

 europastry®
france



We are bakers

Notre Histoire

Depuis 1987, Europastry réinvente l'art de la boulangerie en alliant savoir-faire artisanal et innovation technologique.

Leader mondial des pâtes à pain surgelées, l'entreprise s'appuie sur un réseau de 28 sites de production et 31 délégations commerciales pour distribuer ses produits dans plus de 80 pays.

Fidèle à ses racines, Europastry perpétue la tradition des maîtres boulangers tout en investissant massivement dans la recherche et le développement. En 2024, l'entreprise a consacré 124,4 millions d'euros à l'innovation, lançant plus de 480 nouveaux produits grâce à ses six centres de R&D répartis en Europe et aux États-Unis.

Expertise

Notre cœur de métier réside dans la pâte surgelée.

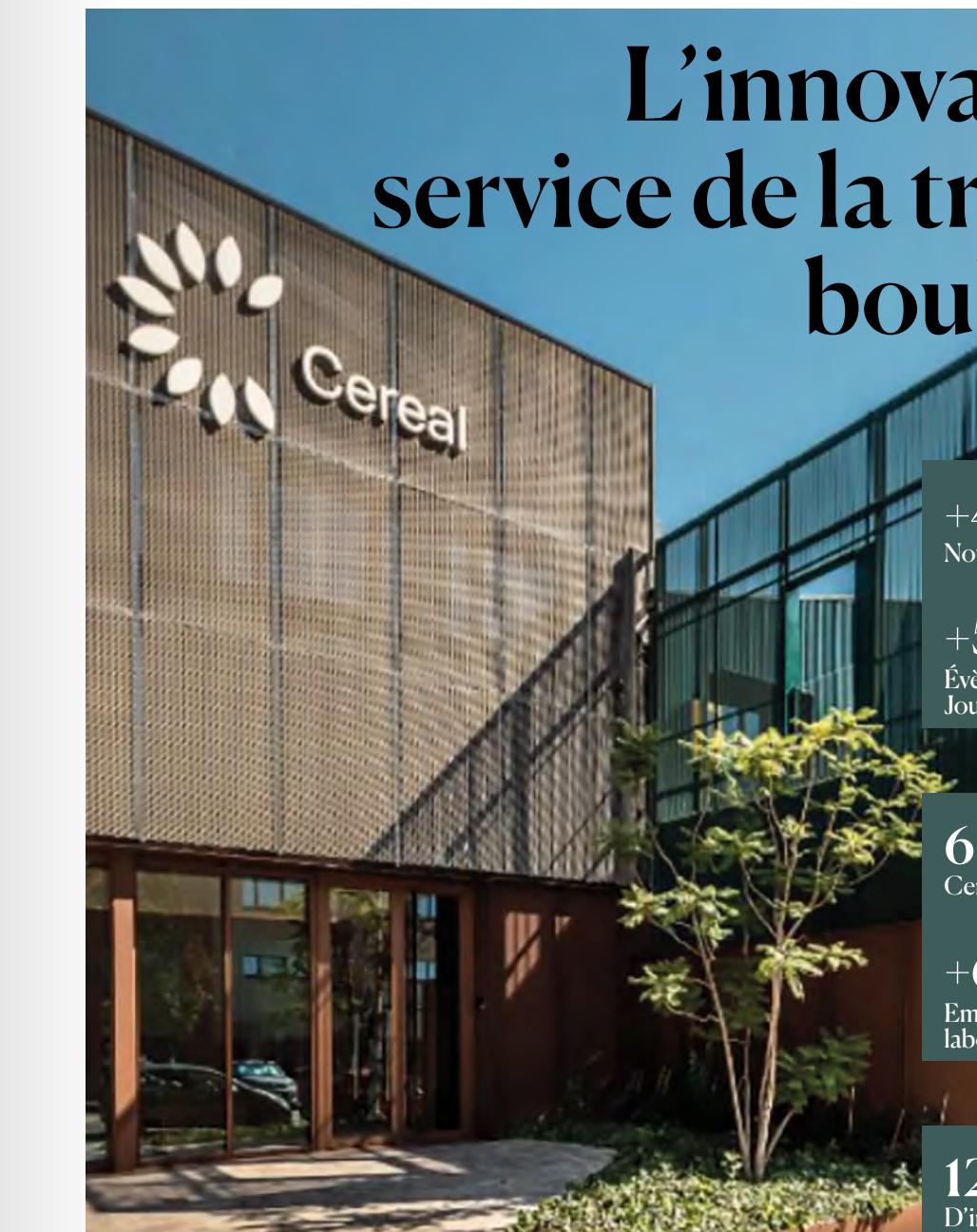
Nos valeurs

International

Nous internationalisons notre savoir-faire au reste du monde.

Innovation

L'innovation fait partie intégrante de notre ADN.



L'innovation au service de la tradition boulangère

+480
Nouveaux produits lancés

+500
Événements liés à la Journée de l'innovation

6
Centres de R&D

+60
Employés dans nos laboratoires d'innovation

124,4M€
D'investissements en R&D et technologie en 2024

+1.500
Projets de R&D par an

Nos engagements

L'engagement d'Europastry en matière de développement durable est également manifeste. Entre 2020 et 2024, l'entreprise a réussi à réduire son empreinte carbone de 50%, sa consommation d'eau de 14,2% et sa consommation de gaz de 7,6%. Par ailleurs, le site de Sarral en Espagne a consacré 4 hectares à l'installation de panneaux photovoltaïques, permettant de couvrir 20% des besoins énergétiques de l'usine soit 3,8 Mw. Cette initiative renforce ainsi l'engagement de l'entreprise pour l'efficacité énergétique et son impact positif sur l'environnement.



Sommaire

Pain

- Gamme Le Brió / 6
- Pains à Burger / 8
- Gamme Cristallino / 10
- Focaccias & Paninis / 14
- Flatbreads / 16
- Schiacciatas / 17
- Saint Honoré / 18
- Pain Sandwich / 19
- Pains Croustillants / 20
- Gran Resvra / 21

Snacking

- Empanadas / 22
- Yummies / 24
- Croquetas / 24
- Pâte Brisée / 24
- Pâte Feuilletée / 25

Viennoiseries

- Gamme Sophie / 26
- Gamme Caprice / 28
- Sélection d'Or / 30
- Petit Doré / 32
- Loven / 34
- Croissants / 36
- Pâte Feuilletée / 38
- Saudade / 40
- Lykke / 42

Gamme, américaine

- Dots / 44
- BallDots / 50
- LongDots / 51
- CroDots / 52
- PopDots / 53

Catalogue Ruth's / 54

Cookies & Muffins

- Cookies / 68
- Muffins / 69

Produits de service / 70

Gamme Emballés

- Linéaire sec / 72



Le BRIÓ

C'est magnifique!

*Authentique, délicate, légère,
moelleuse, douce, surprenante,
délicieuse, magnifique.*

Découvrez la gamme Le Brió!



Burger Brioche

85605
Brioche Selection
60 u / 77 g / 4x6
30° Décongeler / **11 cm**
Levain



85652
Burger Fresh
60 u / 75 g / 4x8
30° Décongeler / **10,5 cm**
Beurre



61595
Burger Beach Champignon
(Prétranché)
45 u / 75 g / 4x8
20-30° Décongeler / **10,2 cm**
Beurre / Sans Conservateurs



65795
Burger Beach Cube
(Prétranché)
72 u / 68 g / 4x8
20-30° Décongeler / **7,8 cm**
Beurre



NOUVEAUTÉ

65481
Pain Burger Brioché
40 u / 55 g / 4x14
20-30° Décongeler / **9,5 cm**
Beurre



65487
Mini Burger à la Crème Brioche*
120 u / 22 g / 4x14
50° Décongeler / **6,5 cm**
Beurre



63291
Mini Burger Brioché
96 u / 26 g / 4x14
40-50° Décongeler / **6,5 cm**
Beurre / Sans Conservateurs



NOUVEAUTÉ

Spécialités Briochées

60550
Hot Dog Brioche
64 u / 55 g / 4x8
40° Décongeler / **16 cm**
Beurre



60885
Bagel Brioche
60 u / 70 g / 4x8
20-25° Décongeler / **11 cm**
Levain



85658
Micro Flûte le Brió
190 u / 26 g / 4x8
40-50° Décongeler / **9 cm**
Beurre



63483
Plaque Beach Burger Bun
4 assiettes-20 u = 80 u / 95 g / 4x8
30-35° Décongeler / **11,3 cm**
Levain



NOUVEAUTÉ

63240
Plaque Beach Pain Hot Dog
6 assiettes -8 u / 600 g / 4x14
50-60° Décongeler / **36,5 cm**
Beurre



NOUVEAUTÉ

63434
Plaque Beach Pain Mini Hot Dog
6 assiettes-18 u / 530 g / 4x14
50° Décongeler / **36 cm**
Beurre



NOUVEAUTÉ



SINCE 1987
- 100%
PANBURGER
PREMIUM QUALITY

Pains à Burger



Des pains pour
des Burgers parfaits

Les pains burgers ont connu une ascension incontestable, s'imposant parmi les produits gourmets les plus prisés. Des gammes de pains comme les nôtres constituent un excellent point de départ pour les créations les plus innovantes, l'équilibre des saveurs et le contraste des textures. L'allié par excellence!

Burgers

82743
Burger Soft
60 u / 92 g / 4x8
50' Décongeler / **12 cm**
Levain



67943
Pain Burger Brioche
60 u / 92 g / 4x8
50' Décongeler / **11,5 cm**
Beurre



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



NOUVEAUTÉ

69443
Burger Soft (Pré-découpé)
60 u / 92 g / 4x8
50' Décongeler / **12 cm**
Levain



65932
Pain Burger Brioché
80 u / 55 g / 4x8
50' Décongeler / **9,5 cm**
Beurre



84016
Black Burger
60 u / 75 g / 4x8
20-50' Décongeler / **11 cm**



69812
Burger Rustique SéSAME Noir*
60 u / 85 g / 4x8
20-50' Décongeler / **12 cm**
Huile d'Olive



65529
Pain Burger*
60 u / 80 g / 4x8
30-50' Décongeler / **12 cm**
Huile d'Olive



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

NOUVEAUTÉ

Pains Rustiques

23790
Pain Burger Rustique*
55 u / 110 g / 4x8
20-50' Décongeler / 190-210°
10-15' Four / **12 cm**
Vegan / Végétarien



60450
Petit Pain Rond Rustique*
22 u / 100 g / 6x11
20-25' Décongeler / 190-210°
1' Four / **12 cm**
Vegan / Végétarien



28020
Mini Pain Burger Sésame
120 u / 22 g / 4x14
30-50' Décongeler / **6,5 cm**
Huile d'Olive



28031
Petit Burger Céréales
120 u / 25 g / 4x14
30-50' Décongeler / **6,5 cm**
Huile d'Olive



Mini Pains à Burger



Cristallino

100% NATUREL

Le naturel est la base de tout !

La recette du pain Cristallino défie les codes traditionnels de la boulangerie. Son intérieur, presque sans mie, révèle de larges alvéoles, tandis que sa croûte, fine mais intensément croustillante, surprend par sa légèreté.

Ce résultat unique est rendu possible grâce à un taux d'hydratation exceptionnel de 90 %, garantissant à la fois délicatesse et complexité de manipulation en boulangerie.

Au levain et à l'huile d'olive · Recette artisanale et gastronomique
Ultra léger · Cuit · À décongeler et servir



*Parfait pour
les tartines grillées*

Prêt en 2 minutes :
décongeler, griller et servir.

Cristallino

Pains à Burgers

88833 - 69837 (Pré-découpé)
Pain Burger
Cristallino 120
60 u / 75 g / 4x8
20-30' Décongeler / **12 cm**

69844
Pain a Burger
Cristallino 95
80 u / 50 g / 4x8
20-30' Décongeler / **9,4 cm**

89892
Burger
Cristallino Biere*
60 u / 80 g / 4x8
40-50' Décongeler / **11,4 cm**



Bagels

Cristallino

Cristallino
100% NATUREL

60875
Bagel Cristallino*
(Pré-découpé)
60 u / 55 g / 4x8
20-25' Décongeler / **11,5 cm**

60895
Bagel Cristallino
Complet*
(Pré-découpé)
60 u / 70 g / 4x8
20-25' Décongeler / **11 cm**

60985
Bagel Cristallino
Céréales*
(Pré-découpé)
60 u / 75 g / 4x8
20-25' Décongeler / **11 cm**



Cristallino

Ciabattas

63027
Mini Ciabatta Cristallino Graines de Courge*
60 u / 55 g / 8x7
20' Décongeler / **8,5 cm**
100% Naturel



63028
Mini Ciabatta Cristallino Graines*
60 u / 55 g / 8x7
20' Décongeler / **8,5 cm**
100% Naturel



69444
Ciabatta Cristallino (Pré-découpé)
48 u / 95 g / 4x8
20-30' Décongeler / **12,5 cm**
Huile d'Olive / Clean Label
Levain / 100% Naturel



69719
Ciabatta Cristallino Gouda
64 u / 95 g / 4x8
25' Décongeler / **11 cm**
Levain/Huile d'Olive



Paninis

60781
Cristallino Panini
56 u / 105 g / 4x8
40-50' Décongeler / 180-190°
1-2' Four / **15 cm**



60780
Complet Cristallino
56 u / 105 g / 4x10
25-30' Décongeler / **15 cm**
Huile d'Olive / Levain
Riche en Fibres



Semis

63431
Cristallino Semillado
12 u / 250 g / 4x11
30-40' Décongeler / **56 cm**
Levain / 100% Naturel



Cristallino

Sandwichs

67675
Mini Pain Cristallino Complet*
85 u / 45 g / 8x8
20' Décongeler / **9 cm**
100% Naturel



65029
Mini Pain Cristallino Epinards*
70 u / 47 g / 8x7
30-40' Décongeler / **9 cm**
100% Naturel



65031
Mini Pain Cristallino Caroube*
70 u / 47 g / 8x7
30-40' Décongeler / **9 cm**
100% Naturel



61241
Mini Burger Cristallino*
96 u / 20 g / 4x14
40-50' Décongeler / **7 cm**
Huile d'Olive / Clean Label
Levain / 100% Naturel



Cristallino

Focaccias

64055
Mini Flûte Cristallino Avoine*
80 u / 35 g / 8x7
30-40' Décongeler / **11 cm**
100% Naturel



64056
Mini Flûte Cristallino Graines*
80 u / 35 g / 8x7
30-40' Décongeler / **11,5 cm**
100% Naturel



64057
Mini Flûte Cristallino Olives*
75 u / 35 g / 8x7
30-40' Décongeler / **11,5 cm**
100% Naturel



61241
Mini Burger Cristallino*
96 u / 20 g / 4x14
40-50' Décongeler / **7 cm**
Huile d'Olive / Clean Label
Levain / 100% Naturel



Cristallino

Focaccias

67896
Focaccia Cristallino Classique*
6 u / 550 g / 4x11
50-60' Décongeler / **26 cm**



NOUVEAUTÉ

67897
Focaccia Cristallino Olives de Kalamata*
6 u / 660 g / 4x11
50-60' Décongeler / **26 cm**



NOUVEAUTÉ

67902
Focaccia Cristallino Tomate
6 u / 660 g / 4x11
55-45' Décongeler / **26 cm**
Levain / 100% Naturel



NOUVEAUTÉ

Cristallino

Focaccias Minis

62459
Mini Focaccia Cristallino Olives de Kalamata
36 u / 110 g / 4x11
15-30' Décongeler / **11x11 cm**



NOUVEAUTÉ

62459
Mini Focaccia Cristallino Tomate
36 u / 115 g / 4x11
15-30' Décongeler / **11x11 cm**



NOUVEAUTÉ

62451
Mini Focaccia Cristallino 4 Fromages
36 u / 105 g / 4x11
15-30' Décongeler / **11x11 cm**



NOUVEAUTÉ

62615
Mini Focaccia Cristallino Plain
36 u / 85 g / 4x11
15-30' Décongeler / **11x11 cm**



NOUVEAUTÉ

Cristallino

Focaccias Rectangulaires

Découvrez les Focaccias sucrées

63567
Focaccia Cristallino Amande et Sucre
Aux amandes grillées.
18 u / 260 g / 4x11
30-40' Décongeler / **22 cm**



NOUVEAUTÉ

62675
Focaccia Cristallino Chocolat
Avec des morceaux de vrai
chocolat
18 u / 260 g / 4x11
30-40' Décongeler / **22 cm**



NOUVEAUTÉ



Focaccias & Paninis

La gamme la plus étendue de focaccias et de paninis, élaborés avec de l'huile d'olive et divers ingrédients qui enrichissent leurs arômes et leur confèrent une personnalité unique. Les toppings et garnitures apportent un visuel des plus attrayants, vous garantissant le succès avec des sandwichs d'exception.

Des inspirations tout droit venues de l'Italie!



Pain

Focaccias



28870
Focaccia Provençale*
(Pré-découpé)
Tomate et origan
40 u / 105 g / 8x7 / 10' Décongeler
185° / 2' Four / **12 cm**



21451
Focaccia Romaine*
Poivre vert, origan et olives noires
40 u / 105 g / 8x7 / 15-20' Décongeler
180-190° / 10' Four / **12 cm**



28850
Focaccia Italienne*
(Pré-découpé Charnière)
Ciboulette et origan
40 u / 105 g / 8x7 / 15-20' Décongeler
180-190° / 10' Four / **12 cm**



21441
Focaccia Méditerranéenne
Sel et huile
40 u / 105 g / 8x7 / 15-20' Décongeler
180-190° / 10' Four / **12 cm**

Pain

Paninis



28880
Panini Clasique*
(Pré-découpé)
50 u / 95 g / 8x8 / 15-20' Décongeler
180-190° / 6' Four / **17,5 cm**



28810
Panini Egée*
(Pré-découpé)
Origan et olives noires
50 u / 95 g / 8x8 / 20' Décongeler
180-190° / 6' Four / **17,5 cm**



MASA FLATBREADS

Flatbreads

Pan

Flatbreads

Élaborés avec du Levain, de l'huile d'olive, ces produits ont une saveur et une texture authentiques.

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

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

67735

Caccini à la Sobrasada et Fromage de Chèvre*

30 u / 150g / 8x11 / 190-200°

Four 6-7' / **15 cm**

Huile d'olive / Levain



61335

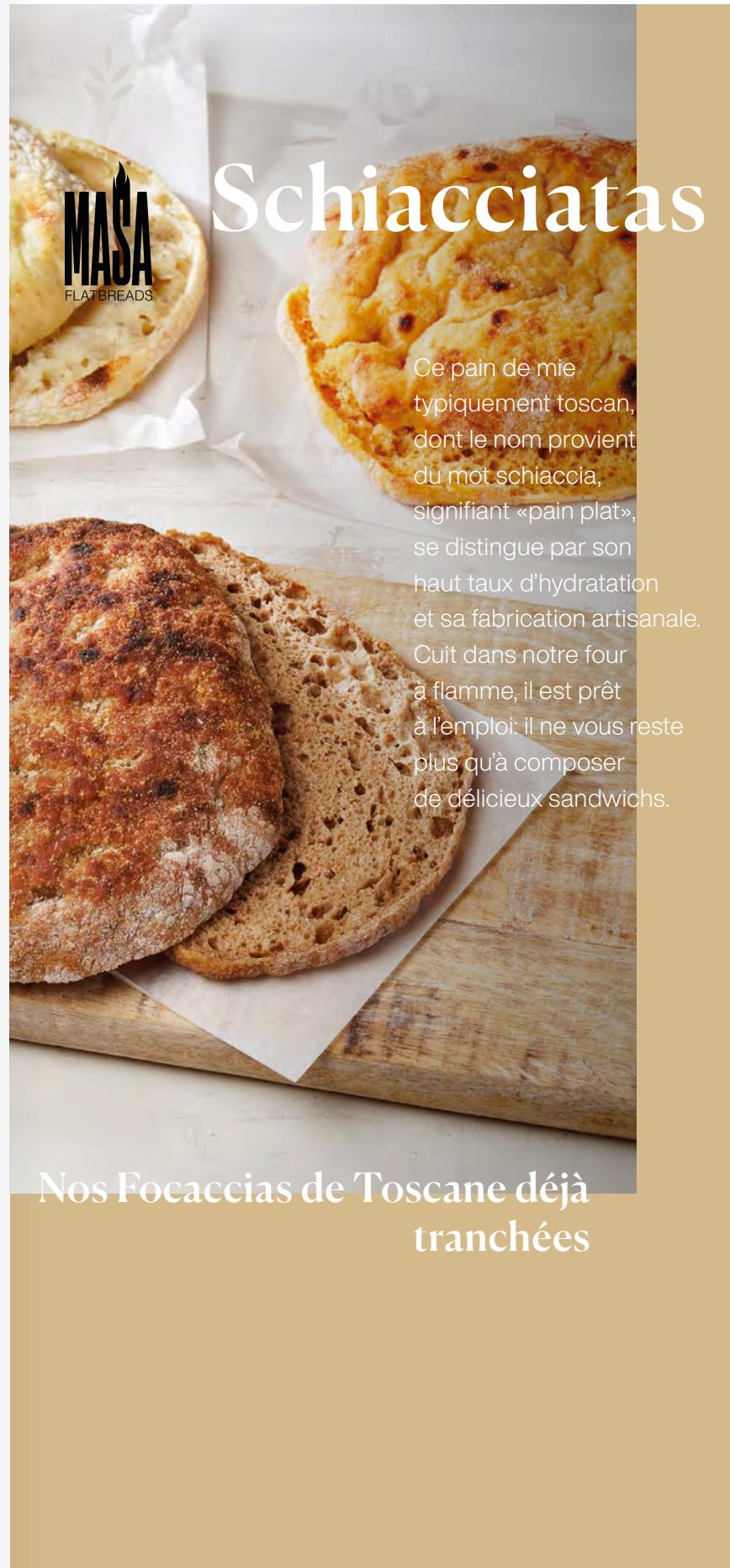
Caccini Jambon et Fromage*

30 u / 155g / 8x11

10' Décongeler / 190-200°

Four 6-7' / **15 cm**

Huile d'olive / Levain



Schiacciatas

Pan

Schiacciatas

68751

Schiacciata Tomate* (Prédécoupé)

32 u / 155 g / 4x11

30-55' Décongeler / **16,5 cm**

Huile d'olive



68752

Schiacciata aux olives de Kalamata*

(Prédécoupé)

32 u / 155 g / 4x11

30-55' Décongeler / **16,5 cm**

Huile d'olive



Nos Focaccias de Toscane déjà tranchées



SAIN T HONORÉ

by Pere Gallés

Pere Gallés



Un hommage au pain avec un prénom et un nom

Chaque histoire a un début. La nôtre a commencé il y a 30 ans.

Ce pain est notre hommage à la vision de notre fondateur, Pere Gallés, et à son héritage concernant le respect des processus traditionnels et l'attention portée aux détails et à l'excellence.

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

Classiques

61243
Baguette Ancienne*
24 u / 220 g / 6x6 / 20' Décongeler
190-200° / 10-15' Four / **46 cm**
Levain / Clean Label
100% Naturel



63051
Baguette Olives de Kalamata*
20 u / 350 g / 6x6 / 60' Décongeler
190-200° / 10-15' Four / **45,5 cm**
Levain / Clean Label



67352
Baguette Vintage
20 u / 280 g / 6x5 / 20-30' Décongeler
190-210° / 15-20' Four / **39 cm**
Levain / 100% Naturel



62039
Miche Kombucha SH
12 u / 500 g / 6x6 / 45' Décongeler
180-200° / 20-25' Four / **27 cm**
Levain / 100% Naturel





Pains Sandwichs

Le meilleur moyen d'évoluer est de savoir s'adapter chaque jour. Relever les défis nous a permis de développer nos pains traditionnels, avec de nouvelles saveurs tout en gardant l'héritage des savoir-faire traditionnels.



Pain Hot Dog
76 u / 95 g / 4x7
20' Décongeler / **20,5 cm**



Muffin Anglais*
48 u / 63 g / 7x12
240' Décongeler / 10' Four / **9,5 cm**



Pain Bao
30 u / 41 g / 8x14
20-30' Décongeler / **9,5 cm**
Beurre

Un pain traditionnel avec un aspect moderne



Pain Rock&Roll
6 plaques 8u / 584 g/plaque
4x14 / 50' Décongeler / **36,5 cm**



Mini Pain Rock& Roll
6 plaques s 18u / 495 g/plaque
27,5g/u / 4x14 / **8,5 cm**

Spécialités

64150
Pain Hot Dog
76 u / 95 g / 4x7
20' Décongeler / **20,5 cm**



65080 
Muffin Anglais*
48 u / 63 g / 7x12
240' Décongeler / 10' Four / **9,5 cm**



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



Pain Rock&Roll



Pain Rock&Roll
6 plaques 8u / 584 g/plaque
4x14 / 50' Décongeler / **36,5 cm**

Mini Pain Rock& Roll
6 plaques s 18u / 495 g/plaque
27,5g/u / 4x14 / **8,5 cm**



Pains croustillants

Nos solutions et formats personnalisés, rapides et efficaces, permettent de répondre aux enjeux de rapidité de préparation et de goût afin de ne jamais renoncer à un produit de boulangerie frais.



Idéaux pour les établissements hôteliers et les professionnels de la restauration.

Restauration

Pains Rustiques

80630

Baguette 5 Grignes*

24 u / 270 g / 6x6 / 15-20' Décongeler

190-210° / 15-20' Four / **45 cm**

Levain



Restauration

Minis

22745

**Mini Flûte
Rustique ***

2,1kg / 60 g / 8x14

20-30' Décongeler / 180-190°

10-12' Four / **16 cm**

Levain / Vegan



Gran Reserva

DU CHAMP À LA TABLE

63427

Miche Curcuma & Maïs GR

16 u / 425 g / 4x7 / 25-30' Décongeler

170-180° / 30-35' Four / **25 cm**

Levain / 100% Naturel

Semoule de Maïs



Restauration

Demi-baguettes

42190

Petite Flûte aux Olives*

45 u / 35 g / 8x14 / 20-30' Décongeler

180-190° / 12-15' Four / **16 cm**

Levain



54

Petit Pain Ciabatta*

140 u / 60 g / 4x7 / 15-20' Décongeler

185-195° / 12-14' Four / **8,5cm**



Décongeler et servir

64670

Demi-Baguette*

76 u / 110 g / 4x7

10-15' Décongeler / 180-190°

2' Four / **27 cm**





Empanadas 1959

Le meilleur du meilleur

Empanadas 1959 Nous fabriquons ces empanadas dans notre atelier en Galice, une par une, à la main.

Surprenez vos papilles avec l'abondance d'ingrédients savoureux qu'incorporent nos produits, enveloppés par la pâte galicienne originale : une garniture de 55 % dont la base est un sauté à l'huile d'olive qui incorpore une sélection des meilleurs ingrédients.

Empanadas 1959

62572

1959 Empanada au Ragoût de Bœuf*

5 u / 1800 g / 6x15 / 180-200°
40' Décongeler / 35-40' Four / **55 cm**



62570

1959 Empanada au Thon*

5 u / 1800 g / 6x15 / 180-200°
40' Décongeler / 35-40' Four / **59 cm**



62571

1959 Empanada au Poulet Rôti*

5 u / 1800 g / 6x15 / 180-200°
40' Décongeler / 35-40' Four / **55 cm**



Empanadas Traditionnelles

65993

Empanada au Thon* O Forno Tradicional

3 u / 2850 g / 4x10 / 180-200°
40-45' Four / **57 cm**



62195

Empanada au Thon* O Forno Tradicional

10 u / 700 g / 6x15 / 180-200°
40-45' Four / **19 cm**



Pâte extra-fine / Ingrédients de qualité
Garniture généreuse

40 % de pâte, 60 % de garniture

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

Fine pâte croustillante

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

« Sauté » pour la garniture

Le sauté d'oignons et de légumes améliore le goût de la garniture et imprègne la pâte de son parfum.



Yummies

66116
Empanada Yummies
Green Épinards *



66405
Empanada Yummies
Veggie Caprese *



66105
Empanada Yummies
Yellow Poulet *



66205
Empanada Yummies
Red Lomo *



25 u / 85 g / 8x17 / 120-180° Décongeler
180° Four / 1-2' / 12 cm
Sans Arôme Artificiel
Sans Colorant Artificiel

Croquetas

60705
Croqueta
Jambon
Ibérique
6 sachets / 138 u / 450 g
10x11 / 200° / 5-6' Four
Huile d'Olive



NOUVEAUTÉ

Empanadillas Cheespies

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



NOUVEAUTÉ

Pâte Brisée

60270
Quiche Mixte
18 u / 163 g / 8x17
60-90° Décongeler / 200°
5-7' Four / 10,9 cm
Margarine



60260
Quiche aux
3 Fromages
18 u / 150 g / 8x17
60-90° Décongeler / 200°
5-7' Four / 10,9 cm
Margarine



KOAMA
COOKING



NOUVEAUTÉ

60250
Quiche Asperges
Jambon
18 u / 168 g / 8x17
60-90° Décongeler / 200°
5-7' Four / 10,9 cm
Margarine / Huile d'Olive
Sans Arôme Artificiel



61600
Assortiment
Mini Quiches*
72 u / 21 g / 8x17
30-40° Décongeler / 180-200°
3-5' Four / 5,5 cm
Jambon et fromage, Poulet et légumes,
Épinards et fromage
Margarine



Pâte Feuillettée

26620
Maille
Jambon/Fromage*
40 u / 100 g / 8x16
20-30° Décongeler / 180-190°
15-20' Four / 18 cm
Margarine



60808
Triangle Mixte
35 u / 133 g / 8x12
20-30° Décongeler / 180-190°
15-18' Four / 14 cm
Margarine
Sans Colorant Artificiel



60807
Triangle Épinards
Tomates Cerises
35 u / 145 g / 8x12
25° Décongeler / 185°
17' Four / 14 cm
Margarine



69515
Croissant Paris
au Fromage
50 u / 90 g / 8x8
60° Décongeler / 165°
17' Four / 14,5 cm
Beurre
Sans Colorant Artificiel
Sans Conservateur



40297
Bretzel au Fromage*
32 u / 142 g / 8x12
15-30° Décongeler / 175°
13-16' Four / 14 cm
Sans Arôme Artificiel
Sans Colorant Artificiel



40298
Bretzel Méditerranéen*
32 u / 142 g / 8x12
15-30° Décongeler / 175°
13-16' Four / 14 cm
Sans Arôme Artificiel
Sans Colorant Artificiel



67903
Snecken
de queso
36 u / 110 g / 8x10
20-30° Décongeler / 175-180°
15-20' Four / 10 cm
Beurre



67985
Stick
Olives
50 u / 85 g / 8x19
15-30° Décongeler / 180°
12-16' Four / 16 cm



43250
Roulé Saucisse
& Ketchup
50 u / 118 g / 8x19
15-30° Décongeler / 180°
12-16' Four / 12 cm
Margarine
Sans Conservateur



61945
Panier Jambon
Fromage
70 u / 100 g / 8x9
20-30° Décongeler / 170-180°
15-20' Four / 10,5 cm
Beurre



60809
Friand Poulet
Champignons
42 u / 157 g / 8x17
20-30° Décongeler / 180°
15-20' Four / 15 cm



68886
Crobrioche
Mixte
24 u / 120 g / 8x9
40-50° Décongeler
14 cm
Beurre



NOUVEAUTÉ

NOUVEAUTÉ

NOUVEAUTÉ

NOUVEAUTÉ

64070
Assortiment
Mini Feuilletés Salés*
300u (7,5 kg) / 25 g / 8x9
20-30° Décongeler / 180-190°
12-15' Four / 5 cm
Margarine



24970
Mini Maille Sobrasada*
24980
Mini Maille Mixte*
100u (2,5 kg) / 25 g / 8x16
15-20° Décongeler / 180-190°
12-15' / 5 cm
Margarine / Sans Conservateur





Gamme SOPHIE

LENT /

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

FROID /

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

LONG /

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

60335
Pain aux Raisins Sophie*
50 u / 110 g / 8x9 / 20'
Décongeler
170° / 16' Four / **10,5 cm**
Beurre 14%,
Sans Conservateur



64172
Pain au Chocolat
52 u / 90 g / 8x9 / 40' Décongeler
160° / 19' Four / **7,5 cm**
Beurre 25%,
Sans Conservateur
Sans Arôme Artificiel



42711
Micro Croissant Courbé Beurre*
168 u / 25 g / 8X19 / 20' Décongeler
180-190° / 12-15' Four / **6,6 cm**
Beurre 25%, / Sans Conservateur
Sans Arôme Artificiel
Sans Colorant Artificiel Artificiales



68105
Mini Sophie*
386 u / 11 g / 8X14 / 30' Décongeler
210° / 9-10' Four / **5,5 cm**
Beurre / Sans Conservateur
Sans Arôme Artificiel



61685
Croissant Sophie
50 u / 70 g / 8x9 / 30' Décongeler
170° / 17' Four / **13 cm**
Beurre - 23%,
Sans Conservateur



69212
Croissant Experience Sophie
125 u / 60 g / 8x5 / 20-30' Décongeler
160-180° / 15-18' Four / **14,5 cm**
Clean Label / Beurre
Sans Conservateur / 100% Naturel



62306
Croissant Levain Sophie
40 u / 90 g / 8x9 / 30-40' Décongeler
170° / 18-22' Horno / **14 cm**
Levain / Beurre 25%



64450
Croissant Courbé PAC
75 u / 85 g / 8x5 / 20-30' Décongeler
160-180° / 15-18' Four / **10,5 cm**
Clean Label / Beurre / Sans Arôme
Artificiel / Sans Conservateur / 100%
Naturel



24430
Super Croissant Sophie
80 u / 90 g / 8x5 / 20-30'
Décongeler
160-180° / 15-18' Four / **15,5 cm**
Beurre
Sans Conservateur



67898
Croissant Fourré Frangipane
Sophie*
21 u / 120 g / 8x9 / 30-45' Décongeler
165° / 15' Four / **17 cm**
Beurre / Arômes Artificiels
Sans Conservateur



89233
Croissant Sophie 60g
160 u / 60 g / 8X9 / 30' Décongeler
170° / 17' Four / **10,5 cm**
Beurre



67575
Croissant Courbé Sophie
aux Céréales
38 u / 95 g / 8x9 / 40' Décongeler
160° / 17' Four / **10,5 cm**
Beurre / Sans Conservateur
Sans Arôme Artificiel



NOUVEAUTÉ

61947
Panier Fourré Crème
70 u / 100 g / 8x9 / 20-30' Décongeler.
170-180° / 15-20' Four / **10.5 cm**
Beurre



NOUVEAUTÉ

61946
Panier Fourré Crème
Cacao Noisettes
70 u / 100 g / 8x9 / 20-30' Décongeler.
170/180° / 15-20' Four / **10.5 cm**
Beurre



NOUVEAUTÉ

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

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

**Viennoiserie
Caprice**

29231

CROISSANT PARIS*

125 U / 60 G / 8X5 / 20-30° DÉCONGELER
160-180° / 15-18° FOUR / 14,5 CM
BEURRE / SANS ARÔME ARTIFICIEL
SANS COLORANT ARTIFICIEL
SANS CONSERVATEUR



64471

CROISSANT PARIS MIDI CAPRICE

100 U / 45 G / 8X9 / 20-30° DÉCONGELER
170-180° / 12-15° FOUR / 11,5 CM
BEURRE
SANS CONSERVATEUR



22180

CROISSANT CÉRÉALES*

55 U / 80 G / 8X9 / 20-30° DÉCONGELER
170-180° / 18-20° FOUR / 14,5 CM
BEURRE / CLEAN LABEL
100% NATUREL / SANS CONSERVATEUR



23710

SUPER CROISSANT

48 U / 90 G / 8X9 / 20-30° DÉCONGELER
160-180° / 14-18° FOUR / 14,5 CM
BEURRE
SANS CONSERVATEUR



61105

CROISSANT NOISETTES

48 U / 90 G / 8X9 / 20-30° DÉCONGELER
170-180° / 15-20° FOUR / 14,5 CM
BEURRE / SANS ARÔME ARTIFICIEL
SANS CONSERVATEUR



60165

**CROISSANT BICOLORE
CACAO***

36 U / 90 G / 8X12 / 20-30° DÉCONGELER
165-170° / 17-22° FOUR / 17 CM
BEURRE / SANS ARÔME ARTIFICIEL



**CROISSANT BICOLORE
FRAMBOISE***

36 U / 90 G / 8X12 / 20-30° DÉCONGELER
165-170° / 17-22° FOUR / 17 CM
BEURRE



**MINI CROISSANT
PARIS***

140 U / 25 G / 8X12
20-30° DÉCONGELER / 170-180°
12-15° FOUR / 9 CM
BEURRE
SANS CONSERVATEUR



22690

PAILLE*

55 U / 90 G / 8X14
15-25° DÉCONGELER / 180-190°
25-30° FOUR / 20 CM
BEURRE
SANS CONSERVATEUR



60131

PAIN AUX RAISINS

40 U / 100 G / 8X10
10-15° DÉCONGELER / 170-180°
15-17° FOUR / 11 CM
BEURRE



22010

TRESSE CACAO

44 U / 127 G / 8X12
15-30° DÉCONGELER / 160-180°
15-18° FOUR / 13 CM
BEURRE
SANS ARÔME ARTIFICIEL
SANS CONSERVATEUR



**FEUILLETÉ
POMME**

47 U / 115 G / 8X19
30° DÉCONGELER / 180°
16° FOUR / 10,5 CM
BEURRE



NOUVEAUTÉ

PAIN AU CHOCOLAT*

80 U / 70 G / 8X9
20-30° DÉCONGELER / 170-180°
18-20° FOUR / 8 CM
BEURRE
SANS CONSERVATEUR



**BÂTONNET FEUILLETÉ
CANNELLE**

65 U / 55 G / 8X19
15-20° DÉCONGELER / 175-180°
10-15° FOUR / 23 CM
BEURRE
CLEAN LABEL



TORSADE*

50 U / 90 G / 8X10
30-45° DÉCONGELER / 165-170°
16-17° FOUR / 21 CM
BEURRE



PAIN AU CHOCOLAT*

50 U / 80 G / 8X9
20-30° DÉCONGELER / 170-180°
18-20° FOUR / 9,4 CM
BEURRE
SANS CONSERVATEUR



PETIT PAIN AUX RAISINS*

150 U / 30 G / 8X12
20-30° DÉCONGELER / 170-180°
12-15° FOUR / 6 CM
BEURRE
SANS CONSERVATEUR



MINI TORSADE*

100 U / 28 G / 8X12
20° DÉCONGELER / 165-170°
13° FOUR / 10 CM
BEURRE



MINI PALMIER CANNELLE

278 U / 18 G / 8X14 / 10-15° DÉCONGELER / 180-190° / 10-15° FOUR / 2,1 CM
BEURRE



MINI ASSORTMENT

200 U / 27,5 G / 8X9 / 20° DÉCONGELER / 170° / 16° FOUR
BEURRE / SANS CONSERVATEUR



NOUVEAUTÉ



Sélection D'OR

L'association des ingrédients les plus fins et de la meilleure Margarine, avec un délicieux arôme de beurre, et de longs temps de fermentation. Le temps est devenu un ingrédient de luxe qui donne une finition feuilletée qui fond dans la bouche.



67420
Croissant Sélection D'Or*
64 u / 75 g / 8x8 / 20-30' Décongeler
165-175° / 17-19' Four / **14,5 cm**
Margarine / Sans Conservateur



67430
Croissant aux Graines Sélection D'Or*
56 u / 80 g / 8x9 / 20-30' Décongeler
165-175° / 15-17' Four / **14,5 cm**
Margarine / Sans Conservateur



67460
Croissant Cacao Sélection D'Or*
48 u / 90 g / 8x9 / 20-30' Décongeler
165-175° / 15-17' Four / **14,5 cm**
Margarine / Sans Colorant Artificiel.



81195
Croissant Amande Sélection D'Or
48 u / 94 g / 8x9 / 20' Décongeler
170° / 18' Four / **14,5 cm**
Margarine / Sans Arôme Artificiel.



67440
Napolitain Chocolat Sélection D'Or*
42 u / 104 g / 8x9 / 15-20' Décongeler
165-175° / 12-16' Four / **15 cm**
Margarine / Sans Conservateur



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



NOUVEAUTÉ

67410
Mini Croissant Sélection D'Or*
200 u / 25 g / 8x9 / 15-20' Décongeler
165-170° / 12-15' Four / **9 cm**
Margarine / Sans Conservateur



Petit Doré

SELECTION

BOUCHÉES CROUSTILLANTES
POUR LES GOURMANDS.

Nous vous proposons une large sélection d'irrésistibles douceurs à la pâte feuilletée, toutes élaborées avec du beurre, dans différents formats et avec des garnitures variées qui font toujours leur effet.



41920
Tartalette Aux Pommes
100% Beurre

50 u / 70 g / 8x14
20-30' Décongeler / 180-190°
25-30' Four / **9,5 cm**
Beurre / Sans Conservateur



40170
Mini Fripon
Cacao

88 u / 45 g / 8x17
20-30' Décongeler / 170-180°
12-15' Four / **12 cm**
Beurre / Sans Conservateur



60176
Mini Fripon
Fambroise

120 u / 45 g / 8x12
20-30' Décongeler / 170-180°
12-15' Four / **12 cm**
Beurre / Sans Arôme Artificiel
Sans Colorant Artificiel Artificiales
Sans Conservateur



60174
Mini Fripon
Abricot

120 u / 45 g / 8x12
20-30' Décongeler / 170-180°
12-15' Four / **12 cm**
Beurre / Sans Colorant ArtificielSans
Conservateur



41950
Petit Palmier
100% Beurre*

278 u (5Kg) / 18 g / 8x14
10-15' Décongeler / 180-190°
10-15' Four / **2,1 cm**
Beurre / Sans Conservateur



66645
Micro Fripon
Cacao

220 u / 10 g / 8X17 / 20' Décongeler
180° / 15' Four / **3,5 cm**
Beurre / Sans Conservateur
Sans Arôme Artificiel



LØVEN

/ Authentiques pâtisseries danoises /

En harmonie avec l'esprit de « Lagom », le secret du bonheur suédois, les artisans scandinaves ont créé des gâteaux parfaits selon le principe « ni trop, ni pas assez, juste le bon équilibre ». En Suède, FIKA* est une tradition qui signifie se rassembler pour boire une tasse de café et manger un morceau de gâteau. C'est plus qu'une simple pause, c'est un style de vie, une excuse légitime pour partager et profiter des moments joyeux en mangeant une douceur.



69411
Tresse Caramel Pecan*
54 u / 90 g / 8x12
15-20' Décongeler / 170-180°
14-16' Four / **11 cm**
Margarine



80285
Bretzel Crème & Amande
52 u / 149 g / 8x12
20-30' Décongeler / 180-190°
15-20' Four / **15,8 cm**
Margarine / Sans Conservateur



42530
Bretzel Chocolat
52 u / 149 g / 8x12
20-30' Décongeler / 180-190°
15-20' Four / **15,8 cm**
Margarine / Sans Conservateur



66910
Maille Praliné*
54 u / 100 g / 8x16
20-30' Décongeler / 180-190°
15-20' Four / **18 cm**
Margarine / Sans Arôme Artificiel
Sans Conservateur



65970
Fripón au Cacao*
100u (7kg) / 70 g / 8x14
15-20' Décongeler / 180-190°
12-14' Four / **26,5 cm**
Margarine / Sans Arôme Artificiel
Sans Conservateur



65921
Fripón à la Crème*
100u (7kg) / 70 g / 8x14
15-20' Décongeler / 180-190°
12-14' Four / **26 cm**
Margarine



64566*
Cacao Roll*
Comprend 1 poche de crème au cacao pour décorer
50 u / 125 g / 8x9
40-50' Décongeler / 180°
10-12' Four / **12 cm**
Beurre / Sans Colorant Artificiel



62457
Cinnamon Roll*
Comprend 1 poche de glaçage pour décorer
50 u / 110 g / 8x9
45' Décongeler / 180°
10-12' Four / **12 cm**
Beurre / Sans Colorant Artificiel
Sans Conservateur



61748
Roll Pistache
Comprend 1 poche de crème pistache pour décorer
50 u / 112 g / 8x9
30-50' Décongeler
10' Four / **12 cm**



67077
Mini Cinnamon Roll*
Comprend 1 poche de glaçage pour décorer
100 u / 45 g / 8x9
30' Décongeler / 180°
8' Four / **8 cm**
Sans Arôme Artificiel
Sans Colorant Artificiel
Sans Conservateur



67870 **Plaque Cinnamon Roll Pomme Cannelle***
2 plaques / 1,82 Kg / 7x6
240' Décongeler / **53 cm**
Sans Arôme Artificiel
Sans Colorant Artificiel



67672 **Plaque Cinnamon Roll Cannelle**
2 plaques / 1,82 Kg / 7x6
240' Décongeler / **53 cm**
Sans Arôme Artificiel
Sans Colorant Artificiel



NOUVEAUTÉ



Croissants

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



Des croissants toujours irrésistibles et surprenants.

Croissants

Prêt à pousser

25101

Grand Croissant à la Margarine

84 u / 85 g / 8x9 / 20-30° Décongeler
105-120° Ferm. / 180-190°
14-16° Four / **10 cm**

Margarine / Sans Conservateur



106

Petit Croissant*

460 u (11,5kg) / 25 g / 8x9
50-60° Ferm. / 180-190°
12-15° Four / **7,6 cm**

Margarine
Sans Arôme Artificiel
Sans Colorant Artificiel.
Sans Conservateur



81506

Croissant Barre de Chocolat

120 u / 85 g / 8x7
120° Ferm. / 180°
16° Four / **12,5 cm**

Margarine / Sans Arôme Artificiel
Sans Colorant Artificiel.
Sans Conservateur



Croissants

Décongeler et Servir

61690

Croissant au Beurre Cuit*

22 u / 70 g / 8x9
30° Décongeler / **15 cm**
Beurre / Végétarien



61695

Croissant Paris Cuit*

21 u / 52 g / 8x9
20-30° Décongeler / **19,5 cm**
Beurre / Sans Arôme Artificiel
Sans Colorant Artificiel.
Sans Conservateur



61406

Croissant Beignet Fourré Crème

30 u / 164 g / 8x8
30-45° Décongeler / **12 cm**
Beurre



NOUVEAUTÉ

Pâte Feuilletée

La pâte feuilletée, avec sa texture légère et croustillante, est un trésor culinaire. Composée de fines couches de pâte et de beurre, elle sublime aussi bien les desserts que les plats salés. Sa versatilité et son croquant en font une base idéale pour des créations savoureuses et élégantes.



Un essentiel croustillant
qui résonne comme un succès.

Pâtisseries feuilletées **Déjà Cuit**

86041
New York
Roll Nature
36 u / 62 g / 8x16
30-60' Décongeler / **9,5 cm**



86052
New York
Roll Cacao
36 u / 62 g / 8x16
30-60' Décongeler / **9,5 cm**



81968
New York
Roll Pistache
36 u / 74 g / 8x15
30' Décongeler / **9,5 cm**



NOUVEAUTÉ

Pâtisseries feuilletées **Prêt à Cuire**

40820
Super Palmier Beurre
45 u / 150 g / 8x14
20-30' Décongeler / 180-190°
25-30' Four / **20 cm**
Margarine / Sans Arôme Artificiel
Sans Colorant Artificiel
Sans Conservateur



25360
Palmier*
90 u / 100 g / 8x9
20-30' Décongeler
180-190° / 25-30' Four
20 cm
Margarine
Sans Conservateur



85310
Palmier Beurre
90 u / 90 g / 8x9
20-30' Décongeler
180-190° / 25-30' Four
12 cm
Margarine
Sans Conservateur



66090
Petit Palmier*
278u (5kg) / 18 g / 8x14
20-30' Décongeler
180-190° / 15-20' Four
2,1 cm
Margarine
Sans Conservateur



65450
Chausson aux Pommes*
70 u / 110 g / 8x9
30-40' Décongeler / 170-180°
12-17' Four / **11,4 cm**
Beurre / Sans Conservateur



25440
Tarte Pomme*
48 u / 170 g / 4x15
20-30' Décongeler / 180-190°
25-30' Four / **18 cm**
Margarine / Sans Conservateur



49670
Mini Chausson Pommes*
65u (2,6kg) / 40 g / 8x17
30-40' Décongeler / 170-180°
12-17' Four / **7 cm**
Margarine / Sans Arôme Artificiel



49510
Mini Lune Cacao*
65u (2,6kg) / 40 g / 8x17
30-40' Décongeler / 170-180°
12-17' Four / **7 cm**
Margarine / Sans Arôme Artificiel
Sans Conservateur



65490
Assortiment Mini Feuilletés Sucrés*
180u (6,84kg) / 38 g / 8x9
20-30' Décongeler / 180-190°
12-16' Four / **5 cm**
Garnitures : crème, chocolat et framboise
Margarine / Sans Conservateur





Saudade

64820

Pastel de Nata

60 u / 62 g / 8x12 / 20-30' Décongeler
180-190° / 3-5' Four / **7,5 cm**
Margarine / Sans Arôme Artificiel
Sans Conservateur



45161

Pastel de Nata

104 u / 66 g / 8x9 / 30' Décongeler
250° / 8-10' Four / **7,5 cm**
Margarine / Sans Arôme Artificiel



65182

Pastel de nata Cacao GO*

36 u / 72 g / 8x17 / 45' Décongeler
250° / 8' Four / **8 cm**
Margarine / Sans Arôme Artificiel



40890

Mini Pastel de Nata*

100 u / 30 g / 8x17 / 20-30' Décongeler
250° / 8-10' Four / **5,5 cm**
Margarine / Sans Arôme Artificiel
Sans Conservateur



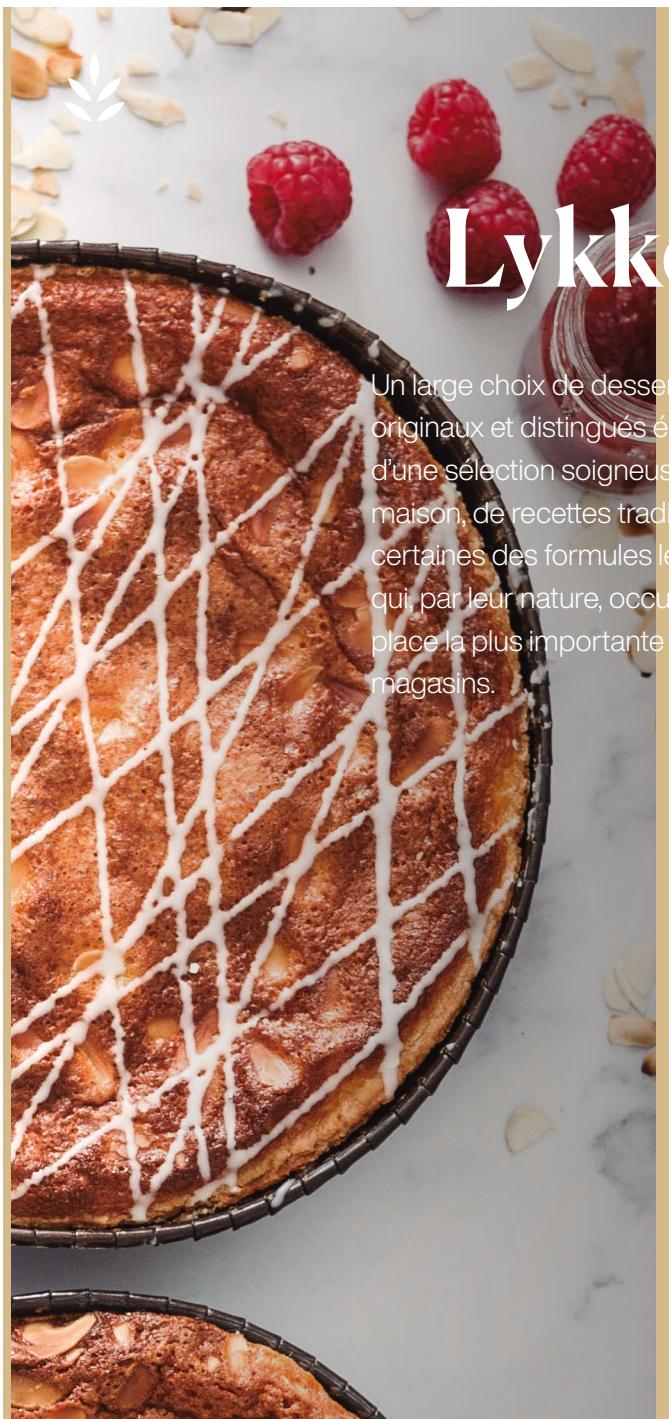
63452

CroBrioche Fourré Pistache*

25 u / 117 g / 4x15
30' Décongeler / 270° / **15 cm**
Sans Colorant Artificiel
Sans Arôme Artificiel
Sans Conservateur



NOUVEAUTÉ



Lykke

Un large choix de desserts et de gâteaux originaux et distingués élaborés à partir d'une sélection soigneuse de recettes maison, de recettes traditionnelles et de certaines des formules les plus raffinées qui, par leur nature, occupent toujours la place la plus importante dans la vitrine des magasins.

Lykke Gâteaux

61731
Brownie
Prédécoupé
20 u / 2 Kg / 6x21
240' Décongeler / **24x27,5 cm**



67346
Plumcake Banana Bread
4 u / 450 g / 7x24
6h Décongeler T. Ambiente
21x10x6 cm



67345
Plumcake Pomme & Cannelle
4 u / 500 g / 7x24
6h Décongeler T. Ambiente
21x10x6 cm



Lykke Pâtisserie

65465
Mini Cheesecake Speculoos*
24 u / 90 g / 6x18
30' Décongeler / **7 cm**
Sans Arôme Artificiel
Sans Colorant Artificiel



NOUVEAUTÉ

67673 **Brownie aux noix***
2 plaques - 20 u / 2,4 kg / 7x6
240' Décongeler / **21x56 cm**



NOUVEAUTÉ

61726
Mini Cheesecake Pistache
24 u / 80 g / 6x18
60' Décongeler / **8,2 cm**



NOUVEAUTÉ

67674 **Brookie***
2 plaques - 20 u / 2 kg / 7x6
240' Décongeler / **21x56 cm**



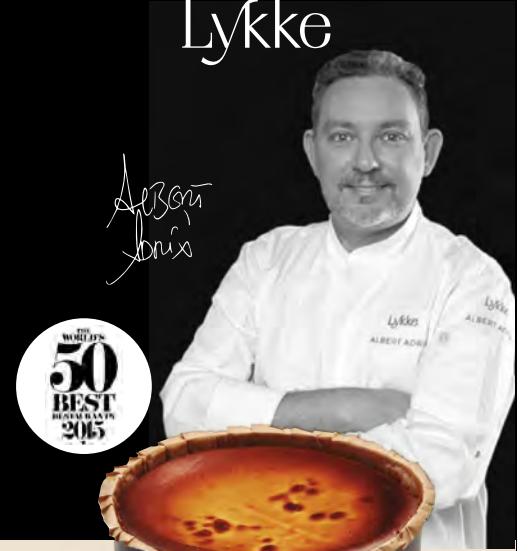
NOUVEAUTÉ

61562
Brownie Pistache Précoupé
24 u / 1.150 g / 6x36
240' Décongeler



NOUVEAUTÉ

Albert Adrià Lykke



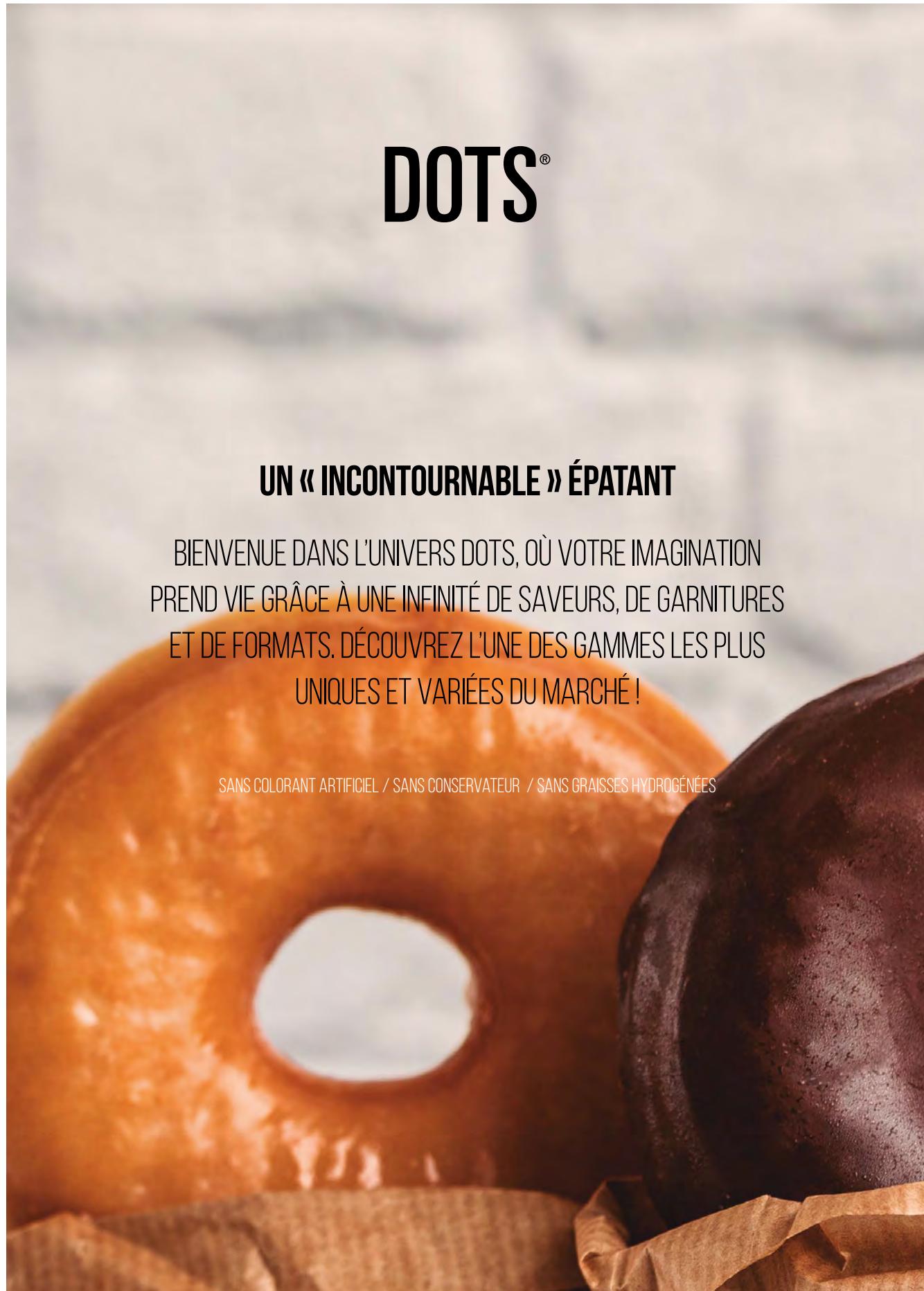
Albert Adrià, ce chef pâtissier et cuisinier visionnaire s'est fait connaître au légendaire elBulli. Élu Meilleur pâtissier du monde en 2015, il est une figure incontournable de la gastronomie d'avant-garde.

64142
Cheesecake AA*
8 u / 330 g / 6x15
720' Décongeler / **12,5 cm**



62462
Cheesecake Moka AA
1 u / 1.000 g / 15x26
12 h Décongélation au réfrigérateur / **20 cm**





DOTS®

UN « INCONTOURNABLE » ÉPATANT

Bienvenue dans l'univers DOTS, où votre imagination prend vie grâce à une infinité de saveurs, de garnitures et de formats. Découvrez l'une des gammes les plus uniques et variées du marché !

SANS COLORANT ARTIFICIEL / SANS CONSERVATEUR / SANS GRAISSES HYDROGÉNÉES

DOTS® ORIGINAUX

**65590 BIG DOTS®
SUCRE GLACE***
48 U / 70 G / 4X15
15-20' DÉCONGELER / 10,8 CM



**31740
BIG DOTS® NATURE**
48 U / 60 G / 4X15
20' DÉCONGELER / 10,8 CM



**75511 DOTS®
SUCRE GLACE**
36 U / 52 G / 8X15
20' DÉCONGELER / 9,5 CM



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



**60590
BIG DOTS® SUCRE**
48 U / 65 G / 4X15
15-20' DÉCONGELER / 10,8 CM



**65760 - 60514*
DOTS® SUCRE**
36/72* U / 49 G / 8X15
15-20' DÉCONGELER / 9,5 CM



**61295
CIAMBELLA SUCRE**
26 U / 116 G / 4X14
20-30' DÉCONGELER / 13 CM



**24690
BIG DOTS® NOIR**
48 U / 80 G / 4X15
15-20' DÉCONGELER / 10,8 CM



**23100
DOTS® NOIR**
36 U / 60 G / 8X15
20' DÉCONGELER / 9,5 CM



**23090
DOTS® BLANC RAYÉ**
36 U / 75 G / 8X15
20' DÉCONGELER / 9,5 CM



**53120
DOTS® NOIR RAYÉ**
36 U / 63 G / 8X15
20' DÉCONGELER / 9,5 CM



DOTS® DÉCORÉS

13084
DOTS® TUTTI
36 U / 58 G / 8X15
20' DÉCONGELER / 9,5 CM



67854
DOTS® NOISETTES
36 U / 64 G / 8X16
20' DÉCONGELER / 9,5 CM



81538
DOTS® TRICOLORE FOURRÉ
36 U / 72 G / 8X16
30' DÉCONGELER / 9,5 CM



64920
DOTS®
ON THE ROCKS*
36 U / 88 G / 8X15
15-20' DÉCONGELER / 8,4 CM



67126
DOTS® COOKIES
36 U / 64 G / 8X14
20' DÉCONGELER / 9,5 CM



24260
DOTS® CONFETTIS
36 U / 53 G / 8X15
20' DÉCONGELER / 9,5 CM



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



87260
DOTS® CLUB
72 U / 52 G / 4X15
20' DÉCONGELER / 9,5 CM



67856
DOTS® COLORÉ
36 U / 65 G / 8X16
30' DÉCONGELER / 9,5CM



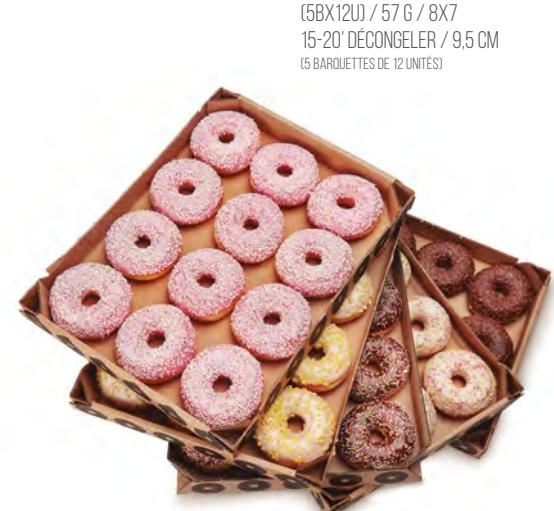
81541
DOTS® FRAISE
36 U / 54 G / 8X14
20' DÉCONGELER / 9,5CM



22026
DOTS® MI-CACAO
36 U / 55 G / 8X15
20' DÉCONGELER / 9,5 CM



67676
DOTS® MATCHA
36 U / 76 G / 8X16
20' DÉCONGELER / 9,5CM



80640 DOTS® MIX BOX
(5BX12U) / 57 G / 8X7
15-20' DÉCONGELER / 9,5 CM
(5 BARQUETTES DE 12 UNITES)

DOTS® RAINBOW

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



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



PRIME DOTS®

65164
DOTS® FOURRÉ
CACAO CROQUANT
36 U / 84 G / 8X14
30' DÉCONGELER / 9,5 CM



65174
DOTS® FOURRÉ
CACAO&NOISETTES
36 U / 72 G / 8X16
30' DÉCONGELER / 9,5 CM



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



60675
DOTS® PINK
MARSHMALLOW
36 U / 59 G / 8X14
20' DÉCONGELER / 9,5 CM



65144
DOTS® FOURRÉ
NOIX DE COCO
36 U / 73 G / 8X16
20' DÉCONGELER / 9,5 CM



60051
DOTS®
MYRTILLE
36 U / 74 G / 8X14
15-20' DÉCONGELER / 9,5 CM



CARRÉS DOTS®

60115
DOTS® CARRÉ ROSE*
36 U / 64 G / 8X14
9,5 CM



65052
DOTS® CARRÉ FOURRÉ
GOLDEN CARAMEL*
36 U / 86 G / 8X15
9,5 CM



NOUVEAUTÉ

DOTS® FOURRÉS

61293
DOTS® FOURRÉ
A LA CRÈME*

36 U / 70 G / 8X16
30' DÉCONGELER / 9,5 CM



1549
DOTS® FOURRÉ
FRAISE

36 U / 76 G / 8X16
30' DÉCONGELER / 9,5 CM



60045
DOTS® FOURRÉ
COCONUT & CACAO

36 U / 72 G / 8X15
30' DÉCONGELER / 9,5 CM



68734
DOTS® SUCRE
FOUR CACAO

36 U / 65 G / 8X16
30' DÉCONGELER / 9,5 CM



68765
DOTS® FOURRÉ
POMME

36 U / 75 G / 8X16
30' DÉCONGELER / 9,5 CM



67124
DOTS® ROSE & BLANC
FOURRÉ*

36 U / 75 G / 8X16
30' DÉCONGELER / 9,5 CM



39010
DOTS® FOURRÉ CITRON

36 U / 73 G / 8X15 - 8X13*
30-45' - 30' DÉCONGELER / 9,5 CM



67122
DOTS® COOKIES & WHITE

36 U / 75 G / 8X15
30' DÉCONGELER / 9,5 CM



67925
DOTS® DUBAI STYLE

36 U / 75 G / 8X16
20-25' DÉCONGELER / 9,5 CM



NOUVEAUTÉ

61823 / 82927*
DOTS® NOIR FOURRÉ
& DÉCORÉ

36 U / 75 G / 8X16 - 8X15*
30-20-30* DÉCONGELER / 9,5 CM



67180
DOTS® FOURRÉ
WHITE & RED*

36 U / 75 G / 8X15
30' DÉCONGELER / 9,5 CM



64723
DOTS® FOURRÉ
GOÛT FRAISE

36 U / 75 G / 8X16
30' DÉCONGELER / 9,5 CM



67056
DOTS® FOURRÉ PISTACHE

36 U / 73 G / 8X16
30' DÉCONGELER / 9,5 CM



NOUVEAUTÉ

61321
DOTS® FLEUR FOURRÉ YUZU*

38 U / 84 G / 8X11
45' DÉCONGELER / 9,8 CM



NOUVEAUTÉ

61530
DOTS® FOURRÉ
GOÛT CARAMEL

36 U / 73 G / 8X15
20-25' DÉCONGELER / 9,5 CM



81543
DOTS® CARAMEL

36 U / 57 G / 8X14
20' DÉCONGELER / 9,5 CM



80209
DOTS® MI NAPPÉ ET FOURRÉ
AU CACAO*

36 U / 69 G / 8X14
30' DÉCONGELER / 9,5 CM



69510
DOTS® SAFARI

24 U / 66 G / 8X15
30' DÉCONGELER / 9,5 CM



65191
DOTS® TUTTI
COLORÉS

36 U / 75 G / 8X16
30' DÉCONGELER / 9,5 CM



60048
DUET DOTS® NOIR

36 U / 72 G / 8X15
20' DÉCONGELER / 9,5 CM



DOUBLE FOURRAGE

67439
DOTS® CHEESECAKE

36 U / 82 G / 8X15
30' DÉCONGELER / 9,5 CM



DOUBLE FOURRAGE

81538
DOTS® TRICOLORE FOURRÉ

36 U / 72 G / 8X16
30' DÉCONGELER / 9,5 CM



62185 DOTS®
FOURRÉ NOCILLA®*

36 U / 72 G / 8X16
30' DÉCONGELER / 9,5 CM



61545
DOTS® KIT KAT®

36 U / 73 G / 8X14
20-30' DÉCONGELER / 9,5 CM



65401
DOTS® BISCOFF®

36 U / 76 G / 8X14
30' DÉCONGELER / 9,5 CM



62515
DOTS® LION®*

36 U / 83 G / 8X14
30' DÉCONGELER / 9,5 CM



NOUVEAUTÉ

BALLDOTS®

25890
BALLDOTS® SUCRE*
36 U / 60 G / 8X11
20-30' DÉCONGELER / 9,2 CM



65880
BIG BALLDOTS® SUCRE*
27 U / 78 G / 8X11
20-30' DÉCONGELER / 10,5 CM



35890
BALLDOTS® NATURE*
36 U / 55 G / 8X11
20-30' DÉCONGELER / 9,2 CM



61290 BALLDOTS®
FOURRÉ FRUITS BOIS
36 U / 90 G / 8X11
45' DÉCONGELER / 9,2 CM



11720
BALLDOTS®
FOURRÉ À LA FRAISE*
36 U / 85 G / 8X10
60-75' DÉCONGELER / 9,2 CM



22110
BALLDOTS®
FOURRÉ BOSTON CRÈME*
36 U / 94 G / 8X11
45' DÉCONGELER / 9,2 CM



22120
BALLDOTS®
FOURRÉ TRICOLORE*
36 U / 90 G / 8X12
45' DÉCONGELER / 9,2 CM



60376
BALLIDOTS®
SNOW
36 U / 88 G / 8X12
20-30' DÉCONGELER / 9,2 CM



NOUVEAUTÉ

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



20290
BALLDOTS®
FOURRÉ CRÈME*
36 U / 90 G / 8X10
60-75' DÉCONGELER / 9,2 CM
COMPREND 24 ÉTIQUETTES
ET 24 IDENTIFIANTS



60379
BERLIDOTS®
DARK
36 U / 90 G / 8X10
30-45' DÉCONGELER / 9,5 CM



NOUVEAUTÉ

42880
MINI BALLDOTS®
FOURRÉ CRÈME
40 U / 40 G / 8X15
45' DÉCONGELER / 7 CM



42890
MINI BALLDOTS®
FOURRÉ NOIR*
40 U / 48 G / 8X16
20-40' DÉCONGELER / 7 CM



LONG DOTS®

62305
DOTS LONG RAYÉ CACAO
24 U / 105 G / 8X15
30' DÉCONGELER / 16 CM



62810
BIG DOTS® LONG SUCRÉ & CACAO
24 U / 100 G / 8X15
20-40' DÉCONGELER / 16 CM



61305
BIG LONGDOTS CRÈME
24 U / 100 G / 8X15
20-40' DÉCONGELER / 16 CM



20270
LONGDOTS®
FOURRÉ NOIR
45 U / 70 G / 8X11
20-40' DÉCONGELER / 9,8 CM



CRODOTS®

69231
CRODOTS®
SUCRE
24 U / 80 G / 8X15
20' DÉCONGELER / 9,4 CM



69241
CRODOTS®
NOIR
22 U / 95 G / 8X15
15-20' DÉCONGELER / 9,5 CM



80446
CRODOTS®
NATURE
24 U / 75 G / 8X15
20' DÉCONGELER / 9,4 CM



POPDOTS®

64210
POPDOTS®
SUCRE*
100U (1,2KG) / 13 G / 8X16
20' DÉCONGELER / 4,5 CM



68739
POPDOTS®
SUCRE CACAO*
108 U / 18 G / 8X15
20' DÉCONGELER / 4,5 CM



64220
POPDOTS®
NOIR*
100U (1,6KG) / 16 G / 8X16
15-20' DÉCONGELER / 4,6 CM



64230
POPDOTS®
BLANC*
100U (2 KG) / 20 G / 8X16
20' DÉCONGELER / 4,6 CM



MINI DOTS®

39880
MINI DOTS®
NATURE
88 U / 22 G / 8X11
10-15' DÉCONGELER / 9,5 CM



29880
MINI DOTS® SUCRE
CLASSIQUE*
65 U / 30 G / 8X11
20' DÉCONGELER / 7,3 CM



29910
MINI DOTS®
NOIR
60 U / 36 G / 8X11
20' DÉCONGELER / 7,4 CM



60377
MINIDOTS®
FOURRÉ NOISETTES
60 U / 49 G / 8X12
30' DÉCONGELER / 7,5 CM



NOUVEAUTÉ

64225
POPDOTS®
NOIR NOISETES*
88U (1,58 KG) / 18 G / 8X16
15-20' DÉCONGELER / 4,6 CM



64235
POPDOTS®
BLANC CARAMEL*
88U (1,94 KG) / 22 G / 8X16
20' DÉCONGELER / 4,6 CM



64245
POPDOTS®
ROSE FRAISE*
88U (1,85KG) / 21 G / 8X16
20' DÉCONGELER / 4,6 CM



29920
MINI DOTS®
BLANC RAYÉ
60 U / 40 G / 8X11
20' DÉCONGELER / 7,6 CM



29930
MINI DOTS®
NOIR RAYÉ
60 U / 36 G / 8X11
15-20' DÉCONGELER / 7,4 CM



60378
MINIDOTS®
NOIR&BLANC
60 U / 47 G / 8X12
30' DÉCONGELER / 7,5 CM



NOUVEAUTÉ

84258
POPDOTS®
TRIPLE CHOCOLAT*
88 U / 23 G / 8X16
20' DÉCONGELER / 4,6 CM



84259
POPDOTS®
STRACIATELLA*
88 U / 26 G / 8X16
20' DÉCONGELER / 4,6 CM



84257
POPDOTS®
FRAISE*
88 U / 26 G / 8X16
DÉCONGELER 20' / 4,6 CM



49870
MINI DOTS®
SUCRE
75 U / 26 G / 8X11
20' DÉCONGELER / 7 CM



66891
MINI DOTS®
NOIR
80U (2KG) / 25 G / 8X16
10-15' DÉCONGELER / 5,3 CM



63052
MINIDOTS®
BISCOFF®
54 U / 41 G / 8X16
25' DÉCONGELER /
7,5 CM
INCLUYE PINCHOS



NOUVEAUTÉ

68223
POPDOTS®
BISCOFF®*
88 U / 26 G / 8X18
DÉCONGELER 40' / 4,6 CM



68226
POPDOTS®
PISTACHE
88 U / 24 G / 8X16
DÉCONGELER 15-20' / 4,6 CM



Ruth's

American Recipe

Le saviez-vous?

Le cookie au chocolat a été inventé en 1930 par Ruth Wakefield. Faute de poudre de cacao, elle a eu l'idée d'ajouter des morceaux de chocolat haché dans sa pâte. Ce geste improvisé a donné naissance au cookie au chocolat, aujourd'hui le plus vendu au monde.



Scoop
and Bake
Cuit
Pucks



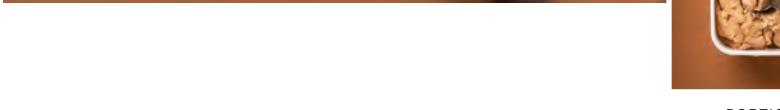
3 PRÉSENTATIONS:

American Vegan Tulipes





Produit à la demande



SCOOP & BAKE

SCOOP & BAKE

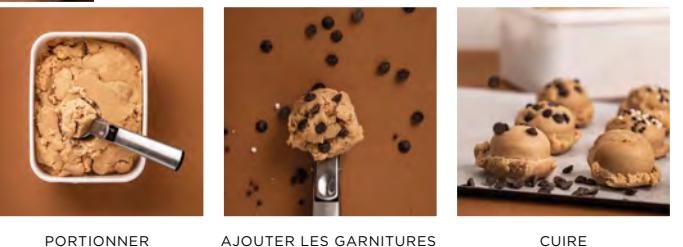
Grâce à la pâte Scoop & Bake, préparez en toute simplicité des cookies et des muffins fraîchement cuits chaque jour. Laissez libre cours à votre créativité en l'utilisant pour confectionner et customiser des desserts uniques.

Pratique
Pâte portionnable

Conditionnement
Bac de 2kg ou 7 kg

Sur-mesure
Ajoutez l'ingrédient directement à la pâte avant cuisson pour créer des desserts exceptionnels

Durée de conservation
9 mois au congélateur / 8 jours au réfrigérateur



PORTIONNER

AJOUTER LES GARNITURES

CUIRE

60889 S&B COOKIE SAVEUR CHOCOLAT

4 u / 2 Kg
8x12 / 24 h Réfrigérateur
180-200° / 18-25' Four
18 cm



**60893
S&B MUFFIN SAVEUR
DOUBLE CHOCOLAT**
1 u / 7 Kg
13x5 / 24 h Réfrigérateur
180-200° / 18-25' Four



SCOOP & BAKE

SCOOP & BAKE

Grâce à la pâte Scoop & Bake, préparez en toute simplicité des cookies et des muffins fraîchement cuits chaque jour. Laissez libre cours à votre créativité en l'utilisant pour confectionner et customiser des desserts uniques.

60896 S&B MUFFIN SAVEUR DOUBLE CHOCOLAT

4 u / 2 Kg
8x12 / 24 h Réfrigérateur
180-200° / 18-25' Four
18 cm



60892 S&B MUFFIN SAVEUR MYRTILLE

4 u / 2 Kg
8x12 / 24 h Réfrigérateur
180-200° / 18-25' Four
18 cm



60901 S&B MUFFIN SAVEUR VANILLE

4 u / 2 Kg
8x12 / 24 h Réfrigérateur
180-200° / 18-25' Four
18 cm



60899 S&B MUFFIN SAVEUR VANILLE

1 u / 7 Kg
13x5 / 24 h Réfrigérateur
180-200° / 18-25' Four

60888 S&B COOKIE SAVEUR VANILLE

4 u / 2 Kg
8x12 / 24 h Réfrigérateur
180-200° / 18-25' Four
18 cm



60889 S&B COOKIE SAVEUR CHOCOLAT

4 u / 2 Kg
8x12 / 24 h Réfrigérateur
180-200° / 18-25' Four
18 cm





COOKIES PUCKS

PRÊTS À CUIRE

Grâce à ce nouveau format, la pâte est déjà façonnée en forme de cookies, prête à être cuite.

En seulement 10 minutes, vous pourrez savourer des cookies frais et authentiques. Une solution simple et rapide pour votre entreprise.



Pratique
Cookies crus
prêts à cuire



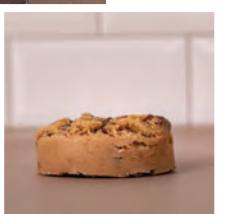
Texture
Savoureuse
et moelleuse
à l'intérieur,
légèrement
croustillante
à l'extérieur



Carton
90 unités



**Durée de
conversion**
18 mois au
congélateur



DÉCONGELER



CUIRE



SERVIR

JUMBO COOKIES

877772
**COOKIE PUCK
DOUBLE CHOCOLAT**
120 u / 55 g / 8x12
120' Décongeler / 9-11' Four
150-155°C



877764
**COOKIE PUCK
CHOCOLAT BLANC**
120 u / 55 g / 8x12
120' Décongeler / 9-11' Four
150-155°C



877756
**COOKIE PUCK
PÉPITES CHOCOLAT LAIT**
120 u / 55 g / 8x12
120' Décongeler / 9-11' Four
150-155°C



COOKIES PUCKS

LUXURY COOKIES

68463 - 60254
**COOKIE PUCK
TRIPLE CHOCOLAT**
90 u / 72 g / 8x12
120' Décongeler / 9-11' Four
150-155°C / ø 10 cm



1273557
**COOKIE PUCK CÉRÉALE,
RAISIN, CITRON DE SICILE**
90 u / 80 g / 8x12
120' Décongeler / 9-11' Four
150-155°C / ø 10 cm



68464 - 60256
**COOKIE PUCK PÉPITES
CHOCOLAT LAIT ET NOIR**
90 u / 72 g / 8x12
120' Décongeler / 9-11' Four
150-155°C / ø 10 cm



1398769
**COOKIE PUCK
CARAMEL BEURRE SALÉ**
90 u / 80 g / 8x12
120' Décongeler / 9-11' Four
150-155°C / ø 10 cm



68461 - 60257
**COOKIE PUCK CHOCOLAT
BLANC ET FRAMBOISE**
90 u / 72 g / 8x12
120' Décongeler / 9-11' Four
150-155°C / ø 10 cm



2452887
**COOKIE PUCK
BANANE ET CHOCOLAT**
90 u / 80 g / 8x12
120' Décongeler / 9-11' Four
150-155°C / ø 10 cm



68464
**COOKIE PUCK
DOUBLE CHOCOLAT**
90 u / 72 g / 8x12



68463
**COOKIE PUCK
TRIPLE CHOCOLAT**
90 u / 72 g / 8x12



68461
**COOKIE PUCK
CHOCOLAT BLANC ET FRAMBOISE**
90 u / 72 g / 8x12



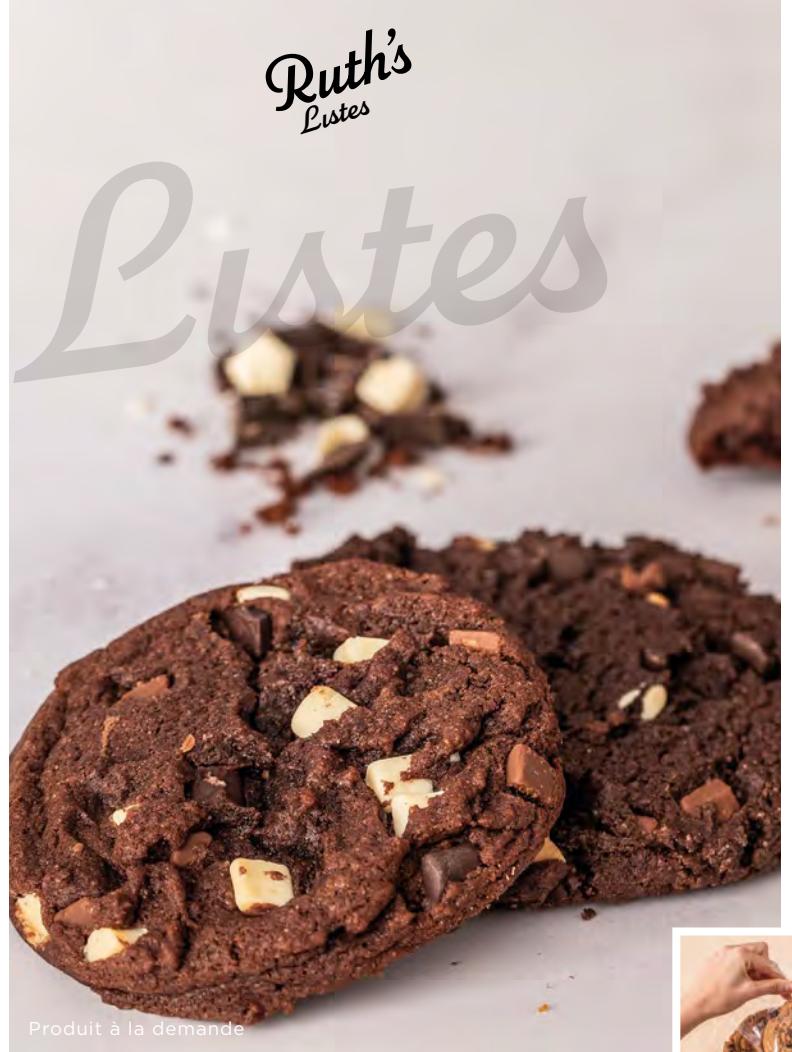
XXL COOKIES

929292
**COOKIE PUCK MÉGA
PÉPITES CHOCOLAT LAIT**
40 u / 107 g / 8x12
120' Décongeler / 9-11' Four
150-155°C / ø 12 cm



1084665
**COOKIE PUCK MÉGA
PÉPITES CHOCOLAT LAIT**
32 u / 200 g / 8x12
120' Décongeler / 9-11' Four
150-155°C / ø 8 cm





Produit à la demande

Ruth's
Lutes

COOKIES CUITS

DÉCONGELER ET SERVIR

Rien de plus simple !

Laissez décongeler pendant 30 minutes et dégustez de délicieux cookies. Ces derniers sont préparés avec des ingrédients de haute qualité: des morceaux de chocolat belge, des raisins secs juteux ou de gros flocons d'avoine.



Conditionnement
Entre 30 et 54 unités par carton



Texture
Intéressant et excellent



Durée de conservation
18 mois au congélateur & 2 jours à température ambiante



DÉCONGELER



SERVIR

2379809
COOKIE CUIT PÉPITES CHOCOLAT NOIR

54 u / 50 g / 8x13
120' Décongeler / **9 cm**



902371
COOKIE CUIT DOUBLE CHOCOLAT

54 u / 50 g / 8x12
120' Décongeler / **9 cm**



60252
COOKIE CUIT DOUBLE CHOCOLAT

34 u / 76 g / 13x13
120' Décongeler / **10,5 cm**



2379833
COOKIE CUIT PÉPITES CHOCOLAT LAIT ET NOIR

30 u / 80 g / 13x13
120' Décongeler / **10,5 cm**



DÉCONGELER ET SERVIR

Rien de plus simple !

Laissez décongeler pendant 30 minutes et dégustez de délicieux cookies. Ces derniers sont préparés avec des ingrédients de haute qualité: des morceaux de chocolat belge, des raisins secs juteux ou de gros flocons d'avoine.



Conditionnement
Entre 30 et 54 unités par carton



Texture
Intéressant et excellent



Durée de conservation
18 mois au congélateur & 2 jours à température ambiante

60251
COOKIE CUIT TRIPLE CHOCOLAT

34 u / 76 g / 13x13
120' Décongeler / **10,5 cm**



60253
COOKIE CUIT CHOCOLAT BLANC ET FRAMBOISE

34 u / 76 g / 13x13
10,5 cm



62575
COOKIE DUBAI STYLE

34 u / 72 g / 13x13
30-35' Décongeler / **10,5 cm**



979304
COOKIE CUIT CÉRÉALES ET RAISINS

36 u / 103 g / 8x12
120' Décongeler / **11,5 cm**



VAE

600010029
COOKIE CUIT TRIPLE CHOCOLAT

30 u / 80 g / 13x13
120' Décongeler / **10,5 cm**



600009029
COOKIE CUIT CHOCOLAT BLANC ET FRAMBOISE

30 u / 80 g / 13x13
120' Décongeler / **10,5 cm**



VAE

2320513
COOKIE CUIT DOUBLE CHOCOLAT

36 u / 103 g / 8x12
120' Décongeler / **12,5 cm**



VAE

2320563
COOKIE CUIT PÉPITES CHOCOLAT LAIT

36 u / 103 g / 8x12
120' Décongeler / **12,5 cm**



NOUVEAUTÉ

61783
COOKIE PISTACHE

34 u / 76 g / 13x13
30-35' Décongeler. / **10,5 cm**



979297
COOKIE CUIT CHOCOLAT BLANC

36 u / 103 g / 8x12
120' Décongeler / **12,5 cm**



NOUVEAUTÉ

61589
COOKIE BANANA BREAD

34 u / 76 g / 13x13
30-35' Décongeler / **10,5 cm**



62469
COOKIE AVOINE

34 u / 76 g / 13x13
30-35' Décongeler / **10,5 cm**



VAE

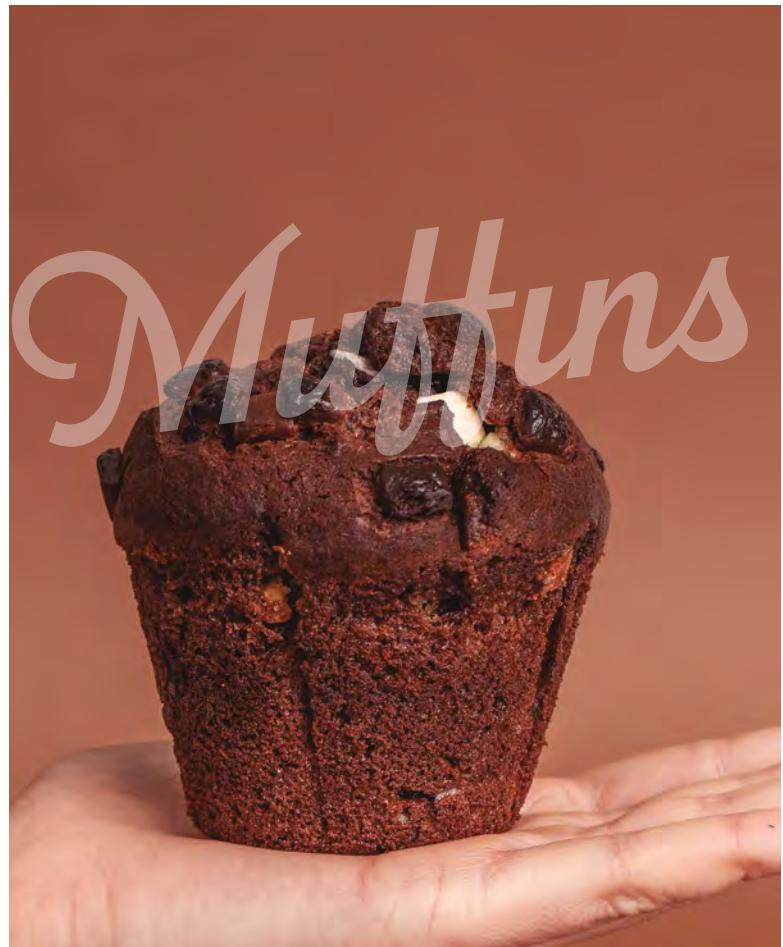
62579
COOKIE BROWNIE

34 u / 76 g / 13x13
30-35' Décongeler / **10,5 cm**



NOUVEAUTÉ

NOUVEAUTÉ



MUFFINS CAISSETTE CLASSIQUE

DÉCONGELER ET SERVIR

Découvrez notre large gamme de muffins, conçue pour satisfaire tous les goûts. Que ce soit pour des saveurs classiques ou originales, nos muffins prêts à servir conservent toute leur qualité et sont idéals pour les entreprises soucieuses de gagner du temps sans compromis sur le goût.



Simple et pratique

Décongeler et servir



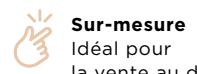
Variété

Une large gamme de muffins pour répondre à tous les goûts



Qualité supérieure

Sélection des meilleurs ingrédients



Sur-mesure

Idéal pour la vente au détail, la restauration et l'événementiel



Durée de conservation

15 mois au congélateur / 2 jours à température ambiante

MUFFINS STANDARDS ET JUMBOS



2349357

MUFFIN STANDARD CLASSIQUE DOUBLE CHOCOLAT

24 u / 80 g / 8x12
120' Décongeler / **8 cm**



1108829

MUFFIN STANDARD CLASSIQUE DOUBLE CHOCOLAT

40 u / 80 g / 8x10
120' Décongeler / **7,5 cm**



1108803

MUFFIN STANDARD CLASSIQUE SAVEUR VANILLE

40 u / 80 g / 8x10
120' Décongeler / **7,7 cm**



61756

DELICAKE MACADAMIA

24 u / 110 g / 8x14
30-35' Décongeler / **57x62 cm**



62935

DELICAKE MYRTILLE

24 u / 110 g / 8x14
30-35' Décongeler / **57x62 cm**



NOUVEAUTÉ

509721

MUFFIN CLASSIQUE JUMBO MYRTILLE

64 u / 100 g / 4x11
120' Décongeler / **7,8 cm**



MUFFIN FOURRÉ FRAMBOISE

FOURRÉ
30 u / 110 g / 8x10
30-60' Décongeler / **8 cm**



NOUVEAUTÉ

MUFFIN DUBAI STYLE FOURRÉ

15 u / 125 g / 8x17
30-60' Décongeler / **8,8 cm**



NOUVEAUTÉ

MUFFIN FOURRÉ CAPUCCINO

FOURRÉ
30 u / 120 g / 8x10
30-60' Décongeler / **8 cm**



MUFFIN POMME CANNELLE

FOURRÉ
30 u / 110 g / 8x10
30-60' Décongeler / **8 cm**



MUFFIN TULPE FOURRÉ ABRICOT

FOURRÉ
30 u / 136 g / 8x10
30-60' Décongeler / **8 cm**



MINIS MUFFINS



MINI MUFFIN CLASSIQUE DOUBLE CHOCOLAT

110 u / 37 g / 4x11
120' Décongeler / **6,1 cm**



MINI MUFFIN CLASSIQUE MYRTILLE

110 u / 37 g / 4x11
120' Décongeler / **6 cm**



MINI MUFFIN CLASSIQUE SAVEUR VANILLE

110 u / 37 g / 4x11
120' Décongeler / **6,2 cm**



MUFFIN PREMIUM



TÛLIPES



TÛLIPES



MUFFINS FLOWER CUP

600508009
**MUFFIN FLOWER CUP
FOURRÉ CHOCOLAT**
 32 u / 120 g / 8x9
 120' Décongeler / **8,6 cm**



600304009
**MUFFIN FLOWER CUP
FOURRÉ FRUITS ROUGES
TOPPING CRUMBLE**
 32 u / 120 g / 8x9
 120' Décongeler / **8,4 cm**



VEGAN

600214012 film individuel
**MUFFIN VEGAN
FOURRÉ CHOCOLAT**
 FOURRÉ
 24 u / 100 g / 8x10
 120' Décongeler / **8 cm**



600210012 film individuel
**MUFFIN VEGAN
FOURRÉ CITRON PAVOT**
 FOURRÉ
 24 u / 100 g / 8x10
 120' Décongeler / **8 cm**



BROWNIE

1166075
**PART DE BROWNIE
FONDANT**
 36 u / 76 g / 8x15
 240' Décongeler / **24x27,5 cm**



600211012
**MUFFIN VEGAN
FOURRÉ MYRTILLE**
 FOURRÉ
 24 u / 100 g / 8x10
 120' Décongeler / **8 cm**



600204011
BROWNIE VEGAN CHOCOLAT
 36 u / 72 g / 8x18
 240' Décongeler / **40x30 cm**



DOTS

65520
DOTS® NATURE
 72 u / 44 g / 4x15
 15-20' Décongeler / **9,5 cm**



600199029
**COOKIE VEGAN VANILLE
CHOCOLAT NOIR**
 30 u / 80 g / 13x13
 120' Décongeler / **10,5 cm**



600201029
**COOKIE VEGAN CACAO
CHOCOLAT NOIR**
 30 u / 80 g / 13x13
 120' Décongeler / **10,5 cm**





Cookies & Muffins



Cookies

68457
Cookie Cuit
Triple chocolat
34 u / 72 g / 15x15
120' Décongeler / **10,5 cm**



NOUVEAUTÉ

80271
Cookie Cookie
Triple Chunks
34 u / 76 g / 15x15
120' Décongeler / **10,5 cm**



NOUVEAUTÉ

68456
Cookie Cuit
Double Chocolat
34 u / 72 g / 15x15
120' Décongeler / **10,5 cm**



NOUVEAUTÉ

68458
Cookie Cuit Chocolat
Blanc et Framboise
34 u / 72 g / 15x15
120' Décongeler / **10,5 cm**



NOUVEAUTÉ

62759
Cookie Puck
Double Chocolat
60 u / 120 g / 8x16
16-18' Four / 170°C



NOUVEAUTÉ

62450
Cookie Puck Pécan
Pépites de Chocolat
60 u / 120 g / 8x16
16-18' Four / 170°C



NOUVEAUTÉ

80272
Cookie Cookie
Double Chunks
34 u / 76 g / 15x15
120' Décongeler / **12,5 cm**



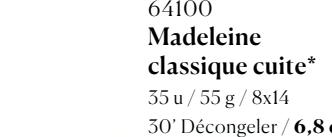
NOUVEAUTÉ

Muffins Traditionnels

21450
Muffin Yaourt
et Cranberries*
24 u / 82 g / 8x14
45' Décongeler / **8,2 cm**



64100
Madeleine
classique cuite*
35 u / 55 g / 8x14
30' Décongeler / **6,8 cm**



21560
Muffin
Pépites Choco*
24 u / 82 g / 8x14
45' Décongeler / **8 cm**



21570
Muffin
Double Choco*
24 u / 82 g / 8x14
45' Décongeler / **8 cm**



24150
Muffin
Bicolore*
24 u / 85 g / 8x14
45' Décongeler / **8,1 cm**



Tûlices

66950
Muffin Tûlige
Pâte Cacao*
24 u / 90 g / 8x14
45' Décongeler / **7,2 cm**



62150
Muffin Tûlige
Cheesecake*
20 u / 110 g / 8x17
45' Décongeler / **7,4 cm**



62840
Muffin Tûlige
Red Velvet*
20 u / 110 g / 8x17
45' Décongeler / **7 cm**



61980
Muffin Tûlige
Caramel Pécan
20 u / 110 g / 8x17
45' Décongeler / **7,5 cm**



60950
Muffin Tûlige
Cacao Extrême
20 u / 110 g / 8x17
45' Décongeler / **7,2 cm**



65061
Muffin Tûlige
Lion®
20 u / 97 g / 8x18
45' Décongeler / **7,2 cm**



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



Minis Tûlices

65100
Muffin Tûlige
Citronnée*
90 u (2,2Kg) / 24 g / 8x17
50' Décongeler
7,5 cm



62310
Mini Tûlices
Choc Blanc
46 u / 35 g / 8x14
20-35' Décongeler
4,8 cm



62315
Mini Tûlices
Framboise
46 u / 35 g / 8x14
20-35' Décongeler
4,8 cm



61500
Big Muffin Tûlige
Cacao Noir
12 u / 140 g / 8x17
45' Décongeler / **8,5 cm**



Big Tûlices

61510
Big Muffin Tûlige
Cacao Blanc
12 u / 140 g / 8x17
45' Décongeler / **8,8 cm**





Produits de Service

Avec des produits aussi simples à utiliser, libérer votre créativité devient un jeu d'enfant.

Notre sélection de poches à douille et de plaques, élaborée à partir d'ingrédients de haute qualité, deviendra vite un indispensable pour enrichir votre offre et satisfaire vos clients avec des créations toujours plus abouties.

Bases et plaques **Pâte feuilletée**

16400
Plaque Feuilletée Margarine

15 u / 650 g / 4x15
15-20° Décongeler / 180-190° /
10-15° Four / **58 cm**
Margarine / Sans Conservateur
Végétarien



660
Feuille de Pâte Feuilletée Spéciale*

15 u / 1000 g / 4x15
20-30° Décongeler / 180-190°
18-20° Four / **58 cm**
Margarine / Sans Conservateur



65070
Plaque Feuilletée Beurre*

15 u / 1000 g / 4x15
20-30° Décongeler / 180-190°
18-20° Four / **58 cm**
Beurre / Sans Conservateur



26810
Plaque Feuilletée MGV*

16 u / 800 g / 4x15
15-20° Décongeler / 170-190°
58,5 cm
Margarine / Sans Conservateur



Pâte **Muffins**

26150
Poche à douille de pâte pour muffins aux pépites de chocolat

6kg (6u) / 1000 g / 8x14 / 120-180° Décongeler
165-175° / 18-20° Four / **52 cm**
En fonction de la taille et du dosage de la pâte
Sans Conservateur



25270
Poche à douille de pâte pour muffins

12kg (8u) / 1500 g / 6x10 / 120-180° Décongeler
165-175° / 18-20° Four / **57 cm**
En fonction de la taille et du dosage de la pâte
Sans Arôme Artificiel / Sans Conservateur



Pizza

00720
Plaque à Pizza Cru*

12 u / 1000 g / 4x15
90-100° Ferm. / 210-220°
12-15° Four / **58 cm**
Sans Conservateur



66140
Poche à douille de pâte pour gaufre*

6 u / 1500 g / 6x10
120-180° Décongeler / **57 cm**
** 20 gaufres de 75 g / Poche à douille **



Gaufre



Gamme Emballés

Être à l'écoute de nos clients est aussi important que les produits que nous proposons. Suivre les tendances, s'adapter aux changements, accroître les possibilités de choisir le meilleur à chaque fois, être là où on ne nous a jamais vu.

Notre secteur est devenu de plus en plus exigeant et c'est pourquoi nous travaillons pour changer, nous adapter, innover, aller de l'avant et nous développer avec des produits que vous pouvez désormais retrouver en multi-packs, avec un excellent rapport qualité/prix et, surtout, sans renoncer au goût.

Conditionnement
sous emballage

Pains

87477
Tranches Pain Cristallino
(Prédécoupé)
14 px6 u / 500 g / 4x10



64541 ↗
Graines & Céréales Pain de Campagne*
4 u / 1,2 Kg / 8x9
60' Décongeler / **28 cm**



65249
Cristallino Pain Cristal Complet
(Prédécoupé)
14b x 6u / 60 g / 4x11
50' Décongeler / **11 cm**
Levain / 100% Naturel



Conditionnement
sous emballage

Dots & PopDots

85115
Pack Dots Sucre
8p x 4 u / 49 g / 6x14
90' Décongeler / **9,5 cm**



64526
Dots Rose
36p x 2 u / 57 g / 6x6
20' Décongeler / **9,5 cm**



64527
Dots Noir et Blanc
36p x 2 u / 71 g / 6x6
60' Décongeler / **9,5 cm**



82929
Dark Dots Filled Décoré
8p x 4 u / 75 g / 6x14
30' Décongeler / **9,5 cm**



81202
Dots KitKat
25 x 2u / 146 g / 6x6
120' Décongeler / **9,5 cm**



66780
Dots Lion
36 x 2u / 75 g / 6x6
20-30' Décongeler / **9,5 cm**



83152
Dots Rainbow
18p x 4 u / 220 g / 6x6
20' Décongeler / **9,5 cm**



Vous accompagner

Notre équipe terrain, engagée et experte, vous accompagne partout où vous êtes. À travers un service personnalisé et une connaissance fine du marché, nous construisons avec vous un partenariat durable, fondé sur la proximité, l'écoute et la performance.



Europasty France
41 Boulevard Vauban, 78280
Guyancourt

Eva MIKHAÏLOFF
emikhaloff@europasty.com
+33 6 75 37 06 24

Franck Delhommeau
fdelhommeau@europasty.com
+33 6 42 82 96 96

Steeve LEBRUN
slebrun@europasty.com
+33 6 40 21 86 59

Léa LE BRAS
lbras@europasty.com
+33 6 75 87 45 62

Damien Ingelaere
dingelaere@europasty.com
+33 6.07.10.87.86

Georges MOUSTIER
gmoustier@europasty.com
+33 7 85 86 61 48

Stéphane GUILLEMONT
sguillemont@europasty.com
+33 7 85 71 67 64

Restons connectés !



Europasty France
france@europasty.com
+33 134 91 04 91



www.europastry.com