

Nouveautés  
Catalogue N°2  
2025



# TENDANCES de la saison

Cette année, de nouvelles créations savoureuses voient le jour ! Fidèles à notre engagement d'innovation, nous avons anticipé ces tendances et sommes ravis de vous les présenter en avant-première dans ce Catalogue N°2.

## ***Le Pain en Mutation : Richesse en Fibres et Innovation Hybride.***

La catégorie du pain évolue avec la demande croissante de produits riches en fibres, répondant au bien-être des consommateurs. En France, 49 % du marché du pain est composé de pains spéciaux en bake off, selon le GIRA. Nous nous adaptons en proposant des pains alliant nutrition, gourmandise et produits hybrides, pour satisfaire une large variété de préférences.

## ***Des en-cas inspirants.***

Nos créations vont au-delà de l'exploration géographique : elles nous transportent dans des époques révolues, comme le Friand Poulet Champignons, ou le Panier Jambon Fromage, revisitant des classiques.

Dans un marché du snacking en pleine croissance, avec une hausse de 5,1% prévue d'ici 2028 selon le GIRA, nous allions innovation et tradition pour répondre aux nouvelles attentes.

## ***Innovation des Saveurs et Formats.***

La catégorie de la viennoiserie s'adapte aux tendances émergentes, en intégrant des saveurs raffinées telles que le yuzu et le matcha, tout en capitalisant sur la popularité croissante des formats mini. Une évolution stratégique qui répond à la quête de variété et de praticité des consommateurs.



## Sommaire

<b>PAIN</b>	Baguette Vintage SH · p. 5 Miches SH · p. 7 Miche Curcuma & Maïs GR · p. 9 Baguette Complète Graines Cristallino · p. 11 Focaccias Cristallino · p. 13 Burger Bun Pinky · p. 15
-------------	--

<b>LE BRIÓ</b>	Plaque Beach · p. 17
----------------	----------------------

<b>SNACKING</b>	Croissant Burger · p. 19 Panier Jambon Fromage · p. 21 Friand Poulet Champignons · p. 23 Roulé Fromage · p. 25 Empanadillas · p. 27 Crobrioche Mixte · p. 29
-----------------	---

<b>VIENNOISERIE</b>	Croissant Levain Sophie 25% Beurre · p. 31 Paniers Sophie · p. 33 Croissant Fourré Chocolat Blanc · p. 35 Mini Palmier Cannelle · p. 37 Bâtonnet Feuilleté Cannelle · p. 39 Cacao Roll · p. 41 Croissant Beignet Fourré Crème · p. 43
---------------------	---

<b>GAMME AMÉRICAINE</b>	Muffins · p. 45 Dubai Style · p. 47 Sélection Pistache · p. 49 Sélection Lion® · p. 51
-------------------------	---

<b>DOTS®</b>	Sélection BISCOFF® · p. 53 BallDots® Snow · p. 55 MiniDots® Fourrés · p. 57 Dots® Carré Fourré Golden Caramel · p. 59 Dots® Fleur Fourré Yuzu · p. 61 Dots® Matcha · p. 63
--------------	---

<b>LYKKE</b>	Plumcakes · p. 65 Cheesecake Moka Albert Adrià · p. 67
--------------	---

<b>Résumé</b>	· p. 69
---------------	---------

**SAINT  
HONORÉ**  
by Pere Gallas  
*Olivier*



97% du pains  
en bake-off est  
vendu surgelé\*

## BAGUETTE VINTAGE SH

Nous enrichissons la gamme Saint Honoré avec cette nouvelle création boulangère.

Façonnée avec élégance en pointes, elle se démarque par sa mie alvéolée, son léger saupoudrage de farine et sa croûte fine, croustillante et pleine de saveurs.



**67552**  
Baguette Vintage SH  
20 u / 280 g / 6x5 / 20-30' décongélation  
190-210° / 15-20' four / 39 cm

Complétez votre gamme de pains Saint Honoré



**68443**  
Baguette Sainte Inés SH



**61243**  
Baguette Ancienne SH

Principales caractéristiques:

- 100% NATUREL
- AU LEVAIN
- TAUX D'HYDRATATION ÉLEVÉ
- LONGUE FERMENTATION
- CUIT DANS UN FOUR EN PIERRE
- PROCESSUS MANUEL

\*Gira France- Bake-off 2024





## MICHES SH

À cuire

À l'image de toute la gamme Saint Honoré, ces pains se distinguent par un savoir-faire artisanal unique :

- **Hydratation généreuse** pour une mie alvéolée et fondante.
- **Double fermentation** qui sublime les arômes et la texture.
- **Façonnage à la main** garantissant un pain authentique.
- **Cuisson au four à sole** pour une croûte dorée et croustillante.



**62040**  
Miche Noir SH

12 u / 505 g / 6x6 / 45' décongélation  
190-200° / 15-20' four / 27 cm



**62059**  
Miche Kombucha SH

12 u / 500 g / 6x6 / 45' décongélation  
180-200° / 20-25' four / 27 cm

### Principales caractéristiques:

- leaf icon 100% NATUREL
- bowl icon FARINES SPÉCIALES
- boat icon AU LEVAIN NATUREL
- boiling water icon TAUX D'HYDRATATION ÉLEVÉ
- arrow icon PAINS TENDANCES



**Gran Reserva**  
ORIGEN  
DEL CAMPO A LA MESA



Les miches représentent **45%** de la catégorie en France en **Bake-Off\***

## MICHE CURCUMA & MAÏS GR

Avec de la farine de maïs, du curcuma et des graines de courge, décoré de semoule de maïs.

### Processus Gran Reserva :

- **Triple fermentation** pour des arômes riches et une texture unique.
- **Haute hydratation** offrant une mie légère et alvéolée.
- **Au levain naturel et farines locales**, pour un pain d'exception aux saveurs authentiques.



**65427**  
Miche Curcuma & Maïs GR

16 u / 425 g / 4x7 / 25-30° décongélation  
170-180° / 30-35° four / 25 cm

À cuire

Complétez votre gamme de miches GR:



**65515**  
Miche Avoine &  
Graines GR



**20025**  
Miche Olives de  
Kalamata GR

### Principales caractéristiques:

- 100% NATUREL
- FARINE DE MAÏS
- TAUX D'HYDRATATION ÉLEVÉ
- GRAINES
- AU LEVAIN NATUREL
- PAINS SPÉCIAUX TENDANCES



*Cristallino*  
100% NATURAL



Le marché global du pain en **Bake-off** connaîtra une croissance de +2% à horizon 2027\*



**5**  
GRAINES  
QUINOA ROUGE  
TOURNESOL  
MILLET  
LIN DORÉ  
LIN BRUN



## BAGUETTE COMPLÈTE GRAINES CRISTALLINO

La combinaison riche en graines qui orne sa croûte lui confère une texture incomparable.

À base d'**huile d'olive extra vierge**, de **farine et de levain complet**, de **quinoa rouge**, de **graines de tournesol**, de **millet décortiqué**, et de **lin doré et brun**.



À toaster

**65431**  
Baguette Complète aux  
Graines Cristallino

12 u / 250 g / 4x11  
30-40° décongélation / 36 cm



**65249**  
Cristallino Semillado Precortado

14bx6u / 60 g / 4x11  
30° décongélation / 11 cm

### Principales caractéristiques:

- 100% NATUREL
- AU LEVAIN NATUREL
- GRAINES EN MIE ET CROÛTE
- TAUX D'HYDRATATION ÉLEVÉ
- DÉCONGELER ET SERVIR
- ASPECT ARTISANAL
- À TOASTER POUR UN MAXIMUM DE CROUSTILLANT

\*Gira France- Bake-off 2024



*Cristallino*  
100% NATURAL



Les Flatbreads  
connaitront une  
croissance de +3%  
à horizon 2027\*



Découpes  
suggérées

Focaccia entière



En tranches



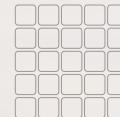
En carrés



En triangles



Mini portions



## FOCACCIAS CRISTALLINO À chauffer

Ces trois focaccias rectangulaires, à la mie légère et aérienne, sont élaborées à partir de levain naturel, d'huile d'olive extra vierge et de semoule, avec un façonnage partiellement manuel.

Elles suivent un processus rigoureux de **double fermentation** et sont cuites sur pierre, dans un four à sole.

Leur forme épaisse et rectangulaire est accentuée par un moule en aluminium, permettant une manipulation optimale tout en garantissant une présentation soignée.

### Pour une texture parfaite.

Nos chefs vous recommandent de **réchauffer les focaccias au four à 200°C pendant 4 à 5 minutes**. Ce choc thermique préserve leur moelleux tout en leur apportant une **croustillance idéale**.



67896

Focaccia  
Cristallino  
Classique

6 u / 550 g / 4x11  
30-45' décongélation  
/ 26 cm

67897

Focaccia  
Cristallino Olives  
de Kalamata

6 u / 660 g / 4x11  
30-45' décongélation  
/ 26 cm

67902

Focaccia  
Cristallino  
Tomate

6 u / 660 g / 4x11  
35-45' décongélation  
/ 26 cm



Plateau en aluminium inclus

### Principales caractéristiques:

100% NATUREL

AU LEVAIN NATUREL

PROCESSUS SEMI MANUEL

MANIPULATION FACILE

VERSATILITÉ MAXIMALE

CHOC THERMIQUE RECOMMANDÉ POUR UN RÉSULTAT CROUSTILLANT

\*Gira France- Bake-off 2024





Attentes  
consommateurs  
sur des produits  
originaux: des  
pains colorés pour  
se démarquer !

## BURGER BUN PINKY

Un pain à burger **unique**, pensé pour se démarquer et sublimer chaque création.

Son **visuel moderne et distinctif** capte l'attention et séduit une clientèle en quête d'originalité.

Son topping de **graines de sésame** apporte une signature aromatique reconnaissable entre toutes.

C'est en fait une fusion d'esthétisme et d'innovation pour séduire les consommateurs.

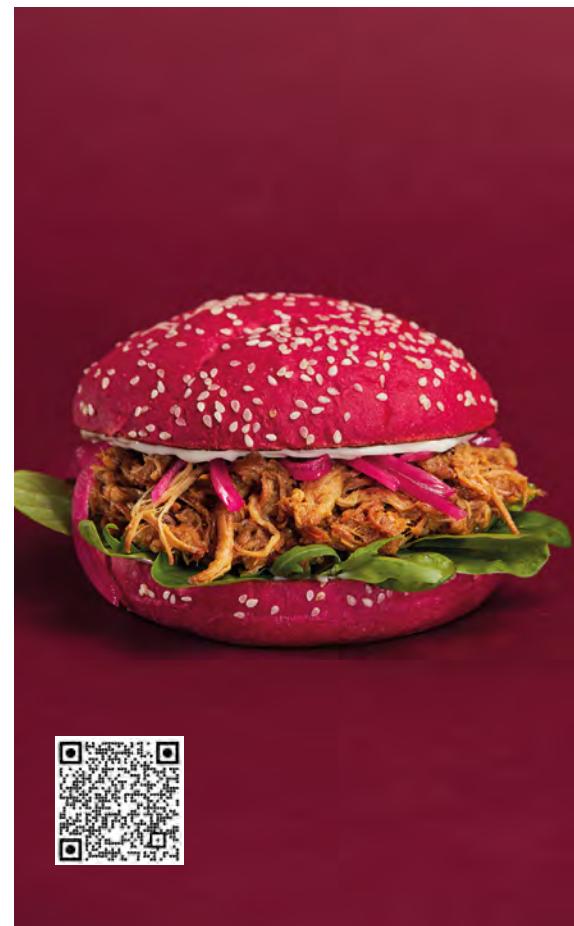
À  
décongeler



**65429**  
Burger Bun Pinky  
60 u / 75 g / 4x8 / 50' décongélation / 11 cm

### Principales caractéristiques:

- DÉCONGELER ET SERVIR
- VERSATILITÉ MAXIMALE
- MOEULLEUX EXTRÊME
- PRÉCOUPÉ
- VISUEL ATTRACTIF



**Le BRIÓ**  
c'est magnifique



La pains briohés connaissent une croissance de +15% au niveau mondial\*

## PLAQUE BEACH

La gamme des plaques Beach s'agrandit : toujours aussi moelleux, découvrez la plaque Beach Pain Hot Dog désormais **en format mini** !

- **Couleur intense & mie ultra-fondante**, grâce à une disposition en plaques qui préserve l'humidité.
- **Texture douce, légèrement chewy**, pour une expérience gourmande inégalée.
- **Manipulation simplifiée** : plaques préportionnées, il suffit de détacher chaque pièce, de les couper selon vos envies et de les garnir.

À décongeler



**63434**  
Plaque Beach Pain Mini Hot Dog  
6 placas de 18 u  
550 g / 4x14  
50' décongélation / 36 cm



**63475**  
Plaque Beach Burger Beach  
4 placas de 15 u  
1.425 g / 4x8  
30-35' décongélation / 11,5 cm



**63240**  
Plaque Beach Pain Hot Dog  
6 placas de 8 u  
600 g / 4x14  
50-60' décongélation / 36,5 cm

### Principales caractéristiques:

- ✿ DÉCONGELER ET SERVIR
- ✿ AU LEVAIN NATUREL
- ✿ MOELLEUX EXTRÊME
- ✿ VISUEL BRILLANT
- ✿ BEURRE ET ŒUF

\*Gira France- Bake-off 2024



# Sélection D'OR



Attentes consommateurs sur des produits hybrides: un croissant associé à un burger pour davantage de saveur!

## CROISSANT BURGER

Ce croissant se distingue par son **façonnage en spirale**, une alternative moderne aux plis traditionnels.

Son apparence séduisante met en valeur un **feuilletage doré et brillant**, accentué par la **margarine**, lui conférant un aspect irrésistible.

**Déjà tranché**, il s'adapte aussi bien à des **recettes sucrées que salées**, offrant ainsi une multitude de possibilités pour des garnitures créatives.



**84062**  
Croissant Burger  
24 u / 75 g / 8x15  
40' décongélation / 9,1 cm

À décongeler

Complétez votre gamme avec:



**86041**  
New York Roll Nature

### Principales caractéristiques:

- DÉCONGELER ET SERVIR
- MOELLEUX EXTRÊME
- VERSATILITÉ MAXIMALE
- PRÉCOUPÉ
- FORMAT INNOVANT





  
La prévision de croissance pour la catégorie du snacking est de +5,1% à horizon 2028\*

## PANIER JAMBON FROMAGE

Snacking raffiné élaboré à base de pâte danoise, généreusement garnie de fromage emmental, de dés de jambon de qualité, de beurre et d'œufs issus de l'agriculture en plein air.

Un produit conçu pour séduire et assurer un succès commercial dans votre établissement, avec un goût plébiscité parmi les best-sellers. Contenant **40 % de garniture**, il allie qualité et gourmandise.



À cuire

**61945**  
Panier Jambon Fromage  
70 u / 100 g / 8x9 / 20-30' décongélation  
170-180° / 15-20' four / 10,5 cm

Completez votre gamme de snacks :



**60807**  
Triangle Épinards      **40297**  
Bretzel Fromage

### Principales caractéristiques:

- BEURRE
- MOELLEUX MAXIMAL
- 40% DE GARNITURE
- INGREDIENTS DE QUALITÉ
- IDÉAL POUR UNE PAUSE DÉJEUNER



Sélection  
**D'OR**



Les produits  
snacking à  
**pâte feuilletée**  
représentent  
**33%** de la catégorie.



## FRIAND POULET CHAMPIGNONS

Friand Poulet & Champignons : Une recette gourmande avec **36 % de garniture** savoureuse, enrobée d'une pâte feuilletée à la margarine. Parfait pour le déjeuner ou une pause salée.



À cuire

**60809**  
Friand Poulet Champignons  
42 u / 157 g / 8x17 / 20-30' décongélation  
180° / 15-20' four / 15 cm

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



### Principales caractéristiques:

- MARGARINE
- NOUVELLE RECETTE
- 35% DE GARNITURE
- INGREDIENTS DE QUALITÉ
- IDÉAL POUR UNE PAUSE DÉJEUNER
- ASPECT ARTISANAL CROUSTILLANCE EXTRÊME



# CAPRICE

VIENNOISERIE



Attentes consommateurs en croissance pour les recettes végétariennes particulièrement en snacking.

## ROULÉ FROMAGE

Roulé au fromage réalisé à partir d'une pâte danoise au beurre, délicatement façonnée en spirale et garnie d'une crème onctueuse au fromage.

Avec un taux de **garniture de 48%**, il est recouvert d'un **fromage emmental râpé** qui, à la cuisson, se gratine pour offrir une **texture dorée** et savoureuse.

À cuire



**67905**  
Roulé Fromage

36 u / 110 g / 8x10 / 20-30' descongelar  
175-180° / 15-20' horno / 10 cm

Completez votre gamme de snacks :



**67048**  
Feuilleté Carré Caprese



**44952**  
Feuilleté Carré Midi Fromage et Épinards

Principales caractéristiques:



BEURRE



FROMAGE



PRÉFERMENTÉ ET DÉCORÉ



IDÉAL POUR UNE PAUSE DÉJEUNER



TRENDY FORMAT ATTRAYANT





# EMPANADILLAS

À cuire

## Empanadilla Cheeseburger

Pâte au fromage fumé, garnie de viande de bœuf hachée, bacon, ketchup, moutarde, cornichons, oignons marinés et croquants, avec un cœur fondant de fromage cheddar. Une alliance de saveurs parfaite pour séduire vos clients.

**69353**  
Empanadilla Cheeseburger  
27 u / 100 g / 8x17  
200° / 10-15' four / 12x7 cm



## Empanadilla Poulet

Pâte élaborée à base d'emmental et de fromages affinés avec une garniture à base de poulet, basilic frais, tomates séchées et mozzarella.

**69354**  
Empanadilla Poulet  
27 u / 100 g / 8x17  
200° / 10-15' four / 12x7 cm



## Empanadilla Fromage Cheddar & Jalapeños

Queso cheddar en la masa y quesos crema y cheddar, bacon, bechamel y jalapeño en el relleno.

**69355**  
Empanadilla Fromage Cheddar & Jalapeños  
27 u / 100 g / 8x17  
200° / 10-15' four / 12x7 cm



## Principales caractéristiques:

- ASPECT ARTISANAL
- EXTRAQUESO
- SAVEURS INNOVANTES
- FORMAT IDÉAL SNACKING





Les produits de snacking Fully baked connaîtront une croissance de +7,5%, contre +3,5% pour les produits à cuire à horizon 2028\*

## CROBRIOCHE MIXTE

Un **sandwich mixte d'exception**: la base est un **croissant brioche**, élaboré avec du beurre, des œufs et du lait, que nous garnissons ensuite de tranches de jambon et de fromage. Une alliance parfaite de douceur et de gourmandise pour une expérience savoureuse.



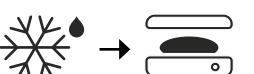
À  
toaster

**68886**  
Crobriochette Mixte

24 u / 120 g / 8x9  
40-50' décongélation / 14 cm

### Conseils de remise en œuvre :

Une fois décongelé, réchauffer légèrement à la salamandre pour obtenir une texture croquante optimale.



### Principales caractéristiques:

- BEURRE
- DÉCONGELER, RECHAUFFER ET SERVIR
- MANIPULATION OPTIMALE
- EMBALLAGE INDIVIDUEL
- FORMAT ATTRAYANT





Les viennoiseries  
bake-ooff  
connaitront une  
croissance de +1,2%  
à horizon 2028\*

## CROISSANT LEVAIN SOPHIE 25% BEURRE

Élaborée avec du **beurre et des œufs issus de l'agriculture en plein air**, sa pâte riche en levain lui confère des caractéristiques exceptionnelles:

- Un goût du **beurre** intensifié.
- Une croûte **fine et croquante**.
- Une mie **douce et humide**.
- Une **meilleure conservation** après cuisson.

À exploiter avec des recettes aussi bien sucrées que salées !



À cuire

**62506**  
Croissant Levain Sophie 25% Beurre

40 u / 90 g / 8x9 / 30-40' décongélation  
170° / 18-22' four / 14 cm

Complétez votre gamme Sophie avec:



**67898**  
Croissant Fourré Frangipane Sophie

### Principales caractéristiques:

- LEVAIN LACTIQUE
- 25% DE BEURRE
- ASPECT ARTISANAL
- CROISSANT PREMIUM

\*Gira France- Bake-off 2024





# PANIERS SOPHIE

À cuire

## Panier Fourré Crème

Le **beurre** apporte des nuances subtiles et raffinées. Sa **crème pâtissière de qualité gourmande** se révèle à travers ses coupes délicates. Sa décoration, saupoudrée de sucre glace, lui confère une touche finale élégante.



**61947**  
Panier Fourré Crème

70 u / 100 g / 8x9 / 20-30' décongélation  
170-180° / 15-20' four / 10,5 cm

## Panier Fourré Crème Cacao Noisettes

Viennoiserie en pâte danoise, fourrée de **crème de cacao aux noisettes**, sublimée par la richesse du **beurre** qui apporte des nuances subtiles et raffinées.

Contient **19 %** de crème de cacao aux noisettes.



**61946**  
Panier Fourré Crème Cacao Noisettes

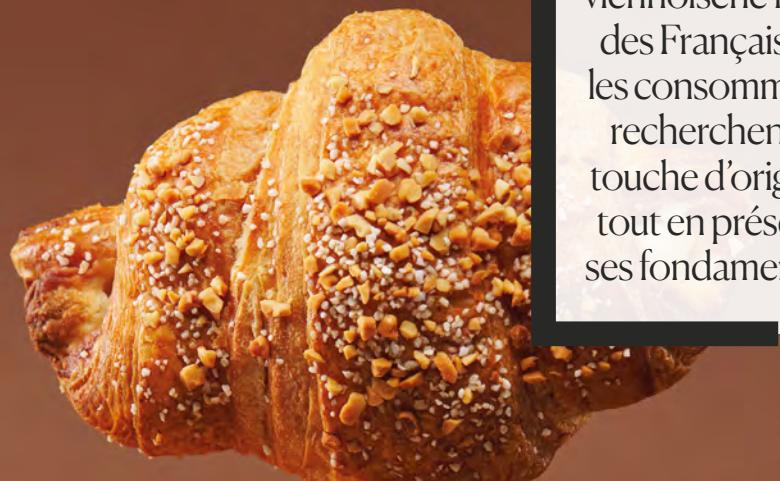
70 u / 100 g / 8x9 / 20-30' décongélation  
170/180° / 15-20' four / 10,5 cm

## Principales caractéristiques:

- BEURRE
- INGRÉDIENTS DE HAUTE QUALITÉ
- ACHAT IMPULSIF
- IDÉAL À EMPORTER



Sélection  
**D'OR**



Le croissant reste la viennoiserie favorite des Français, mais les consommateurs recherchent une touche d'originalité tout en préservant ses fondamentaux.\*



## CROISSANT FOURRÉ CHOCOLAT BLANC

Inspirés de nos goûters d'enfance, nous avons revisité le célèbre pain baguette avec sa tablette de chocolat pour lui offrir une dimension nouvelle et premium. Nous vous proposons un **croissant à la margarine**, délicatement paré de **brisures d'amande** et de sucre glace, avec un insert de **17 % de barre de chocolat blanc** qui fond sous la dent.

À déguster sans modération !

À cuire



**6928**  
Croissant Fourré Chocolat Blanc

46 u / 105 g / 8x9 / 15-30° décongélation  
170/180° / 15-20° four / 12 cm

Complétez votre gamme Sélection d'Or:



**67460**  
Croissant Cacao  
Sélection d'Or



**67450**  
Croissant aux Graines  
Sélection d'Or

### Principales caractéristiques:

40% DE GARNITURE

DÉCORÉ DE BRISURES D'AMANDES

FORMAT ATTRAYANT

SAVEUR INNOVANTE



# CAPRICE

VIENNOISERIE



Les Palmiers font partie des produits les plus attendus par les consommateurs\*

## MINI PALMIER CANNELLE

Laissez-vous séduire par ce mini palmier cannelle au goût irrésistible

Son feuilletage délicat, composé de **22 % de beurre**, offre une texture croustillante et dorée.

La **cannelle**, ingrédient phare, sublime son arôme et son goût, en faisant une gourmandise irrésistible.



À cuire

**61950**  
Mini Palmier Cannelle  
278 u / 18 g / 8x14 / 10-15' décongélation  
180-190° / 10-15' four / 2,1 cm



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

### Principales caractéristiques:

- DÉCORÉ
- 22% DE BEURRE
- ASPECT ARTISANAL
- SAVEUR TENDANCE
- FORMAT QUI INVITE À LA GOURMANDISE

\*Gira France- Bake-off 2024



# CAPRICE

VIENNOISERIE



  
La cannelle fait partie des saveurs les plus appréciées des consommateurs.  
\*

## BÂTONNET FEUILLETÉ CANNELLE

Chaque bâtonnet est soigneusement **torsadé à la main** à partir d'une **pâte de croissant au beurre**, travaillée selon les règles de l'art boulanger.

Son **feuilletage délicat** et sa forme élégante éveillent la curiosité, tandis que son **goût intense de beurre**, sublimé par une cuisson maîtrisée, en fait une véritable signature gourmande.



À cuire

**67677**  
Bâtonnet Feuilleté Cannelle

65 u / 55 g / 8x19 / 15-20' décongélation  
175-180° / 10-15' four / 25 cm

Completez votre gamme Caprice:



**60151**  
Pain aux Raisins Caprice



**21800**  
Mini Torsade Caprice

### Principales caractéristiques:

-  BEURRE
-  MANIPULATION FACILE
-  FORMAT ATTRACTIF
-  PRODUIT INNOVANT
-  SAVEUR TENDANCE



LØVEN



Les cinnamons  
Rolls représentent la  
viennoiserie danoise  
par excellence,  
plébiscitée par les  
consommateurs en  
2023\*

## CACAO ROLL

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.

À cuire



**64566**  
Cacao Roll

50 u / 155 g / 8x9 / 30-40' décongélation  
175-180° / 10' four / 12 cm

Complétez votre gamme avec:



**62457**  
Cinnamon Roll



**67077**  
Mini Cinnamon Roll

Comprend trois poches de crème cacao pour la décoration

Principales caractéristiques:



ASPECT ARTISANAL



GARNITURE DE QUALITÉ



MOELLEUX EXTRÊME



PRODUIT TENDANCE



CONSOMMATION HAUSSE





Les viennoiseries à pâte briochée représentent 15% de la catégorie.\*

## CROISSANT BEIGNET FOURRÉ CRÈME

Notre exquis **Croissant Beignet Fourré Crème** saura séduire vos clients.

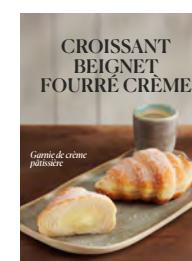
Sa pâte **briochée au beurre, frite**, est garnie de **crème pâtissière** et **enrobée de sucre**.

Elaboré avec du beurre, des œufs, du lait, de la crème et du sucre de la plus haute qualité.



**61406**  
Croissant Beignet Fourré Crème

50 u / 164 g / 8x8  
30-45° décongélation / 12 cm



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

### Principales caractéristiques:

- BEURRE
- 45% DE CRÈME
- INGREDIENTES SELECCIONADOS
- DÉCONGELER ET SERVIR
- RECETTE GOURMET
- PRODUIT TENDANCE





**Les muffins  
représentent 45%  
de la catégorie  
gamme américaine.**

**Une prévision de  
+1,6% est attendue  
en Europe à  
horizon 2027.\***



## MUFFINS

À  
décongeler

Avec de la confiture de framboise, du chocolat blanc, de la farine, des œufs, du lait et du sucre.

**61299**  
Muffin Fourré Framboise  
30 u / 110 g / 8x10  
30-60' décongélation / 8 cm



Avec des éclats de chocolat blanc et au cacao, de la crème de cacao, du café, de la farine, des œufs, du lait et du sucre.

**65482**  
Muffin Fourré Capuccino  
30 u / 120 g / 8x10  
30-60' décongélation / 8 cm



Avec de la pomme, de la cannelle, de la farine, des œufs, du lait et du sucre.

**60681**  
Muffin Pomme Cannelle  
32 u / 110 g / 8x10  
30-60' décongélation / 8 cm



Avec de la confiture d'abricot, des morceaux d'abricot, de la farine, des œufs, du lait et du sucre.

**61298**  
Muffin Tûipe Fourré Abricot  
24 u / 156 g / 8x10  
30-60' décongélation / 8 cm



### Principales caractéristiques:

- DÉCONGELER ET SERVIR DÉCORÉS
- DÉJÀ DÉCORÉS
- MOELLEUX EXTRÊME
- SAVEURS TENDANCES





**Dubai Style:**  
La tendance  
gourmande qui  
fait le buzz et  
attire tous les  
regards.

## DUBAI STYLE

### Dubai Style — La tendance venue d'ailleurs

Plébiscitée sur TikTok et déjà incontournable à l'échelle mondiale, Dubai Style s'impose comme la saveur tendance de l'année.

Nous vous proposons des créations uniques qui apporteront éclat et nouveauté à votre assortiment.

Une expérience sensorielle incomparable, déclinée en deux versions ultra-gourmandes : Dots et Cookie.

Chaque bouchée révèle une crème de pistache onctueuse, associée à des éclats de chocolat fondant, le tout sublimé par de fins filaments de pâte kataifi pour une texture croustillante, élégante et irrésistible.

Un produit audacieux, original et résolument glamour, pensé pour séduire les passionnés de nouveautés sucrées et les amateurs de tendances virales.

**Ruth's**  
American Style Recipe

**62575 Cookie Dubai Style**  
34 u / 72 g / 15x13  
50-55' décongélation / 10,5 cm



**DOTS<sup>®</sup>**  
ORIGINAL

**67925 Dots<sup>®</sup> Dubai Style**  
36 u / 75 g / 8x16  
20-25' décongélation / 9,5 cm



Principales caractéristiques:

- ❖ DÉCONGELER ET SERVIR
- ❖ DÉJÀ DÉCORÉS
- ❖ SAVEUR TENDANCE
- ❖ ACHAT IMPULSIF
- ❖ VISUELLEMENT IRRÉSISTIBLES





## SÉLECTION PISTACHE

À décongeler

Ces trois créations d'exception subliment la pistache sous toutes ses formes : en garniture, en enrobage et en finition.

Notre nouveau Tûlice Pistache révèle un cœur onctueux de crème de pistache, enrobé d'un praliné raffiné de chocolat blanc et de pistache, agrémenté d'éclats de pistache pour une texture et une intensité aromatique incomparables.

**Ruth's**  
American Style Recipe

**65051**  
Muffin Tûlice Pistache

20 u / 106 g / 8x17  
30° décongélation / 7,2 cm



**DOTS®**  
ORIGINAL

**68226**  
PopDots® Pistache

88 u / 24 g / 8x20  
40° décongélation / 4,6 cm



**67056**  
Dots® Pistache

56 u / 75 g / 8x16  
20-25° décongélation / 9,5 cm



### Principales caractéristiques:

- DÉCONGELER ET SERVIR
- DÉCORÉ
- MOELLEUX EXTRÊME
- SAVEUR TENDANCE
- IDÉAL POUR CAFÉS





Les produits co-brandés sont très appréciés en France et représentent en 2023, 20% de la catégorie.

## SÉLECTION LION®

À décongeler

Notre **Muffin Tûipe Lion** est une création gourmande élaborée avec la véritable barre de chocolat Lion.

Son cœur onctueux renferme une crème sublimée par des éclats de barre Lion, tandis que son enrobage se distingue par une double couche de chocolat Lion, parsemée de morceaux croquants pour une expérience sensorielle intense et addictive.

**Ruth's**  
American Style Recipe



**65061**  
**Muffin Tûipe Lion®**  
20 u / 106 g / 8x17  
30' décongélation / 7,2 cm

**DOTS®**  
ORIGINAL



**62515**  
**Dots® Lion®**  
36 u / 85 g / 16x8  
20/30' décongélation / 9,5 cm

### Principales caractéristiques:

- DÉCONGELER ET SERVIR
- DÉJÀ DÉCORÉ
- MOELLEUX EXTRÊME
- MARQUE ICONIQUE DE NESTLÉ
- IDÉAL POUR CAFÉS ET ÉTABLISSEMENTS ARTISANAUX



**DOTS®**  
ORIGINAL



Les produits co-brandés sont très appréciés en France et représentent en 2023, 20% de la catégorie.

## SÉLECTION BISCOFF®

À décongeler

Qu'ont en commun ces trois exquises spécialités ?

- Une pâte généreusement garnie d'une **crème originale aux biscuits Biscoff Lotus**.
- Et un enrobage de chocolat blanc sublimé par des éclats de **biscuits Biscoff Lotus** pour une touche croustillante et gourmande.

**65052**  
MiniDots® Lotus

54 u / 41 g / 8x16  
25' décongélation / 7,5 cm  
*Inclut des piques*



**68225**  
PopDots® BISCOFF®

88 u / 25 g / 8x16  
15-20' décongélation / 4,2 cm



**65401**  
Dots® con Lotus  
BISCOFF®

36 u / 76 g / 8x14  
20-30' décongélation / 9,5 cm  
*Inclut des piques et des caislettes*



### Principales caractéristiques:

- DÉCONGELER ET SERVIR
- DÉJÀ DÉCORÉ
- MOELLEUX EXTRÊME
- FORMAT ATTRAYANT
- +20% DE CROISSANCE DE LA MARQUE BISCOFF





**-💡-**

Les consommateurs préfèrent les beignets fourrés.  
**80%** de la catégorie le sont\*

## BALLDOTS® SNOW

Fourré d'une délicieuse crème de chocolat blanc et recouvert de chocolat blanc, de Dots est décoré de fines rayures blanches qui lui donnent une texture attrayante.

À décongeler



**60376**  
BallDots® Snow  
56 u / 88 g / 8x12  
20-30° décongélation / 9,2 cm



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

### Principales caractéristiques:

- DÉCONGELER ET SERVIR
- DÉJÀ DÉCORÉ
- MOELLEUX EXTRÊME
- IDÉAL À EMPORTER



**DOTS®**  
ORIGINAL



La tendance  
et les attentes  
consommateurs  
vont au format  
mini.\*

## MINIDOTS® FOURRÉS

À  
décongeler

### MiniDots® Blanc Fourré Noisettes

Entièrement enrobé de chocolat blanc comme la neige. Simplement éblouissant !

Le meilleur, c'est la surprise à l'intérieur : un cœur de crème de noisette.

**60377**  
MiniDots® Blanc  
Fourré Noisettes  
60 u / 49 g / 8x12  
25' décongélation / 7,5 cm



### MiniDots® Noir&Blanc

Avec de jolies rayures de chocolat blanc qui embellissent son enrobage au chocolat noir, il est garni de crème de cacao, ce qui le rend doublement irrésistible.

**60378**  
MiniDots® Noir&Blanc  
60 u / 49 g / 8x12  
25' décongélation / 7,5 cm



### Principales caractéristiques:



DÉCONGELER ET SERVIR



FORMAT QUI INVITE À SE RESSERVIR



MOELLEUX EXTRÊME



FORMAT ATTRAYANT





💡 Les consommateurs recherchent également de l'originalité à travers de nouveaux formats!\*

## DOTS<sup>®</sup> CARRÉ FOURRÉ GOLDEN CARAMEL

Format unique et volume remarquable, légèrement plus grand que les autres Dots<sup>®</sup> Carrés.

Enrobé d'un **glaçage au caramel**, ce Dots est sublimé par des **morceaux de caramel salé**, de délicates **rayures de chocolat** et un **cœur de ganache au caramel salé**.



À décongeler

65052  
Dots<sup>®</sup> Carré Fourré Golden Caramel  
36 u / 86 g / 8x14  
15-20' décongélation / 9,5 cm

Présentez cette nouvelle spécialité avec :



60115  
Dots<sup>®</sup> Carré Rose

### Principales caractéristiques:

- 💧 DÉCONGELER ET SERVIR
- 🍰 MOELLEUX EXTRÊME
- ♥️ FORMAT ATTRAYANT
- 💡 PRODUIT INNOVANT
- 💰 ACHAT IMPULSIF



**DOTS®**  
ORIGINAL



## DOTS® FLEUR FOURRÉ YUZU

En forme de fleur, ce Dots® 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.



À décongeler

61521  
Dots® Fleur Fourré Yuzu  
58 u / 84 g / 8x11  
15-20' décongélation / 9,5 cm



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

### Principales caractéristiques:

- MOELLEUX EXTRÊME
- SAVEUR INNOVANTE
- INSTAGRAMMABLE
- NOUVEAU FORMAT
- CONSOMMATION EN HAUSSE



**DOTS®**  
ORIGINAL



## DOTS® MATCHA

Notre Dots le plus oriental évoque le thé japonais, les fameux chashitsu, mais aussi les samouraïs 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.

À décongeler



67676  
Dots® Matcha  
36 u / 76 g / 8x14  
15-20' décongélation / 9,5 cm



Complétez votre gamme avec :



60051  
Dots® Myrtille



65144  
Dots® Noix de Coco

### Principales caractéristiques:

DÉCONGELER ET SERVIR

MOELLEUX EXTRÊME

FORMAT ATTRACTIF

SAVEUR TENDANCE

IDÉAL À EMPORTER EN SNACK OU DESSERT



# Lykke



Les cakes  
représentent 9%  
de la catégorie  
Pâtisserie.\*

## PLUMCAKES

À  
décongeler

### Plumcake Banana Bread\*

Avec **8 % de farine complète**, de la banane en trois textures : en purée, en morceaux et déshydratée, quelques **pépites de chocolat** et du sucre brun. Sa pâte est légère et moelleuse grâce à la purée de banane.



**67546**  
Plumcake Banana Bread

4 u / 450 g / 7x24 / 6h décongélation t° ambiante / 21x10x6 cm

### Plumcake Pomme & Cannelle\*

Avec des **pommes, des noix, de la farine de trois anciens blés** : épeautre qui facilite la digestion et offre une qualité nutritionnelle supérieure, le tout rehaussé d'**une touche de cannelle**.



**67545**  
Plumcake Pomme & Cannelle

4 u / 500 g / 7x24 / 6h décongélation t° ambiante / 21x10x6 cm



(\*) Environ 8 tranches par plumcake.

### Principales caractéristiques:

- DÉCONGELER ET SERVIR
- DÉCORÉ
- INGRÉDIENTS DE QUALITÉ
- ASPECT ARTISANAL
- À VENDRE EN PART POUR LE GOÛTER OU LE DESSERT



# Lykke




La technologie du **fully bake** connaîtra une croissance de +3,2% à horizon 2028 contre un recul de -5,5% pour les produits à cuire.

## CHEESECAKE MOKA ALBERT ADRIÀ

La dernière création du chef innovant **Albert Adrià** est ce cheesecake de style basque au **goût de moka**, une saveur intense qui lui confère des nuances intéressantes et offre une expérience agréable et équilibrée.

Ses **ingrédients soigneusement sélectionnés** et sa recette magistrale en font une délicatesse unique.



À décongeler

**62462**  
Cheesecake Moka Albert Adrià

1u / 1.000 g / 15x26  
12 h décongélation au réfrigérateur / 20 cm

Complétez votre gamme avec :



**61584**  
Cheesecake Albert Adrià  
1100 g



**67455**  
Cheesecake Chocolat au Lait Albert Adrià

Principales caractéristiques:

- CHEF DE RECONOCIDO PRESTIGIO
- RECETTE GASTRONOMIQUE
- PRODUIT UNIQUE
- FORMAT ATTRACTIF
- À PROPOSER À LA PART





## PAIN

---



**67552**  
Baguette Vintage SH  
20 u / 280 g / 6x5 / 20-50' décongélation  
190-210° / 15-20' four / 39 cm



**62040**  
Miche Noir SH  
12 u / 505 g / 6x6 / 45' décongélation  
180-200° / 20-25' four / 27 cm



**62059**  
Miche Kombucha SH  
12 u / 500 g / 6x6 / 45' décongélation  
180-200° / 20-25' four / 27 cm



**65427**  
Miche Curcuma & Maïs GR  
16 u / 425 g / 4x7 / 25-50' décongélation  
170-180° / 30-35' four / 25 cm



**65451**  
Baguette Complète aux graines  
Cristallino  
12 u / 250 g / 4x11  
30-40' décongélation / 36 cm



**65249**  
Cristallino Semillado Precortado  
14 b x 6 u / 60 g / 4x11  
30' décongélation / 11 cm



**67902**  
Focaccia Cristallino Tomate  
6 u / 660 g / 4x11  
35-45' décongélation / 26 cm



**67897**  
Focaccia Cristallino Olives de  
Kalamata  
6 u / 660 g / 4x11  
30-45' décongélation / 26 cm



**67896**  
Focaccia Cristallino Classique  
6 u / 550 g / 4x11  
30-45' décongélation / 26 cm



**65429**  
Burger Bun Pinky  
60 u / 75 g / 4x8  
30' décongélation / 11 cm

## LE BRIÓ

---



**65454**  
Plaque Beach Pain Mini Hot Dog  
6 placas de 18 u / 550 g / 4x14  
50' décongélation / 36 cm



**65473**  
Plaque Beach Burger Beach  
4 placas de 15 u / 1.425 g / 4x8  
30-55' décongélation / 11,5 cm



**65240**  
Plaque Beach Pain Hot Dog  
6 placas de 8 u / 600 g / 4x14  
50-60' décongélation / 36,5 cm



## SNACKING

---



**84062**  
Croissant Burger  
24 u / 75 g / 8x15  
40' décongélation / 9,1 cm



**61945**  
Panier Jambon Fromage  
70 u / 100 g / 8x9 / 20-50' décongélation  
170-180° / 15-20' four / 10,5 cm



**60809**  
Friand Poulet Champignons  
42 u / 137 g / 8x17 / 20-50' décongélation  
180° / 15-20' four / 15 cm



**67905**  
Roulé Fromage  
36 u / 110 g / 8x10 / 20-50' décongélation  
175-180° / 15-20' four / 10 cm



**69355**  
Empanadilla Cheeseburger  
27 u / 100 g / 8x17  
200° / 10-15' four / 12x7 cm



**69353**  
Empanadilla Poulet  
27 u / 100 g / 8x17  
200° / 10-15' four / 12x7 cm



**69354**  
Empanadilla Fromage Cheddar  
& Jalapeños  
27 u / 100 g / 8x17  
200° / 10-15' four / 12x7 cm



**68886**  
Crobrioche Mixte  
24 u / 120 g / 8x9  
40-50' décongélation / 14 cm

## VIENNOISERIE

---



**62506**  
Croissant Levain Sophie 25%  
Beurre  
40 u / 90 g / 8x9 / 30-40' décongélation  
170° / 18-22' four / 14 cm



**61947**  
Panier Fourré Crème  
70 u / 100 g / 8x9 / 20-50' décongélation  
170-180° / 15-20' four / 10,5 cm



**61946**  
Panier Fourré Crème Cacao  
Noisettes  
70 u / 100 g / 8x9 / 20-50' décongélation  
170/180° / 15-20' four / 10,5 cm



**69282**  
Croissant Fourré Chocolat Blanc  
46 u / 105 g / 8x9 / 15-30' décongélation  
170/180° / 15-20' four / 12 cm



**61950**  
Mini Palmier Cannelle  
278 u / 18 g / 8x14 / 10-15' décongélation  
180-190° / 10-15' four / 2,1 cm



**67677**  
Bâtonnet Feuilleté Cannelle  
65 u / 55 g / 8x19 / 15-20' décongélation  
175-180° / 10-15' four / 23 cm



**64566**  
Cacao Roll  
30 u / 155 g / 8x9 / 30-40' décongélation  
175-180° / 10' four / 12 cm



**61406**  
Croissant Beignet Fourré Crème  
30 u / 164 g / 8x8  
30-45' décongélation / 12 cm



## GAMME AMÉRICAINE



**61299**  
Muffin Fourré Framboise  
50 u / 110 g / 8x10  
30-60' décongélation / 8 cm



**61298**  
Muffin Tûipe Fourré Abricot  
24 u / 156 g / 8x10  
30-60' décongélation / 8 cm



**63482**  
Muffin Fourré Capuccino  
50 u / 120 g / 8x10  
30-60' décongélation / 8 cm



**65051**  
Muffin Tûipe Pistache  
20 u / 106 g / 8x17  
30' décongélation / 7,2 cm



**60681**  
Muffin Pomme Cannelle  
32 u / 110 g / 8x10  
30-60' décongélation / 8 cm



**65061**  
Muffin Tûipe Lion  
20 u / 106 g / 8x17  
30' décongélation / 7,2 cm



**62575**  
Cookie Dubai Style  
54 u / 72 g / 15x15  
30-55' décongélation / 10,5 cm



## DOTS®



**68226**  
PopDots® Pistache  
88 u / 24 g / 8x20  
40' décongélation / 4,6 cm



**67056**  
Dots® Pistache  
36 u / 73 g / 8x16  
20-25' décongélation / 9,5 cm



**62515**  
Dots® Lion®  
36 u / 85 g / 16x8  
20/50' décongélation / 9,5 cm



**65052**  
MiniDots® Lotus  
54 u / 41 g / 8x16  
25' décongélation / 7,5 cm



**68225**  
PopDots® BISCOFF®  
88 u / 25 g / 8x16  
15-20' décongélation / 4,2 cm



**65401**  
Dots® con Lotus BISCOFF®  
36 u / 76 g / 8x14  
20-50' décongélation / 9,5 cm



**60576**  
BallDots® Snow  
36 u / 88 g / 8x12  
20-50' décongélation / 9,2 cm



**60577**  
MiniDots® Blanc Fourré  
Noisettes  
60 u / 49 g / 8x12  
25' décongélation / 7,5 cm



**60578**  
MiniDots® Noir&Blanc  
60 u / 49 g / 8x12  
25' décongélation / 7,5 cm



**65052**  
Dots® Carré Fourré Golden  
Caramel  
36 u / 86 g / 8x14  
15-20' décongélation / 9,5 cm



**61521**  
Dots® Fleur Fourré Yuzu  
38 u / 84 g / 8x11  
15-20' décongélation / 9,5 cm



**67676**  
Dots® Matcha  
36 u / 76 g / 8x14  
15-20' décongélation / 9,5 cm



**67925**  
Dots® Dubai Style  
36 u / 75 g / 8x16  
20-25' décongélation / 9,5 cm

## LYKKE



**67546**  
Plumcake Banana Bread  
4 u / 450 g / 7x24  
6h décongélation t° ambiente  
21x10 cm



**67545**  
Plumcake Pomme & Cannelle  
4 u / 500 g / 7x24  
6h décongélation t° ambiente  
21x10 cm



**62462**  
Cheesecake Moka Albert Adrià  
1 u / 1.000 g / 15x26  
12 h décongélation en nevera / 20 cm



Tel. +33 134 91 04 91 \_ [france@europastry.com](mailto:france@europastry.com) \_ [www.europastry.com/fr/fr/](http://www.europastry.com/fr/fr/)