

CAMPAGNE NOUVEAUTÉS PRODUITS  
JANVIER 2025



# CAMPAGNE

## Janvier 2025

### ***Bonne année 2025 à tous !***

Nous sommes ravis de vous présenter **les dernières nouveautés** de notre gamme, soigneusement sélectionnées pour répondre à vos attentes. Retrouvez également **des produits iconiques**, qui continuent de faire la différence.

Comme toujours l'innovation et la qualité sont au cœur de cette collection : laissez-vous surprendre par le meilleur de notre savoir-faire !

### ***Les pains nutritifs et gourmands sont plus tendance que jamais !***

Aujourd'hui, **40 % des consommateurs** attendent des produits enrichis en **graines, olives et aromates** pour allier plaisir et bienfaits.

Avec les gammes **Cristallino** et **Gran Reserva**, découvrez des recettes complètes et authentiques qui répondent aux enjeux de qualité et de tradition.

### ***La nouveauté sous toutes ses formes***

Nos clients vivent à un rythme de plus en plus effréné et ont besoin que nous les surprenions presque quotidiennement avec de **nouvelles saveurs, formats et textures innovantes**.

Découvrez le **Dots Matcha** ou encore le **Dots fourré yuzu** avec cet agrume tendance en forme de **fleur** !

### ***Les pains briochés : un incontournable du moment***

Avec une demande en **hausse sur la catégorie des pains briochés de 15%**, nous souhaitons vous proposer une expérience unique et savoureuse, avec de nouvelles recettes.

Découvrez les **plaques Beach Burger Bun et Pain Hot dog** pour vos créations et succombez à leur moelleux.



# SOMMAIRE

## **PAIN**

Baguette Saint Honoré Olives de Kalamata · p.5

Mini Ciabattas Cristallino · p.7

Mini Pains Cristallino · p.9

Mini Flûtes Cristallino · p.11

Focaccias Cristallino · p.15

## **LE BRIÓ**

Plaque Beach Burger Bun & Pain Hot Dog · p.15

## **VIENNOISERIE**

Cacao Roll · p.17

Plaques Cinnamon · p.19

Plaque Pâte Croissants Beurre · p.21

Croissant Fourré Frangipane Sophie · p.23

CroBrioche Fourré Pistache · p.25

Brookie & Brownie aux Noix · p.27

## **DOTS®**

Dots® Carré Fourré Golden Caramel · p.29

Dots® Fleur Fourré Yuzu · p.31

Dots® Matcha · p.33

Dots® Noir rayé · 35

Dots® Saveurs · p.37

PopDots® Fourré Biscoff® · p.39

## **LYKKE**

Mini Cheesecake Speculoos · p.41

**Résumé** · p.43

# BAGUETTE SAINT HONORÉ OLIVES DE KALAMATA



63051 Baguette Saint Honoré Olives de Kalamata

20 u	350 g	45'	190/200 <sup>g</sup>	10/20'	45,5 cm	6x6

Complétez votre offre de baguettes avec :



61245 Baguette Ancienne

## PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES

AU LEVAIN BIO

TAUX D'HYDRATATION ÉLEVÉ

AVEC DES OLIVES DE KALAMATA

CUISSON SUR SOL EN PIERRE

ASPECT ARTISANAL



SANT HONORÉ  
by Pere Gallés  
*Pere Gallés*

## DESCRIPTION DU PRODUIT

Cette baguette rustique aux extrémités arrondies et aux fentes inclinées est parfaite pour l'hôtellerie et la restauration. Avec sa **croûte croustillante et sa mie alvéolée irrégulière**, elle est facile à déguster.

**Les morceaux d'olives de Kalamata apportent une touche juteuse et tendre**, faisant de cette baguette un choix idéal pour accompagner vos plats ou servir de base à des sandwiches gourmands.

## CONSEILS

- **Idéal pour les plats méditerranéens.** La Baguette Saint Honoré aux olives de Kalamata est parfaite pour accompagner les tapas, les salades grecques ou des pâtes avec des sauces riches, mettant en valeur sa saveur intense.
- **Les en-cas les plus frais.** Accompagnez la Baguette Saint Honoré aux olives de Kalamata d'une sélection de fromages et de charcuteries pour un irrésistible plateau apéritif.



## COMMUNICATION

Aménagez une zone réservée à la présentation de vos pains Saint Honoré.



# MINI CIABATTA CRISTALLINO

*Cristallino*  
100% NATURAL



65027 Mini Ciabatta Cristallino Graines de Cource  
65028 Mini Ciabatta Cristallino Graines



60 u



55 g



15'



8,5 cm



8x7

## PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES



DÉCONGELER ET SERVIR

CHOC THERMIQUE POUR UN RÉSULTAT PLUS  
CROUSTILLANT

TAUX D'HYDRATATION ÉLEVÉ



SPÉCIAL HORECA



ACHAT IMPULSIF



GRAINES À L'INTÉRIEUR ET À L'EXTÉRIEUR



DOUBLE FERMENTATION



CUISSON AU FOUR À SOL À PIERRE

## DESCRIPTION DU PRODUIT

Si vous pensez à la *ciabatta* classique, détrompez-vous ! Ces deux variétés sont étonnamment légères et moelleuses à cœur, mais aussi explosives et croquantes grâce aux graines présentes dans la pâte.

De plus, comme tous les pains Cristallino, ils sont **ultra-légers, extra-croustillants, 100 % naturels et très pratiques** : il suffit de les décongeler et de les mettre au four ou au grille-pain pour davantage de croustillant et de les déguster !

## CONSEILS

- **La famille s'agrandit !** Profitez des nouveaux petits pains de la gamme Cristallino pour créer un espace de présentation tout simplement irrésistible.
- **Garnitures crémeuses.** La texture croquante conférée par les graines contraste de façon très intéressante avec toutes sortes de crèmes : fromage, aubergine, *pesto rosso*...

## COMMUNICATION

Utilisez les supports de communication que nous mettons à votre disposition.



# MINI PAIN CRISTALLINO

*Cristallino*  
100% NATURAL



## 67675 Mini Pain Cristallino Complet

Farine complète



85 u



45 g



15'



7,4 cm



8x8

## 63029 Mini Pain Cristallino Epinards

Les épinards de la recette lui confèrent une teinte verte, qui crée un contraste intéressant avec les éclats de maïs croquant présents dans la croûte.



## 63051 Mini Pain Cristallino Caroube

Cette miche doit à la farine de caroube sa couleur brune, rehaussée par les graines de sésame qui la décorent.



70 u



47 g



15'



9 cm



8x7

### PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES



DÉCONGELER ET SERVIR



CHOC THERMIQUE POUR UN RÉSULTAT PLUS CROUSTILLANT



TAUX D'HYDRATATION ÉLEVÉ



SPÉCIAL HORECA



ACHAT IMPULSIF



GRAINES À L'INTÉRIEUR ET À L'EXTÉRIEUR



DOUBLE FERMENTATION



CUISSON AU FOUR À SOL DE PIERRE

### DESCRIPTION DU PRODUIT

Découvrez le nouveau format des Minis Pains Cristallino présentant bien évidemment les mêmes caractéristiques de notre gamme à succès à savoir:

- Taux d'hydratation élevé : plus de **80 %**.
- **Double fermentation.**
- **Façonné à la main** pour une meilleure mise en forme.
- Cuisson au **four à sol de pierre.**
- **Ingrédients naturels** et sains.

Prêts à servir, ils raviront vos clients, que ce soit en format sandwich ou proposés tels quels dans votre gamme de pains.

### CONSEILS

- **Des sandwiches gourmands.** Créez un menu de mini-sandwichs haut de gamme en préparant vos propres en-cas colorés avec ces trois petits pains.
- **Un service de pain de table qui attire l'attention.** Offrez à vos clients le choix entre ces trois variétés, ils auront du mal à se décider !



### COMMUNICATION

Utilisez les supports de communication que nous mettons à votre disposition.



# MINI FLÛTE CRISTALLINO

## 64055 Mini Flûte Cristallino Avoine

Avec des éclats et des flocons d'avoine, de la farine d'avoine et de l'huile d'olive.



## 64056 Mini Flûte Cristallino Graines

Avec des graines de lin, de sésame, de tournesol et de sarrasin.



## 64057 Mini Flûte Cristallino Olives

Avec des olives de Kalamata (12 %), du thym, des graines de lin, de l'origan et du sumac.



80 u	35 g	15'	11 cm	8x7

75 u	40 g	15'	12 cm	8x7

### PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES

	DÉCONGELER ET SERVIR
	CHOC THERMIQUE POUR UN RÉSULTAT PLUS CROUSTILLANT
	TAUX D'HYDRATATION ÉLEVÉ
	SPÉCIAL HORECA
	ACHAT IMPULSIF
	GRAINES À L'INTÉRIEUR ET À L'EXTÉRIEUR
	DOUBLE FERMENTATION
	CUISSON AU FOUR À SOL DE PIERRE

### DESCRIPTION DU PRODUIT

Autre nouveauté, outre les Minis Pains Cristallino, nous vous proposons les Minis Flûtes Cristallino.

Cet intéressant trio de pains pour l'hôtellerie et la restauration se distingue par son format attrayant, qui facilite la dégustation : ils seront vos grands alliés, tant pour vos services de pain que pour les sandwiches vedettes de vos petits déjeuners et goûters.

### CONSEILS

- **Des en-cas pour tous les goûts: sélectionnez les ingrédients en fonction du pain à préparer :** morue fumée à la tomate séchée pour celui à l'avoine ; avocat au thon séché pour celui aux graines ; et omelette aux pousses d'ail pour la version aux olives.
- **Parfaits pour vos services traiteur.** Faciles à préparer et à consommer, ces trois variétés apporteront de la couleur à vos plats.

### COMMUNICATION

Utilisez les supports de communication que nous mettons à votre disposition.



*Cristallino*  
100% NATURAL



# FOCACCIA CRISTALLINO

## 67896 Focaccia Cristallino Classique

Avec de l'huile d'olive, du levain, de la semoule, de la farine et de la levure.



## 67897 Focaccia Cristallino Olives de Kalamata\*

Avec des olives de Kalamata, de l'huile d'olive, du levain, de la semoule, de la farine et de la levure.



6 u	550/ *660 g	30/45'	26 cm	4x11

Plateau en aluminium inclus

## PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES

- CHOC THERMIQUE POUR UN RÉSULTAT PLUS CROUSTILLANT
- SPÉCIAL HORECA
- FACILE À MANIPULER
- FAÇONNÉES À LA MAIN
- AU LEVAIN LACTIQUE
- GRANDE POLYVALENCE

## DESCRIPTION DU PRODUIT

Préparées selon un processus de **double fermentation et partiellement manuel**, les focaccias sont cuites dans un **four à sol de pierre**. Les ingrédients utilisés sont de haute qualité, notamment, l'huile d'olive extra vierge et les olives de Kalamata.

## COMMUNICATION

Utilisez les supports de communication que nous mettons à votre disposition.



## CONSEILS

- **Pour vos sandwichs méditerranéens.** Tranchez la focaccia et garnissez-la de tomates séchées à l'huile, de mortadelle, de copeaux de parmesan, de dés de feta...
- **Mais aussi à déguster avec une sauce.** Coupez la focaccia en fines tranches, faites-les griller et proposez-les avec une sauce, du tzatziki ou du houmous, par exemple!



## Suggestion de découpe pour le produit

Focaccia entière



En tranches



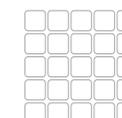
En carrés



En triangles



Mini-portions



# PLAQUE BEACH BURGER BUN & PAIN HOT DOG



65475 Plaque Beach Burger Bun

4 plaques/15 u	1.425 g	30/35'	11,5	4x8



65240 Plaque Beach Pain Hot Dog

6 plaques/8 u	600 g	50/60	16,5 cm	4x14

Complétez votre gamme Le Brió avec



85658  
Micro Flûte  
Le Brió



61525  
Mini Flûte  
Le Brió

## PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES

- CROISSANCE 15% DE LA CATÉGORIE PAIN BRIOCHÉ
- PRATICITÉ : DÉCONGELER ET SERVIR
- GRANDE POLYVALENCE
- AU LEVAIN
- MOELLEUX EXTRÊME
- AVEC DU BEURRE ET DE L'ŒUF
- ASPECT BRILLANT



Le BRIÓ  
c'est magnifique

## DESCRIPTION DU PRODUIT

Les Smash Burgers se sont définitivement imposés sur le marché. Les burgers "écrasés" qui ont conquis le monde ont trouvé le pain idéal pour rehausser encore leur saveur : nos pains briochés Beach !

Cela n'a pas été facile, car il fallait qu'ils soient à la fois **tendres et consistants**. Nous avons relevé le défi !

- D'une couleur intense et proposés en format de plaque ces pains conservent un **moelleux exceptionnel et une apparence parfaite**.
- Leur **saveur douce et onctueuse** offre une expérience gustative aussi équilibrée que délicieuse.
- La **texture est légère, humide et moelleuse, probablement la texture la plus tendre de nos burgers**.

Ce moelleux se traduit par un léger pli sur la surface, ajoutant un détail visuel attractif qui complète son goût exquis.

## CONSEILS

- **Avec des sauces.** Pour une expérience complète, accompagnez la gamme Beach d'une sauce maison au miel et à la moutarde pour rehausser leur saveur douce et moelleuse.
- **Votre touche personnelle.** Profitez de l'aspect artisanal de ces buns pour réaliser des recettes variées.

## COMMUNICATION

Utilisez les supports de communication que nous mettons à votre disposition.



CACAO  
ROLL

64566 Cacao Roll

30 u	115 g	30/40'	180°	10'	12 cm	8x9

Comprend trois poches de crème cacao pour la décoration

Proposez cette nouveauté avec :

62457  
Cinnamon Roll67077  
Mini Cinnamon Roll

## PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES

PRODUIT TENDANCE

ACHAT IMPULSIF

ASPECT ARTISANAL

MOELLEUX EXTRÊME

GARNITURE DE QUALITÉ



LØVEN

## DESCRIPTION DU PRODUIT

Après le succès du Cinnamon Roll, voici la version au cacao. Nous formons cette délicate viennoiserie saveur chocolat à partir d'une pâte au **beurre et à l'œuf**, que nous roulons avec une délicieuse **crème au cacao** et de **véritables pépites de chocolat (50 % de cacao)**.

Prêts à cuire, les Cacao Rolls sont livrés avec quelques poches de crème de cacao, afin que vous puissiez ajouter votre touche personnelle après la cuisson.

## CONSEILS

- **La saveur la plus appréciée.** Indiquez sur vos affiches que les pépites sont du vrai chocolat, c'est l'ingrédient le plus demandé !
- **Des viennoiseries de caractère.** Utilisez la poche de crème au cacao pour créer votre signature et conférer à chaque pièce une finition unique.

## COMMUNICATION

Utilisez les supports de communication que nous mettons à votre disposition.



# PLAQUE CINNAMON



67672 Plaque Cinnamon Roll Cannelle



2 plaques/14 u



1,82 Kg



240'



53 cm



7x6



67870 Plaque Cinnamon Roll Pomme Cannelle



2 plaques/14 u



1,82 Kg



240'



53 cm



7x6

## PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES



PRODUIT TENDANCE



ACHAT IMPULSIF



ASPECT ARTISANAL



33% POURCENTAGE DE POMMES



2 PLUSIEURS JOURS DE CONSERVATION



# LØVEN

## DESCRIPTION DU PRODUIT

Découvrez le plaisir des saveurs traditionnelles avec une touche de modernité. La **revisite des classiques Roll à la cannelle et aux pommes**, dans une forme carrée qui surprend tout autant l'œil que le palais. Les deux produits, parfaits à tout moment de la journée, offrent une **texture douce et moelleuse**.

La plaque Cinnamon Roll Cannelle vous enveloppe de son **arôme chaud de cannelle** et vous surprend avec sa **gelée d'abricot**, tandis que la plaque Cinnamon Roll Pomme Cannelle ajoute la **douceur naturelle de la pomme caramélisée** et du **sucre glace** dans son enrobage, créant une expérience réconfortante et délicieuse.

## CONSEILS

- **Des en-cas pour tous les goûts.** Accompagnez les plaques d'une boule de glace à la vanille ou d'un coulis au caramel, avec une tasse de café ou de thé pour un petit déjeuner ou un goûter parfait.
- **Parfaits pour vos services traiteur.** Faciles à servir et à manger, ces viennoiseries à la cannelle ajouteront une touche sucrée et sophistiquée à vos événements.

## COMMUNICATION

Utilisez les supports de communication que nous mettons à votre disposition.



# PLAQUE PÂTE CROISSANT BEURRE



64054 Plaque Pâte Croissant Beurre

8 u	1.100 g	15'	175/180 <sup>g</sup>	-	36,5 cm	4x15

## DESCRIPTION DU PRODUIT

Nous vous proposons une plaque de pâte à croissant au beurre crue, pour que vous puissiez préparer vos propres créations haut de gamme.

Le pourcentage de beurre dans la recette (24 %) lui confère une saveur incomparable et une texture délicatement croustillante.

## CONSEILS

- **Innovez et surprenez.** Ce produit est idéal pour développer vos idées les plus audacieuses en toute liberté.
- **Ajoutez des ingrédients qui apportent un contraste** avec le beurre et le sucre comme du gingembre déshydraté, une gelée de citron vert ou de menthe...



## PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES

- GRANDE POLYVALENCE
- HAUTE RENTABILITÉ
- PRODUIT ARTISANAL
- PERSONNALISEZ VOS SPÉCIALITÉS

## COMMUNICATION

Utilisez les supports de communication que nous mettons à votre disposition.



# CROISSANT FOURRÉ FRANGIPANE SOPHIE



67898 Croissant Fourré Frangipane Sophie

21 u 120 g 30/45' 165° 15' 19 cm 5x10

## PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES

GAIN DE TEMPS, ROTATION MAXIMALE

CROISSANCE DES PRODUITS CUITS

QUALITÉ SUPÉRIEURE

PRODUIT INNOVANT

DÉJÀ DÉCORÉ

FORMAT ATTRAYANT

MOELLEUX EXTRÊME

ASPECT ARTISANAL

## DESCRIPTION DU PRODUIT

Découvrez le croissant fourré frangipane Sophie, déjà cuit, fourré à la **frangipane**. Il est proposé décoré d'amandes effilées pour parfaire ce produit de gamme supérieure.

## CONSEILS

- **Il rayonnera sur votre comptoir.** Il n'y a pas de croissant équivalent sur le marché, accordez-lui une place de choix dans votre offre, celle d'un véritable roi de la viennoiserie.
- **L'heure du thé.** Créez votre formule de goûter la plus élégante en associant ce croissant avec votre meilleure sélection de thés.

## COMMUNICATION

Utilisez les supports de communication que nous mettons à votre disposition.



# CROBRIOCHE FOURRÉ PISTACHE



LISBOA  
**SAUDADE**  
DESDE 1968

65452 CroBrioche Fourré Pistache

25 u 117 g 40' 240/250<sup>ø</sup> 2-3' 15 cm 4x15

## PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES

INSTAGRAMMABLE

RECETTE PORTUGAISE

AVEC DES ÉCLATS DE PISTACHES À L'EXTÉRIEUR ET À L'INTÉRIEUR

PRÊT À SERVIR, IL SUFFIT DE LE PASSER AU FOUR 2-3 MINUTES

GARNITURE GÉNÉREUSE

## DESCRIPTION DU PRODUIT

Découvrez le CroBrioche, une viennoiserie entre le croissant et la brioche **fourré à la crème de pistache et décoré d'éclats de pistaches**.

Avec sa saveur intense en pistache et sa **texture lisse et veloutée**, il est facile à déguster et sera votre grand allié, tant pour vos services de boulangerie que pour les propositions de petits déjeuners et de goûters dans vos menus.

L'injection de la **garniture après la cuisson garantit une saveur crémeuse, pure et authentique de pistache**.

## CONSEILS

**Une finition en deux étapes :**

- 1. Saupoudrez de sucre glace** pour une finition optimale et davantage de gourmandise.
- 2. Enfourez 2 à 3 minutes** pour une touche finale et obtenez une dorure incomparable.



## COMMUNICATION

Mettez en valeur cette spécialité et présentez-la avec le matériel de communication que nous mettons à votre disposition.



# BROOKIE & BROWNIE AUX NOIX



67674 Brookie

2 plaques/20 u	2 kg	240'	53 cm	7x6



67675 Brownie Aux Noix

2 plaques/20 u	2,4 kg	240'	53 cm	7x6

## PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES

- LA GAMME AMÉRICAINE EST À LA MODE
- VENDU PAR PORTIONS DE 20 UNITÉS
- PARFAIT COMME DESSERT OU EN-CAS
- AVEC DU CACAO ET DE L'ŒUF
- ACHAT IMPULSIF
- MOELLEUX EXTRÊME



## DESCRIPTION DU PRODUIT

Le « Brownie aux noix » est une plaque de brownie cuit aux noix, décoré de filets de chocolat et prédécoupé en 20 portions. Sa **saveur classique de chocolat aux noix**, ainsi que sa **texture entre la génoise et le brownie fudge**, en font un produit idéal pour toutes les occasions.

Le « Brookie » **associe une base de brownie au chocolat et une couche de cookie**, offrant un mélange surprenant et explosif de deux produits vedettes. Sa **texture croquante et moelleuse** associée à sa **saveur intense de cacao**, en fait une option innovante et délicieuse.

## CONSEILS

- **Contraste de saveurs.** Essayez de les associer à une tasse de thé chai ou à un smoothie aux fruits rouges pour un contraste de saveurs qui surprendra vos clients.
- **Un festin de chocolat.** Servez-les avec une boule de glace à la vanille ou un filet de sauce caramel pour une expérience gustative inoubliable. Parfaits pour toutes les occasions !

## COMMUNICATION

Utilisez les supports de communication que nous mettons à votre disposition.



# DOTS® CARRÉ FOURRÉ GOLDEN CAMEL

**DOTS®**  
ORIGINAL

**65052** Dots® Carré Fourré Golden Caramel

36 u	86 g	15/20'	9,3 cm	8x14

Présentez cette nouvelle spécialité avec :


**60115**  
Dots Carré® Rose

## PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES

ATTRAYANT ET TENDANCE

DÉCONGELER ET VENDRE

MOELLEUX EXTRÊME

FORMAT INNOVANT

ACHAT IMPULSIF

## DESCRIPTION DU PRODUIT

Notre nouveau Dots Carré vous surprendra, non seulement par son format original, mais aussi par sa nouvelle saveur au caramel, pour plus de gourmandise !

Nous décorons cette irrésistible tentation d'un demi-nappage couleur caramel, d'éclats de caramel au beurre salé et de filets de sauce au cacao, et nous le garnissons de crème au caramel au beurre salé.

Une explosion de saveurs !

## CONSEILS

- **Spécial goûter gourmand.** Cette variété, qui plaira aux amateurs de viennoiseries gourmandes, se marie bien avec toutes sortes de milk-shakes, notamment le lait meringué.
- **Une formule bretonne.** Saviez-vous que le caramel au beurre salé est typique de la Bretagne ? Servez ces Dots carrés avec du jus de pomme pour un contraste de saveurs.

## COMMUNICATION

Utilisez les supports de communication que nous mettons à votre disposition.



# DOTS® FLEUR FOURRÉ YUZU



61521 Dots® Fleur Fourré Yuzu

38 u	84g	15/20'	9,5 cm	8x11

## PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES

INSTAGRAMMABLE

NOUVEAU FORMAT

SAVEUR TENDANCE

MOELLEUX EXTRÊME

ACHAT IMPULSIF



DOTS®  
ORIGINAL

## DESCRIPTION DU PRODUIT

Découvrez les nouveaux Dots Fleur Fourré Yuzu, un nouveau produit surprenant inspiré du Japon.

En **forme de fleur**, il est **garni d'un exquis fourrage au yuzu**, le célèbre agrume oriental qui contient trois fois plus de vitamine C que le citron.

Enrobé de glaçage blanc et décoré d'un délicat filet formant 12 lignes en zigzag, ce Dots offre une **expérience de dégustation unique : croustillant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur**.

## CONSEILS

- **Le Dots le plus floral.** Placez le Dots Fleur Fourré Yuzu sur des plateaux ou dans des assiettes individuelles qui mettent en valeur leur forme attrayante.
- **Associez-le à des boissons orientales.** Rendez-le encore plus exotique en créant des combinaisons avec du thé au jasmin ou à la cannelle, ou des boissons rafraîchissantes au gingembre.

## COMMUNICATION

Utilisez les supports de communication que nous mettons à votre disposition.



# DOTS® MATCHA



67676 Dots® Matcha

36 u	76 g	15/20'	9,5 cm	8x14

Présentez cette nouvelle spécialité avec :



67459  
Dots® Duo Cheesecake



65144  
Dots® Noix de Coco

## PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES

- +8% DE CROISSANCE POUR LE THÉ MATCHA
- IDÉAL À EMPORTER
- DÉCONGELER ET VENDRE
- MOELLEUX EXTRÊME
- ACHAT IMPULSIF



**DOTS®**  
ORIGINAL

## DESCRIPTION DU PRODUIT

Notre Dots le plus oriental évoque le thé japonais, les fameux chashitsu, mais aussi les samourais endurcis, qui furent les premiers à apprécier le thé matcha.

Ce Dots® est **entièrement recouvert de glaçage au thé matcha** et décoré d'élégants **filets de glaçage blanc**.



## CONSEILS

- **L'heure du thé.** Agrémentez votre carte des thés avec cette spécialité qui rend hommage à la boisson à la mode.
- **Avec ou sans couleur ?** Créez un espace pour vos Dots les plus colorés : ils séduiront vos clients, et vous animerez votre établissement avec leurs couleurs joyeuses.

## COMMUNICATION

Utilisez les supports de communication que nous mettons à votre disposition.



**DOTS**  
 ORIGINAL


# DOTS® NOIR & BLANC



## 55120 Dots® Noir & Blanc

36 u	63 g	15/20'	9,5 cm	8x15

Présentez cette nouvelle spécialité avec :



**25090**  
Dots® Blanc & Noir

### DESCRIPTION DU PRODUIT

Découvrez le Dots® Blanc & Noir et Noir et Blanc.

Ils sont comme le ying et le yang ou comme le jour et la nuit, mais dans deux formats bien plus savoureux : pourquoi s'en tenir à un seul, quand on peut savourer les deux ?

### CONSEILS

- **Cacao au carré.** Associez l'un de ces Dots et un milkshake au cacao, et séduisez vos clients les plus gourmands.
- **Moitié-moitié.** Surprenez vos clients en proposant une moitié de Dots® Noir & Blanc et une moitié de Dots® Blanc & Noir.

### COMMUNICATION

Utilisez les supports de communication que nous mettons à votre disposition.



### PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES

DÉCONGELER ET VENDRE

IDÉAL À EMPORTER

MOELLEUX EXTRÊME

ACHAT IMPULSIF

# DOTS® SAVEURS

**DOTS®**  
ORIGINAL

## PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES

 TRÈS INSTAGRAMMABLES

 IDÉAL À EMPORTER

 PRATIQUE: DÉCONGELER ET VENDRE

 MOELLEUX EXTRÊME

 ACHAT IMPULSIF



## DESCRIPTION DU PRODUIT

Nous vous proposons les **Dots® Saveurs** où chaque couleur correspond à la saveur de son nappage.

Oui, nous l'admettons : nous avons un peu abusé du rose, mais la fraise est l'un des parfums préférés de vos clients, et vous savez que nous vous proposons toujours ce qu'ils aiment le plus.

## CONSEILS

- **Vos buffets les plus attrayants.** Ces Dots appétissants donneront un ton différent au buffet du petit déjeuner de votre hôtel.
- **Une boisson pour chaque saveur.** Créez votre propre menu d'associations pour donner à vos propositions de petit déjeuner et de goûter un aspect plus attrayant.



## COMMUNICATION

Profitez du **matériel de merchandising Dots®** que nous vous fournissons pour ajouter de la valeur à votre produit et attirer l'attention de vos clients.



 Nappage rose  
**savoir fraise**

 Nappage rouge  
**savoir cheesecake**

 Nappage jaune  
**savoir banane**

 Nappage violet  
**savoir fruits des bois**

 Nappage vert  
**savoir pistache**

**DOTS**  
ORIGINAL

CANAL  
HORECA



**67056**  
Dots® Fourré Pistache

La pistache est l'ingrédient à la mode. Pâte moelleuse garnie de crème à la pistache, et à demi nappée de glaçage à la pistache avec des éclats de pistaches.

36 u	73 g	20/25'	9,5 cm	8x16



**67124**  
Dots® Rose & Blanc Fourré

Glaçage rose, décoré de mini-perles de sucre blanc, saveurs naturelles de crème et de fraise, garni d'une délicieuse crème saveur chocolat blanc.

36 u	74 g	20/25'	9,3 cm	8x16

**60675**  
Dots® Rose Marshmallow

Aussi joli que savoureux, avec son glaçage rose appétissant et ses délicieux mini-chamallows.



36 u	59 g	15/20'	9,3 cm	8x14

**60115**  
Dots® Carré Rose

Format original avec un glaçage rose et de délicates rayures de glaçage blanc, décoré de perles saveur fraise. Croquant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur.



36 u	64 g	15/20'	9,3 cm	8x14

**60661**  
Dots® Rose  
Glaçage rose décoré de vermicelles de sucre blanc.



36 u	60 g	15/20'	9,3 cm	8x15

**61155**  
Dots® Purple White  
Son glaçage violet s'associe à de délicieux éclats de chocolat blanc. Une combinaison parfaite de saveurs et de textures.



36 u	57 g	20/25'	9,3 cm	8x15

**61145**  
Dots® Yellow Frutti  
Avec son attrayant glaçage jaune et son décor multicolore aux saveurs de fruits, il deviendra le préféré des enfants. Les colorants et les arômes sont naturels.



36 u	56 g	15/20'	9,3 cm	8x15

**61175**  
Dots® Red Cookies  
Un glaçage rouge passion séduisant et des éclats de cookies. Le mélange explosif de cookies croustillants et de pâte tendre Dots® constitue une combinaison irrésistible.



36 u	60 g	15/20'	9,3 cm	8x14



# POPDOTS® FOURRÉ BISCOFF®



68225 PopDots® Fourré BISCOFF®

88 u	25,5 g	15/20	4,2 cm	8x16

Présentez cette nouvelle spécialité avec :



65401  
Dots® Fourré Lotus BISCOFF®

## PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES

+20% DE CROISSANCE POUR BISCOFF®

FORMAT ATTRAYANT

DÉJÀ DÉCORÉ

MOELLEUX EXTRÊME

PRATIQUE: DÉCONGELER ET VENDRE

ACHAT IMPULSIF

## DESCRIPTION DU PRODUIT

Vos clients amateurs de biscuits Biscoff® vont adorer ces irrésistibles PopDots : non seulement nous garnissons leur délicieuse pâte d'une **crème originale aux biscuits Biscoff®**, mais nous les enrobons également d'une couche de glaçage blanc avec des **éclats de biscuits Biscoff®**.

Nos **PopDots Biscoff®** sont croustillants à l'extérieur, crémeux à l'intérieur et très, très gourmands !

## CONSEILS

- **Il se distingue par son ingrédient phare.** Utilisez le matériel fourni pour faire savoir à vos clients que ces PopDots proposent de véritables éclats de biscuits Biscoff®.
- **Vos buffets les plus amusants.** Présentez cette spécialité originale dans un récipient en verre pour donner de la couleur à vos buffets de petit déjeuner.

## COMMUNICATION

Utilisez les supports de communication que nous mettons à votre disposition.



# MINI CHEESECAKE SPECULOOS



## 65465 Mini Cheesecake Speculoos



24 u



85 g



120'



7 cm



6x18

### DESCRIPTION DU PRODUIT

Surprenez vos clients avec notre irrésistible Mini Cheesecake Speculoos, un mini-gâteau qui allie l'onctuosité d'un cheesecake classique à la **savueur inimitable de caramel et d'épices du spéculoos**.

Son **cœur crémeux et velouté** est parfaitement complété par une **couche de crème dorée et des éclats de spéculoos croquants**, créant une douce expérience élégante et absolument irrésistible.

### CONSEILS

- **Une saveur unique et sophistiquée.** Le visuel souligne l'onctuosité du cheesecake et la saveur épicée et caramélisée des spéculoos, offrant une expérience gustative unique.
- **Prêts à être dégustés à tout moment.** Leur format individuel et leur présentation élégante les rendent parfaits pour être dégustés à tout moment de la journée.



### PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES



PRATIQUE: DÉCONGELER ET VENDRE



ACHAT IMPULSIF



FORMAT QUI INVITE À SE RESSERVIR



POLYVALENT: DESSERT OU EN-CAS

SAVEURS TENDANCES:  
CHEESECAKE ET SPÉCULOOS

### COMMUNICATION

Mettez en valeur cette spécialité et présentez-la avec le matériel de communication que nous mettons à votre disposition.



## PAIN



**65051** Baguette Saint Honoré  
Olives de Kalamata

20 u 350 g 190/200° 10/20'



**65027** Mini Ciabatta Cristallino  
Graines de Courge

60 u 55 g 15'



**65028**  
Mini Ciabatta Cristallino Graines

60 u 55 g 15'



**67675**  
Mini Pain Cristallino Complet

85 u 45 g 15'



**65029**  
Mini Pain Cristallino Epinards

70 u 47 g 15'



**65051**  
Mini Pain Cristallino Caroube

70 u 47 g 15'



**64055**  
Mini Flûte Cristallino Avoine

80 u 35 g 15'



**64056**  
Mini Flûte Cristallino Graines

80 u 35 g 15'



**64057**  
Mini Flûte Cristallino Olives

75 u 40 g 15'



**67896**  
Focaccia Cristallino Classique

6 u 550 g 30/45'



**67897** Focaccia Cristallino Olives  
de Kalamata

6 u 660 g 30/45'

## LE BRIÓ



**65475**  
Plaque Beach Burger Bun

4 placas/15 u 1.425 g 30/35'



**65240**  
Plaque Beach Pain Hot Dog

6 placas/8 u 600 g 50/60'

## LYKKE



**65465**  
Mini Cheesecake Speculoos

36 u 85 g 120'

## VIENNOISERIE



**64566**  
Cacao Roll

30 u 110 g 180° 10'



**67672**  
Plaque Cinnamon Roll Cannelle

2 placas/14 u 1,82 kg 240'



**67870** Plaque Cinnamon Roll  
Pomme Cannelle

2 placas/14 u 1,82 kg 240'



**64054**  
Plaque pâte croissant beurre

8 u 1.100 g 175/180° -



**67898** Croissant Fourré  
Frangipane Sophie

21 u 120 g 165° 15'



**65452**  
CroBrioche Fourré Pistache

25 u 117 g 240/250° 2/3'



**67674**  
Brookie

2 placas/20 u 2 Kg 240'



**67675**  
Brownie Aux Noix

2 placas/20 u 2,4 Kg 240'



# DOTS®



**65052** Dots® Carré Fourré Golden Caramel  
 36 u 86 g 15/20'



**67124** Dots® Rose & Blanc Fourré  
 36 u 74 g 20/25'



**60661** Dots® Rose  
 36 u 60 g 15/20'



**61155** Dots® Purple White  
 36 u 57 g 20/25'



**61521** Dots® Fleur Fourré Yuzu  
 38 u 84 g 15/20'



**60675** Dots® Rose Marshmallow  
 36 u 59 g 15/20'



**61145** Dots® Yellow Frutti  
 36 u 56 g 15/20'



**67056** Dots® Fourré Pistache  
 36 u 73 g 20/25'



**67676** Dots® Matcha  
 36 u 76 g 15/20'



**60115** Dots® Carré Rose  
 36 u 64 g 15/20'



**61175** Dots® Red Cookies  
 36 u 60 g 15/20'



**68225** PopDots® BISCOFF®  
 88 u 25,5 g 15/20'



**55120** Dots® Noir & Blanc  
 36 u 63 g 15/20'

