

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

| | |
|-------------|--|
| PAIN | 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 |
|-------------|--|

| | |
|----------------|----------------------|
| LE BRIÓ | Plaque Beach • p. 17 |
|----------------|----------------------|

| | |
|-----------------|--|
| SNACKING | Croissant Burger • p. 19 Panier Jambon Fromage • p. 21 Friand Poulet Champignons • p. 23 Roulé Fromage • p. 25 Empanadillas • p. 27 Crobriche Mixte • p. 29 |
|-----------------|--|

| | |
|---------------------|---|
| VIENNOISERIE | 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 |
|---------------------|---|

| | |
|-------------------------|---|
| GAMME AMÉRICAINE | Muffins • p. 45 Dubai Style • p. 47 Sélection Pistache • p. 49 Sélection Lion® • p. 51 |
|-------------------------|---|

| | |
|--------------|---|
| DOTS® | 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 |
|--------------|---|

| | |
|--------------|---|
| LYKKE | Plumcakes • p. 65 Cheesecake Moka Albert Adrià • p. 67 |
|--------------|---|

| | |
|---------------|---------|
| Résumé | • p. 69 |
|---------------|---------|

SAINT
HONORÉ

by Pere Gallés

Pere Gallés



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.

À
cuire

67352

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

Nouveautés Printemps 2025 - Europastry - 5



SAINT
HONORÉ

by Pere Gallés



Les pains spéciaux
représentent **49%**
de la catégorie
en France en
Bake-Off*

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



62039
Miche Kombucha SH

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

Principales caractéristiques:



100% NATUREL



FARINES SPÉCIALES



AU LEVAIN NATUREL



TAUX D'HYDRATATION ÉLEVÉ



PAINS TENDANCES

*Gira France- Bake-off 2024





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.



63427

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:



63515
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*

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

63431
Baguette Complète aux
Graines Cristallino

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



63249
Cristallino Semillado Precortado

14b x 6u / 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

5
GRAINES

QUINOA ROUGE
TOURNESOL
MILLET
LIN DORÉ
LIN BRUN



Cristallino
100% NATURAL

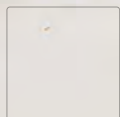


Les Flatbreads
connaîtront une
croissance de +3%
à horizon 2027*



Découpes
suggérées

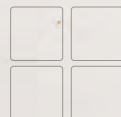
Focaccia entière



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





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



63429

Burger Bun Pinky

60 u / 75 g / 4x8 / 30' décongélation / 11 cm

Principales caractéristiques:



DÉCONGELER ET SERVIR



VERSATILITÉ MAXIMALE



MOEULLEUX EXTRÊME



PRÉCOUPÉ



VISUEL ATTRACTIF





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
530 g / 4x14
50' décongélation / 36 cm



63473
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



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.



À
décongeler

84062

Croissant Burger

24 u / 75 g / 8x13

40' décongélation / 9,1 cm

Complétez votre gamme avec:



86041

New York Roll Nature

Principales caractéristiques:



DÉCONGELER ET SERVIR



MOELLEUX EXTRÊME



VERSATILITÉ MAXIMALE



PRÉCOUPÉ



FORMAT INNOVANT

*Gira France- Bake-off 2024



VIENNOISERIE
SOPHIE
PUR
BEURRE



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

*Gira France- Bake-off 2024



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 / 137 g / 8x17 / 20-30' décongélation
180° / 15-20' four / 13 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

*Gira France- Bake-off 2024





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' descongeler
175-180° / 15-20' horno / 10 cm

Completez votre gamme de snacks :



67048
Feuilleté Carré
Caprese



44932
Feuilleté Carré Midi
Fromage et Épinards

Principales caractéristiques:



BEURRE



FROMAGE



PRÉFERMENTÉ ET DÉCORÉ



IDÉAL POUR UNE PAUSE DÉJEUNER



FORMAT ATTRAYANT





Les produits à cuire
représentent 62%
pour la catégorie
du snacking*.

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.

69555

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.

69554

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.

69553

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

Crobrioche 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

VIENNOISERIE
SOPHIE
PUR
BEURRE



Les viennoiseries
bake-off
connaîtront 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



VIENNOISERIE
SOPHIE
PUR
BEURRE



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

PANIER S 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

*Gira France- Bake-off 2024



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



69282

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



67430

Croissant aux Graines
Sélection d'Or

Principales caractéristiques:



40% DE GARNITURE



DÉCORÉ DE BRISURES D'AMANDES



FORMAT ATTRAYANT



SAVEUR INNOVANTE

*Gira France- Bake-off 2024





Les Palmiers
font partis 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



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 / 23 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

30 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

*Gira France- Bake-off 2024





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**.

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

À
décongeler

61406
Croissant Beignet Fourré Crème

30 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.

63482
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 Tûlipe Fourré Abricot
24 u / 136 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 Recipes

62575 Cookie Dubai Style

34 u / 72 g / 13x15
30-35' décongélation / 10,5 cm



DOTS
ORIGINAL

67925 Dots® 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





La pistache fait
partie des saveurs
les plus tendances
de l'année.*



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 Tûlpe 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 Tûlpe 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
36 u / 75 g / 8x16
20-25' décongélation / 9,5 cm



Principales caractéristiques:



DÉCONGELER ET SERVIR



DÉCORÉ



MOELLEUX EXTRÊME



SAVEUR TENDANCE



IDÉAL POUR CAFÉS

*Gira France- Bake-off 2024





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

SÉLECTION LION®

À décongeler

Notre **Muffin Tûlipe 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 Tûlipe 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.

63052 MiniDots[®] Lotus

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



68223 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 caissettes



Principales caractéristiques:



DÉCONGELER ET SERVIR



DÉJÀ DÉCORÉ



MOELLEUX EXTRÊME



FORMAT ATTRAYANT



+20% DE CROISSANCE
DE LA MARQUE BISCOFF

*Gira France- Bake-off 2024



DOTS[®]
ORIGINAL



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

36 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

*Gira France- Bake-off 2024



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.

60577

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.

60578

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

*Gira France- Bake-off 2024



DOTS®
ORIGINAL



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



DOTS® CARRÉ FOURRÉ GOLDEN Caramel

Format unique et volume remarquable,
légèrement plus grand que les autres Dots®
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® Carré Fourré Golden Caramel
36 u / 86 g / 8x14
15-20' décongélation / 9,3 cm

Présentez cette nouvelle spécialité avec :



60115
Dots® Carré Rose

Principales caractéristiques:



DÉCONGELER ET SERVIR



MOELLEUX EXTRÊME



FORMAT ATTRAYANT



PRODUIT INNOVANT



ACHAT IMPULSIF

*Gira France- Bake-off 2024



DOTS®
ORIGINAL



Le yuzu est l'une
des saveurs
tendances de
cette année.*



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

38 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

*Gira France- Bake-off 2024



DOTS[®]
ORIGINAL



Le Matcha est la
saveur 2024 par
excellence.

On note une
croissance de +8%.*

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



Nappage vert
Saveur thé Matcha

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

*Gira France- Bake-off 2024



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.



67346

Plumcake Banana Bread

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

Plumcake Pomme & Cannelle*

Avec des **poches**, 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**.



67345

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

*Gira France- Bake-off 2024



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

1 u / 1.000 g / 15x26

12 h décongélation au réfrigérateur / 20 cm

Complétez votre gamme avec :



61584

Cheesecake Albert Adrià
1100 g



67453

Cheesecake Chocolat au
Lait Albert Adrià

Principales caractéristiques:



CHEF DE RECONOCIDO PRESTIGIO



RECETTE GASTRONOMIQUE



PRODUIT UNIQUE



FORMAT ATTRACTIF



À PROPOSER À LA PART

*Gira France- Bake-off 2024





PAIN



67352
Baguette Vintage SH
20 u / 280 g / 6x5 / 20-30' 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 / 25-30' décongélation
170-180° / 30-35' four / 25 cm



65431
Baguette Complète aux graines Cristallino
12 u / 250 g / 4x11
30-40' décongélation / 36 cm



65249
Cristallino Semillado Precortado
14b x 6u / 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



65434
Plaque Beach Pain Mini Hot Dog
6 placas de 18 u / 550 g / 4x14
50' décongélation / 36 cm



65475
Plaque Beach Burger Beach
4 placas de 15 u / 1.425 g / 4x8
30-35' 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 / 20-30' décongélation
170-180° / 15-20' four / 10,5 cm



60809
Friand Poulet Champignons
42 u / 137 g / 8x17 / 20-30' décongélation
180° / 15-20' four / 15 cm



67903
Roulé Fromage
36 u / 110 g / 8x10 / 20-30' décongélation
175-180° / 15-20' four / 10 cm



69555
Empanadilla Cheeseburger
27 u / 100 g / 8x17
200° / 10-15' four / 12x7 cm



69553
Empanadilla Poulet
27 u / 100 g / 8x17
200° / 10-15' four / 12x7 cm



69554
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 / 20-30' décongélation
170-180° / 15-20' four / 10,5 cm



61946
Panier Fourré Crème Cacao Noisettes
70 u / 100 g / 8x9 / 20-30' 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
30 u / 110 g / 8x10
30-60' décongélation / 8 cm



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



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



62575
Cookie Dubai Style
34 u / 72 g / 13x15
30-35' décongélation / 10,5 cm



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



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



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

DOTS®



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



67056
Dots® Pistache
36 u / 75 g / 8x16
20-25' décongélation / 9,5 cm



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



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



68223
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



60576
BallDots® Snow
36 u / 88 g / 8x12
20-30' 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
12h décongélation en nevera / 20 cm



