
Déc. 25' / **12,5 cm**

Conditionnement
sous emballage

Pain spécial



65845
Pain Mickey
13 p x 4 u / 260 g / 8x8
Déc. 20' / **8,5 cm**
Sans arômes artificiels / S ans colorants artificiels
Sans conservateurs / Sans graisses hydrogénées

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



10p x1u / 85 g / 9x12 / Déc. 120-180'
Déc. 190* / Four 1-2' / **11 cm**



Conditionnement sous emballage

Dots & PopDots



61935
Duo de Dots noir et blanc Nocilla®
25 p x 2 u / 70 g / 6x6
Déc. 30' / **9,5 cm**
Sans colorants artificiels
Sans conservateurs
Sans graisses hydrogénées



62175
Pack Dots Nocilla®
25 p x 2 u / 144 g / 6x6
Déc. 30' / **9,5 cm**



61565
Dots Kit Kat® individuel*
69738
Sachet deux Dots Kit Kat® individuel**
60 p x 1 u / 73 g / 4x15
Déc. 30' / **9,5 cm**



61555
Dots au KITKAT®
12 p x 4 u / 276 g / 4x16
Déc. 30' / **9,5 cm**



69818
PopDots Kit Kat®
16 p x 8 u / 22 g / 8x11
Déc. 20' / **4,6 cm**
Sans colorants artificiels



81202
Dots® Kit Kat®
25 p x 2 u / 146 g
6x6 / 120'



62805
PopDots Chupa Chups®
16 p x 8 u / 168 g / 8x11
Déc. 15-20' / **4,2 cm**
Sans arômes artificiels
Sans colorants artificiels
Sans conservateurs
Sans graisses hydrogénées

85560
Lot de 4 Dots glacés
8 p x 4 u / 208 g / 8x14
Déc. 90' / **9,5 cm**



85115
Pack de Dots au sucre
8 p x 4 u / 49 g / 6x14
Déc. 90' / **9,5 cm**



85570
Lot de 4 Dots au chocolat noir
8 p x 4 u / 208 g / 8x14
Déc. 90' / **9,5 cm**



82929
Dots fourrés au chocolat noir décorés
8 p x 4 u / 75 g / 6x6
Déc. 30' / **9,5 cm**



67591
Dots noirs et blancs
8 p x 4 u / 74 g / 6x15
Déc. 90' / **9,5 cm**



61263
BallDots décoré au chocolat noir
36 p x 2 u / 58 g / 6x5
Déc. 45' / **9,2 cm**



64526
Dots roses
36x2 / 108 g / 6x6
Déc. 20' / **9,5 cm**



64527
Dots noirs et blancs
36x2 / 142 g / 6x6
Déc. 20' / **7,1 cm**



02026
Dots saupoudré avec emballage individuel
60 p x1 u / 49 - 55g / 4x15
Déc. 15-20' / **9,5 cm**



87003
Pack BallDots
5 b x 12 u / 110 g / 8x7
Déc. 15-20' / **9,5 cm**



89003
Pack BallDots au chocolat noir
5 b x 12 u / 720 g / 8x7
Déc. 15-20' / **9,5 cm**





83152
Dots arc-en-ciel
18 p x 4 u / 176 g / 8x11
Déc. 20' / **9,5 cm**



61215
Dots Party
72 u / 144 g / 6x6
Déc. 20' / **9,5 cm**



87946
White & Fraise
25 p x 2 u / 73 g / 6x6
Déc. 60' / **9,5 cm**
Emballage en français, italien et allemand
LTO printemps et été



87947
Cacao & Creme Dots
18 p x 24u / 144 g / 6x6
Déc. 60' / **9,5 cm**
Emballage en français, italien et allemand

Pâtisserie

Packs

69422
Tresse Lykke
8 u / 540 g / 4x14
Déc. 45' / **33 cm**



67121
Cremadet Escribà
25 p x 2 u / 55 g / 8x9
Déc. 40' / **8 cm**
Sans colorants artificiels
Sans conservateurs / Beurre



89543
Triangle aux spéculos Lotus
12 bl / 75 g / 12x12
Déc. 120' / **5,4 cm**



89544
Triangle « Death by chocolate »
12 bl / 65 g / 12x12
Déc. 120' / **5,4 cm**



KOAMA
COOKING

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.

Innovation + prix stable + réduction du stockage + temps = réduction des coûts

Entrées

Croquettes

Croquettes 6 sachets / 23 u / 20* / 23 g / 10x11



20008*
Croquettes au jambon ibérique



67690 *
Croquettes aux champignons et bolets



90055*
Croquettes aux épinards



63700
Croquettes au poulet et jambon



67280
Croquettes au cabillaud



92001
Croquettes au fromage fumé



92009
Croquettes au chorizo ibérique



90028
Croquettes au poulpe



63720
Croquettes à la banane et au bacon



67550
Croquettes au merlu et à l'algue



90087
Croquettes au cochon de lait

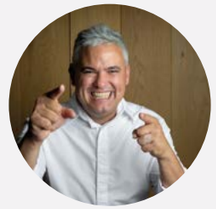
Four

Croquettes

Croquettes au four
6 sachets / 23 u / 450 g / 10x11 / Four 200° / 5-6'



60705
Croquettes au jambon ibérique frites



La croqueta

Nandu Jubany

68321
Croquettes au poulet rôti par Nandu Jubany
(4 b x14 u) / 56 u / 40 g / 18x8
180º/ Friteuse 2-3' / **5 cm**



68322
Croquettes au chorizo par Nandu Jubany
(4 b x14 u) / 56 u / 40 g / 18x8
180º/ Friteuse 2-3' / **5 cm**



68323
Croquettes au jambon ibérique par Nandu Jubany
(4 b x14 u) / 56 u / 40 g / 18x8
180º/ Friteuse 2-3' / **5 cm**



68324
Croquettes aux champignons par Nandu Jubany
(4 b x14 u) / 56 u / 40 g / 18x8
180º/ Friteuse 2-3' / **5 cm**





Entrées
Crèmes

90034
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) 700g / 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





90075
Spirale de crevette à la noix de coco/curry
10 sachets / 12 u
20 g / 10x11



90019
Spirale de langouste et kimchi
10 sachets / 14 u
250 g / 10x11



92023
Spirale de crevette et kimchi
7 sachets / 18 u
11 g / 10x11



92006
Brochette 100 % poulet
6 sachets / 13 u / 23 g / 10x11

Entrées
Gyozas

90077
Gyoza de porc et champignons shiitake
(16 sachets / 6 u) 20g 10x11



90078
Gyoza de merlu et langoustes
(16 sachets / 6 u) 20g 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



90013
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
Déc. 6-8 h



Plat principal
Terrines

69016
Terrine d'agneau de lait
4 u / 1000 g / 10x11 / Déc. 18 h
Four 160° / 8'



Plat principal
Roulés

69001
Roulé de queue de bœuf
3 u / 1000 g / 10x11
Déc. 12-14 h



90062
Pieds de porc farcis aux champignons
3,6 u / 150 g / 10x11 / Déc. 9 h
Four 90°-100° / 12-15'



90005
Joues de veau
3 u / 1000 g / 10x11 / Déc. 12 h
Four 160°-180° / 8-10'



Plat principal
Pièces entières

90067
Épaule de porc avec os
4,4 kg / 2200 g / 10x11
Déc. 6-8 h



90068
Jarret de veau avec os
2,8 u / 1400 g / 10x11 / Déc. 20 h
Four 180-190° / 25-30'



69024
Jarret de porc
8 u / 420 g / 10x11 / Déc. 13 h
Four 160° / 15-20'





Gamme Kentes

Nous ne pouvons bien évidemment pas oublier le choix de produits prêts à consommer.
Conçus et préparés avec des ingrédients de haute qualité soigneusement sélectionnés. Sandwiches, snacks, burgers, roulés, wraps ou pizzas - faciles à préparer sans perdre la texture et le goût d'origine.

Pizza

Napolitaine

61244
Pizza classique champignon et truffe
6 u / 435 g / 6x9
180º/ 9-11' Four / **27 cm**
Levain



61242
Pizza classique cinq fromages
6 u / 425 g / 6x9
180º/ 9-11' Four / **27 cm**
Levain



67255
Pizza classique barbecue
6 u / 490 g / 6x9
180-185º/ 9-11' Four/ **27 cm**
Levain



67541
Base classique pour pizza
8 u / 200 g / 6x8 / 180º / **27 cm**

61248
Base classique pour pizza
6 u / 200 g / 6x9 / 180º / **27 cm**



67275
Pizza classique margarita
6 u / 390 g / 6x9
Four 180-185º/ 9-11' / **27 cm**
Levain



67265
Pizza classique Caprese
6 u / 455 g / 6x9
Four 180-185º/ 9-11' / **27 cm**
Levain



61246
Pizza classique au jambon et au fromage
6 u / 410 g / 6x9
Four 180º/ 9-11' / **27 cm**
Levain



62671
Base tomate pour pizza
6 u / 200 g / 6x9
220-225º/ 7-9' Four / **27 cm**
Levain



Pizzas

Pâte fine

66115
Pizza à pâte fine barbecue
6 u / 265 g / 6x13
180º/ 7-9' Four / **27 cm**
Levain/vegan



66386
Pizza à pâte fine 4 saisons
6 u / 340 g / 6x13
180º/ 7-9' Four / **27 cm**
Levain



66381
Pizza à pâte fine au thon
6 u / 320 g / 6x13
180º/ 7-9' Four / **27 cm**
Levain



66389
Pizza à pâte fine veggie
6 u / 330 g / 6x11
180º/ 7-9' Four / **27 cm**
Levain



66382
Pizza à pâte fine au bacon Portobello
6 u / 345 g / 6x13
180º/ 7-9' Four / **27 cm**
Levain



66383
Pizza à pâte fine barbecue
6 u / 375 g / 6x13
180º/ 7-9' Four / **27 cm**
Levain



66371
Pizza à pâte fine au pepperoni
6 u / 305 g / 6x13
180º/ 7-9' Four / **27 cm**
Levain



66387
Pizza à pâte fine au jambon et fromage
6 u / 305 g / 6x13
180º/ 7-9' Four / **27 cm**
Levain



67652
Base à pâte fine avec tomate pour pizza
6 u / 150 g / 6x13
180º/ 7-9' Four / **27 cm**
Levain

Pizzas

Mini

66392
Mini pizza au thon et aux olives
24 u / 135 g / 6x8
180º / 7-9' Four / **13 cm**



66393
Mini pizza au bacon et au cheddar
24 u / 140 g / 6x8
180º / 7-9' Four / **13 cm**



66396
Mini pizza au jambon
24 u / 140 g / 6x8
180º / 7-9' Four / **13 cm**



66394
Mini pizza 4 fromages
24 u / 120 g / 6x8
180º / 7-9' Four / **13 cm**



Pizzas

À découper

63348
Pizza 4 fromages
6 u / 1000 g / 6x9
180º / 14' Four / **30x40 cm**



63344
Pizza carbonara et truffe
6 u / 1150 g / 6x9
180º / 14' Four / **30x40 cm**



63346
Pizza au jambon, fromage et champignons
6 u / 1150 g / 6x9
180º / 14' Four / **30x40 cm**



63343
Pizza barbecue
6 u / 1000 g / 6x9
180º / 14' Four / **30x40 cm**



63347
Pizza au poulet
6 u / 1150 g / 6x9
180º / 14' Four / **30x40 cm**



64975
Base rustique pour pizza
9 u / 370 g / 6x9
180º / 7' Four / **20x60 cm**



Pizzas

Baguette

Pain pizza

60301
Pain pizza 4 fromages
20 u / 135 g / 11x8
Déc. 60' / 180º
5' Four / **22 cm**
Levain



60302
Pain pizza fromage et légumes
20 u / 130 g / 11x8
Déc. 60' / 180º
5' Four / **22 cm**
Levain



60303
Pain pizza mixte
20 u / 135 g / 11x8
Déc. 60' / 180º
5' Four / **22 cm**
Levain



Pizza rustique

60315
Pizza rustique mixte
20 u / 155 g / 8x11
Déc. 60' / 180º
5' Four / **24 cm**
Levain/vegan



60345
Pizza rustique au thon
20 u / 180 g / 8x11
Déc. 60' / 180º
5' Four / **24 cm**
Levain/vegan



60385
Pizza rustique vegan
20 u / 170 g / 8x11
Déc. 60' / 180º
5' Four / **24 cm**
Levain/vegan



Pizza Cristal

60425
Pizza Cristal 4 fromages
30 u / 90 g / 8x11
Déc. 60' / 180º
5' Four / **22 cm**
Levain/vegan



60485
Pizza Cristal vegan
30 u / 103 g / 11x8
Déc. 60' / 180º
5' Four / **22 cm**
Levain/vegan



Sandwichs

90265
Sandwich
au jambon et brie
13 u / 205 g / 8x9
Déc. 2-3 h / 190-210°
4-5' Four / **24x8 cm**



68720
Sandwich
au jambon et fromage
13 u / 225 g / 8x9
Déc. 2-3 h / 190-210°
5-6' Four / **24x8 cm**



10100
Sandwich
aux poivrons et au thon
13 u / 275 g / 8x9
Déc. 2-3 h / 190-210°
2-3' Four / **24x8 cm**



80024
Sandwich
au bacon et fromage
13 u / 235 g / 8x9
Déc. 2-3 h / 190-210°
5-6' Four / **24x8 cm**



67940
Sandwich
au porc et fromage
13 u / 225 g / 8x9
Déc. 2-3 h / 190-210°
5-6' Four / **24x8 cm**



87861
Sandwich au jambon ibérique
et à la tomate
13 u / 235 g / 8x9
Déc. 2-3 h / 190-210°
2-3' Four / **24x8 cm**



84791
Sandwich
au poulet et fromage
13 u / 280 g / 8x9
Déc. 2-3 h / 190-210°
5-6' Four / **24x8 cm**



86920
Sandwich
à l'omelette espagnole
13 u / 315 g / 8x9
Déc. 2-3 h / 190-210°
5-6' Four / **24x8 cm**





90007
Sandwich mixte
39 u / 145 g / 8x9
Déc. 24 h

Visuel

60065
Présentoir Dots® Premium
26 cm x 39 cm x 24 cm



67851
Plateau Dots®
21 cm x 23 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

europastry

France · 41 Boulevard Vauban
78 280 Guyancourt · Tel. 00 33 1 34 91 04 91
france@europastry.com

GeneralBrochureFR_March2023