

Nouveautés  
Catalogue N°3  
2025



## Sommaire



**PAIN** Focaccias Cristallino · p. 5  
Minis Focaccias Cristallino · p. 7  
Burger Bun Pinky · p. 9  
Black Burger · p. 11

**LE BRIÓ** Burgers Beach · p. 13  
Plaques Beach · p. 15

**SNACKING** Panier Jambon Fromage · p. 17  
Friand Poulet Champignons · p. 19  
Roulé Fromage · p. 21  
Empanadilla Poulet · p. 23  
Roulé Saucisse & Ketchup · p. 25  
Pate Feuilletée Pizza · p. 27

**VIENNOISERIE** Croissant Levain Sophie 25% Beurre · p. 29  
Croissant Fourré Chocolat Blanc · p. 31  
Croissant Beignet Fourré Crème · p. 33  
Mini Palmier Cannelle · p. 35  
Feuilleté Pomme · p. 37  
Bâtonnet Feuilleté Cannelle · p. 39  
Sélection Pistache · p. 41  
Focaccias Sucrées Cristallino · p. 43

**GAMME AMÉRICAINE** Delicakes · p. 45  
Muffins · p. 47  
Sélection Lion® · p. 49  
Dubai Style · p. 51  
NY Cookies Puck · p. 53  
Brownie Pistache Portionné · p. 55

**DOTS®** Dots® Matcha · p. 57  
Dots® Carré Fourré Golden Caramel · p. 59  
BallDots® Snow · p. 61  
Balldots® Dark · p. 63  
MiniDots® Fourrés · p. 65

**LYKKE** Plumcakes · p. 67  
Mini Cheesecake Pistache · p. 69

Résumé · p. 71

*Cristallino*  
100% NATURAL



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

**Découpes suggérées**

- Focaccia entière
- En tranches
- En carrés
- En triangles
- Mini portions



## FOCACCIAS CRISTALLINO

À  
chauffer

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

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

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

### Pour une texture parfaite.

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



67896  
Focaccia  
Cristallino  
Classique

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

67897  
Focaccia  
Cristallino Olives  
de Kalamata

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

67902  
Focaccia  
Cristallino  
Tomate

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

Plateau en aluminium inclus

### Principales caractéristiques:

- 100% NATUREL
- AU LEVAIN NATUREL
- PROCESSUS SEMI MANUEL
- MANIPULATION FACILE
- VERSATILITÉ MAXIMALE
- CHOC THERMIQUE RECOMMANDÉ POUR UN RÉSULTAT CROUSTILLANT

\*Gira France- Bake-off 2024



*Cristallino*  
100% NATURAL



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



## MINIS FOCACCIAS CRISTALLINO

Suite au succès des focaccias, nous vous présentons quatre nouvelles recettes en format individuel. Retrouvez la même qualité, le même goût authentique et le moelleux caractéristique de nos focaccias Cristallino sous un nouveau format.

À  
chauffer



**62615**  
Mini Focaccia  
Classique  
85g



**65555**  
Mini Focaccia  
Tomate  
115g



**62451**  
Mini Focaccia  
4 Fromages  
105g



**62459**  
Mini Focaccia Olives  
de Kalamata  
110g

36 u / 4x11 / 15-50' décongélation / 11x11 cm

### Principales caractéristiques:

- ⌚ 100% NATUREL
- ⌚ AU LEVAIN NATUREL
- ⌚ PROCESSUS SEMI MANUEL
- ⌚ MANIPULATION FACILE
- ⌚ VERSATILITÉ MAXIMALE
- ⌚ CHOC THERMIQUE RECOMMANDÉ POUR UN RÉSULTAT CROUSTILLANT

\*Gira France- Bake-off 2024





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

## BURGER BUN PINKY

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

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

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

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

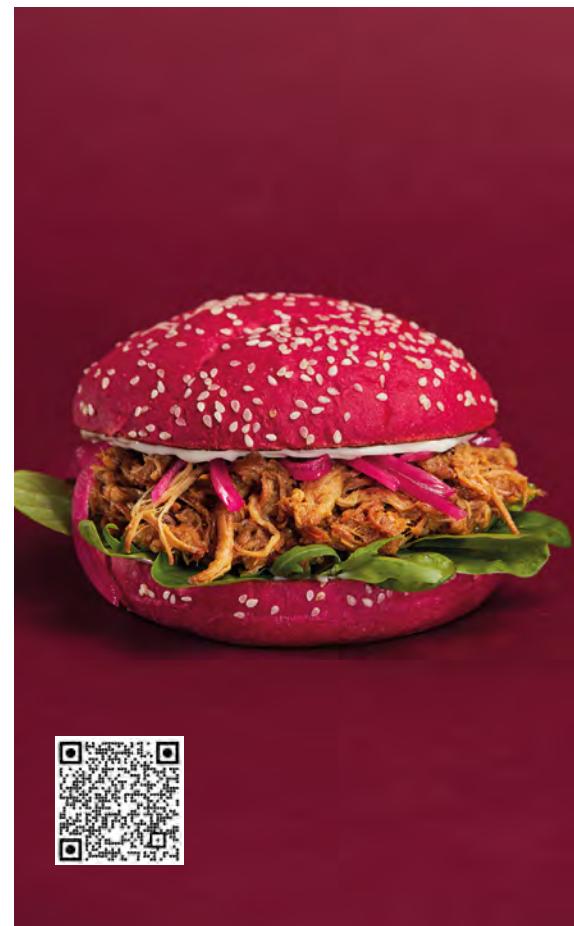
À  
décongeler



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

### Principales caractéristiques:

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





## BLACK BURGER

Voici un pain à hamburger qui saura vous étonner !

Sa mie, à la texture fine et régulière, est à la fois moelleuse, dense et délicatement sucrée, relevée par une touche d'huile d'olive. Sa croûte noire, souple et élégante, parsemée de graines de sésame, lui confère un caractère aussi raffiné qu'audacieux.

À décongeler



**84016**  
Black Burger  
60 u / 75 g / 4x8 / 20-30' décongélation / 11,2 cm

### Principales caractéristiques:

- 🎂 MOEULLEUX EXTRÊME
- 💎 BURGER PREMIUM
- 💦 DÉCONGELER ET SERVIR
- 👉 MANIPULATION OPTIMALE
- ❤️ TRENDY VISUEL ATTRACTIF
- 💡 FORMAT INNOVANT





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

## BURGERS BEACH

La révolution s'invite dans la gamme Beach avec ces deux nouveaux formats encore plus innovants et polyvalents.

Faits avec du beurre, du levain, des œufs et une touche de sucre, ces pains burgers bousculent les codes.

Ultra moelleux, extrêmement tendres et intensément savoureux, ils se démarquent par leur hauteur généreuse et leur format non précoupé, offrant ainsi une liberté totale de personnalisation.

À décongeler



**61595**  
Burger Beach Seta

45 u / 75 g / 4x8  
20-30' décongélation / 10,2 cm

**65795**  
Burger Beach Cubo

72 u / 68 g / 4x8  
20-30' décongélation / 7,8 cm

### Principales caractéristiques:

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





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

## PLAQUES 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 plaques 18 u  
550 g / 4x14  
50' décongélation / 36 cm



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



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

### Principales caractéristiques:

- 💧 DÉCONGELER ET SERVIR
- 🥣 AU LEVAIN NATUREL
- 🎂 MOELLEUX EXTRÊME
- ✨ VISUEL BRILLANT
- ⭐ BEURRE ET ŒUF

\*Gira France- Bake-off 2024





## PANIER JAMBON FROMAGE

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

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



À cuire

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

Completez votre gamme de snacks :



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

### Principales caractéristiques:

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



Sélection  
**D'OR**



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

## FRIAND POULET CHAMPIGNONS

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



À cuire

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

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



### Principales caractéristiques:

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

\*Gira France- Bake-off 2024



# CAPRICE

VIENNOISERIE



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

## ROULÉ FROMAGE

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

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

À cuire



**67905**  
Roulé Fromage

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

Completez votre gamme de snacks :



**67048**  
Feuilleté Carré  
Caprese



**44952**  
Feuilleté Carré Midi  
Fromage et Épinards

Principales caractéristiques:



BEURRE



FROMAGE



PRÉFERMENTÉ ET DÉCORÉ



IDÉAL POUR UNE PAUSE DÉJEUNER



FORMAT ATTRAYANT





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

## 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.



À cuire

**69554**  
Empanadilla Poulet

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

### Principales caractéristiques:

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

\*Gira France- Bake-off 2024





## ROULÉ SAUCISSE & KETCHUP

Roulé feuilleté doré et délicatement strié, garni d'une saucisse fumée, relevée d'une touche de ketchup.



À cuire

**45250**  
Roulé Saucisse & Ketchup  
50 u / 118 g / 8x19 / 15-50' décongélation  
180° / 12-16' four / 12 cm

Présentez cette nouvelle spécialité avec :



**60809**  
Friand Poulet et Champignons

### Principales caractéristiques:

- IDÉAL POUR LA VENTE À EMPORTER
- MANIPULATION FACILE
- DÉCORÉ
- CLASSIQUE REVISITÉ
- FORMAT ATTRACTIF



LØVEN



## PATE FEUILLETÉE PIZZA

À cuire

### Torsade Pizza

Torsade de pâte feuilletée inspirée de la garniture des pizzas : **tomate, olives, fromage et romarin**, le tout délicatement décoré de **graines de chia**.



**67985**  
Torsade Pizza  
50 u / 85g / 8x19 / 15-50' décongélation  
180° / 12-16' four / 16,5 cm

### Feuilleté Pizza



**61579**  
Feuilleté Pizza  
48u / 129g / 8x12 / 40' décongélation  
180° / 20' four / 11,8 cm

### Principales caractéristiques:

- IDÉAL POUR LA VENTE À EMPORTER
- MANIPULATION FACILE
- DÉCORÉ
- CLASSIQUE REVISITÉ
- FORMAT ATTRACTIF

\*Gira France- Bake-off 2024





## 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 !



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

Complétez votre gamme Sophie avec:



**67898**  
Croissant Fourré Frangipane Sophie

### Principales caractéristiques:

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

\*Gira France- Bake-off 2024



# 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



**67450**  
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 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**.

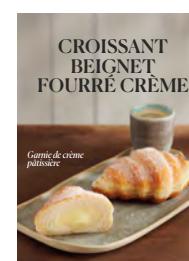
Élaboré avec du beurre, des œufs, du lait, de la crème et du sucre de la plus haute qualité.

À décongeler



**61406**  
Croissant Beignet Fourré Crème

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



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

### Principales caractéristiques:

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



# CAPRICE

VIENNOISERIE



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

## MINI PALMIER CANNELLE

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

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

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



À cuire

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



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

### Principales caractéristiques:

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



# CAPRICE

VIENNOISERIE



Les fourrages aux fruits frais comptent parmi les préférés des Français.\*

# FEUILLETÉ POMME

Feuilleté garni à **38 % de dés de pommes cuites** au four et **comporte avec une touche de cannelle**, et décoré de sucre en poudre.

À cuire



**67679**  
Feuilleté Pomme  
47 u / 115 g / 8x19 / 50' décongélation  
180° / 16' four / 10,5 cm

Complétez votre gamme Caprice:



**61947**  
Panier Fourré Crème



**61946**  
Panier Fourré Crème Cacao Noisettes

Principales caractéristiques:



PRODUIT PREMIUM



SAVEUR REGRESSIVE



IDEAL GRAB&GO



# 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.



67677  
Bâtonnet Feuilleté Cannelle

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

Completez votre gamme Caprice:



60151  
Pain aux Raisins Caprice



21800  
Mini Torsade Caprice

### Principales caractéristiques:



BEURRE



MANIPULATION FACILE



TRENDY FORMAT ATTRACTIF



PRODUIT INNOVANT



SAVEUR TENDANCE



# Sélection D'OR



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

## SÉLECTION PISTACHE

Nous enroulons notre délicieuse pâte élaborée  
avec de la farine, des œufs et du beurre avec  
la garniture la plus tendance du moment :  
**une pâte de pistache onctueuse**, parsemée  
d'éclats de ce fruit sec star.



À  
cuire

**61748**  
Roll Pistache

30 u / 112 g / 8x9 / 30-50' décongélation  
180° / 10' four / 12 cm

Vendu avec une poche de crème de pistache pour la décoration



À  
décongeler

**81968**  
New York Roll Pistache

36 u / 74 g / 8x15  
30' décongélation / 9,5 cm

### Principales caractéristiques:

- ASPECT ARTISANAL
- GARNITURE DE QUALITÉ
- MOELLEUX EXTRÊME
- PRODUIT TENDANCE
- CONSOMMATION HAUSSE





## FOCAÇCIAS SUCRÉES CRISTALLINO

À  
décongeler

Préparée avec du beurre, des amandes, des œufs et du sucre, sa mie se distingue par son arôme d'orange.



**65567**  
Focaccia Amande & Sucre

18 u / 260 g / 4x11  
30'-40' décongélation / 22 x 10 cm

Préparée avec du chocolat (12%), du beurre, des œufs et du sucre, sa mie se distingue de part de saveur à l'orange.



**62675**  
Focaccia Chocolat

18 u / 260 g / 4x11  
30'-40' décongélation / 22 x 10 cm

### Principales caractéristiques:

- 100% NATUREL
- AU LEVAIN NATUREL
- PROCESSUS SEMI MANUEL
- MANIPULATION FACILE
- VERSATILITÉ MAXIMALE
- CHOC THERMIQUE RECOMMANDÉ POUR UN RÉSULTAT CROUSTILLANT





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

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

## DELICAKES

À  
décongeler

Deux spécialités délicates et moelleuses, à la pâte légère et fondante, proposées dans des caissettes en papier kraft pour souligner leur caractère artisanal. Elles sont toutes deux fourrées, l'une à la confiture de fruits des bois et l'autre à la crème brûlée.



**62955**  
Delicake Myrtille

Avec des myrtilles, de la confiture de fruits des bois, du crumble, de la farine, des œufs, de l'huile et une touche de zeste de citron.

24 u/110 g/8x14  
30-35' décongélation / 9,7 cm



**61756**  
Delicake Macadamia

Avec de la crème brûlée, des morceaux de noix de macadamia caramélisées, de la farine, des œufs et de l'huile.

24 u/110 g/8x14  
30-35' décongélation / 9,7 cm

### Principales caractéristiques:

- MOELLEUX EXTRÊME
- PRATIQUE: DÉCONGELER ET SERVIR
- INGREDIENTS DE QUALITÉ
- ASPECT ARTISANAL
- PRODUIT PREMIUM



**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  
50 u / 110 g / 8x10  
30-60' décongélation / 8 cm



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

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



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

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



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

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



Le Tûipe Pistache est garni de crème de pistache, enrobé de praliné au chocolat blanc et à la pistache, et décoré d'éclats de pistache

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



### Principales caractéristiques:

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





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

## SÉLECTION LION®

À décongeler

Notre **Muffin Tulipe 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 Tulipe 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





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

## DUBAI STYLE

À  
décongeler

### 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 : Muffin et Dots.

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

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

**Ruth's**  
American Style Recipe

**62589**  
Muffin Dubai Style

15 u / 125 g / 8x17  
50-60° décongélation / 8,8 cm



**DOTS<sup>®</sup>**  
ORIGINAL

**67925 Dots<sup>®</sup> Dubai Style**  
36 u / 75 g / 8x6  
20-25° décongélation / 9,5 cm



### Principales caractéristiques:

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



**Ruth's**  
American Style Recipe



## NY COOKIES PUCK

À cuire

Pour les plus gourmands ! Nous vous proposons ces deux cookies extra-généreux en pâte crue à mettre au four. Après cuisson, vous découvrirez leur cœur tendre et généreux ainsi que leur croûte croustillante.



**62759**  
NY Cookie Puck Double Choc

Avec des morceaux de chocolat noir et au lait, du sucre brun, des œufs et du beurre.

60 u / 120 g / 8x16  
170° / 16' four / 7,4 cm

(Pas de décongélation nécessaire)



**62430**  
NY Cookie Puck Pecan

Avec des noix de pécan et des pépites de chocolat, du sucre brun, des œufs et du beurre.

60 u / 120 g / 8x16  
170° / 16' four / 7,4 cm

(Pas de décongélation nécessaire)

### Principales caractéristiques:

- ★ INGREDIENTS DE QUALITÉ
- ✿ PRATIQUE: DÉCONGELER ET SERVIR
- ✋ MANIPULATION FACILE
- ⌚ ACHAT IMPULSIF
- 📄 IDÉAL EN TAKE AWAY



**Ruth's**  
American Style Recipe



Les brownies représentent 15% de la catégorie gamme américaine. Une prévision de +1,6% est attendue en Europe horizon 2027.\*

## BROWNIE PISTACHE PORTIONNÉ

Ce brownie est élaboré à base de beurre, de chocolat intense et de véritables éclats de pistache, puis sublimé par une touche croquante de pistaches et de délicats filets de crème au chocolat blanc.

Sa texture fondante révèle un jeu raffiné de saveurs et de contrastes.



À décongeler

**61562**  
Brownie Pistache Portionné

24 u / 1.560 g / 6x56  
4 h décongélation – à température ambiante

À proposer en gamme avec:



**67673**  
Brownie aux Noix



**81968**  
New York Roll Pistache

Principales caractéristiques:



MOELLEUX EXTRÊME



VENDU PORTIONNÉ



DÉCONGELER ET SERVIR



MANIPULATION AISÉE



UN CLASSIQUE REVISITÉ



SAVEUR TRENDY





## DOTS® MATCHA

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

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



À  
décongeler

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



Complétez votre gamme avec :



**60051**  
Dots® Myrtille



**65144**  
Dots® Noix de Coco

### Principales caractéristiques:

- DÉCONGELER ET SERVIR
- MOELLEUX EXTRÊME
- FORMAT ATTRACTIF
- SAVEUR TENDANCE
- IDÉAL À EMPORTER EN SNACK OU DESSERT





## 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 / 9,5 cm

Présentez cette nouvelle spécialité avec :



**60115**  
Dots® Carré Rose

### Principales caractéristiques:

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





## BALLDOTS® SNOW

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

À décongeler



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



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

### Principales caractéristiques:

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





## BALLDOTS® DARK

Le BallDots® saveur triple chocolat : un savoureux balldots® fourré à la crème saveur cacao et noisettes, partiellement enrobé d'un glaçage saveur chocolat noir et élégamment décoré de fines ondulations.



**60579**  
BallDots® Dark  
56 u / 90 g / 8x10  
30-45° décongélation / 9,5 cm

À décongeler

Présentez cette nouvelle spécialité avec :



**55890**  
BallDots® Nature

### Principales caractéristiques:

- 24% DE GARNITURE
- INGRÉDIENTS DE HAUTE QUALITÉ
- PRATICITÉ : DÉCONGELER ET SERVIR
- MANIPULATION FACILE
- MOELLEUX EXTRÊME



**DOTS®**  
ORIGINAL



## MINIDOTS® FOURRÉS

À décongeler

### MiniDots® Blanc Fourré Noisettes

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

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

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



### MiniDots® Noir&Blanc

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

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



### Principales caractéristiques:

- DÉCONGELER ET SERVIR
- FORMAT QUI INVITE À SE RESSERVIR
- MOELLEUX EXTRÊME
- FORMAT ATTRAYANT



Lykke



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



## PLUMCAKES

À  
décongeler

### Plumcake Banana Bread\*

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



67546  
Plumcake Banana Bread

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

### Plumcake Pomme & Cannelle\*

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



67545  
Plumcake Pomme & Cannelle

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

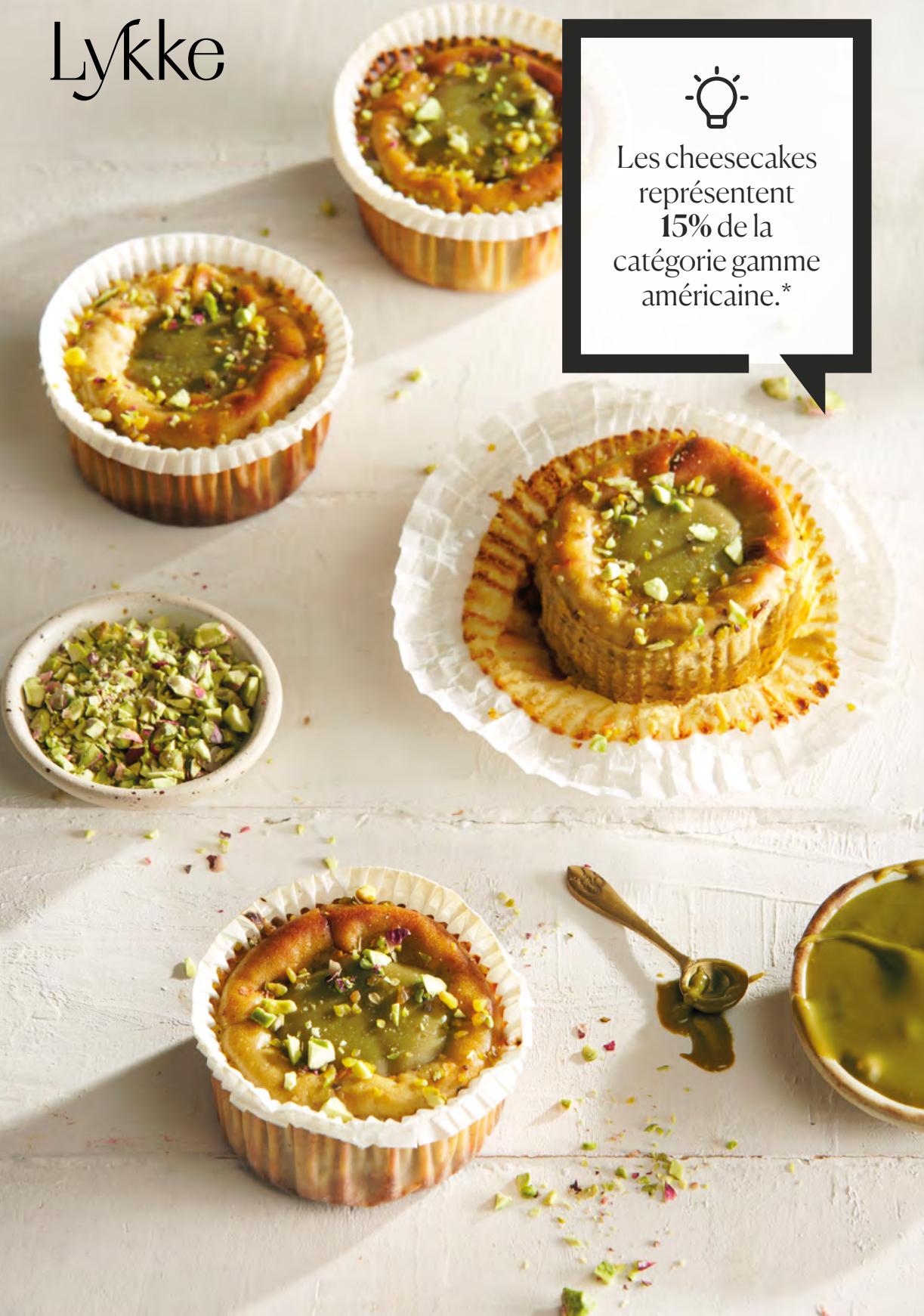
□□□□□□□□ (\*) Environ 8 tranches par plumcake.

### Principales caractéristiques:

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



# Lykke



Les cheesecakes représentent **15%** de la catégorie gamme américaine.\*

## MINI CHEESECAKE PISTACHE

Ce mini cheesecake à la **pistache** offre une délicieuse alliance de **fromage blanc et de crème de pistaches grillées**.

Le tout est sublimé par un **topping onctueux à la crème et aux éclats de pistache** qui viennent parfaire ce petit délice !



À décongeler

**61726**  
Mini Cheesecake Pistache

24 u / 80 g / 6x18  
1h décongélation - température ambiante

À proposer avec:



**61585**  
Mini Cheesecake



**65465**  
Cheesecake Speculoos

### Principales caractéristiques:

INGRÉDIENTS DE QUALITÉ

ASPECT ARTISANAL

RECETTE GOURMET

PRATICITÉ: DÉCONGELER ET SERVIR

SAVEUR TENDANCE: PISTACHE

PRODUIT INNOVANT





## PAIN



**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



**62615**  
Mini Focaccia Classique  
36 u / 85 g / 4x11 /  
15-30' décongélation / 11x11 cm



**65555**  
Mini Focaccia Tomate  
36 u / 115 g / 4x11 /  
15-30' décongélation / 11x11 cm



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



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



**63429**  
Burger Bun Pinky  
60 u / 75 g / 4x8  
50' décongélation / 11 cm



**84016**  
Black Burger  
60 u / 75 g / 4x8  
20-50' décongélation / 11,2 cm

## LE BRIÓ



**61595**  
Burger Beach Seta  
45 u / 75 g / 4x8  
20-30' décongélation / 10,2 cm



**65795**  
Burger Beach Cubo  
72 u / 68 g / 4x8  
20-30' décongélation / 7,8 cm



**63434**  
Plaque Beach Pain Mini Hot Dog  
6 placas de 18 u / 530 g / 4x14  
50' décongélation / 36 cm



**65475**  
Plaque Beach Burger Beach  
4 placas de 15 u / 1.425 g / 4x8  
30-55' décongélation / 11,5 cm



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

## SNACKING



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



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



**67903**  
Roulé Fromage  
36 u / 110 g / 8x10 / 20-50' décongélation  
175-180° / 15-20' four / 10 cm



**69554**  
Empanadilla Poulet  
27 u / 100 g / 8x17  
200° / 10-15' four / 12x7 cm



**43250**  
Roulé Saucisse & Ketchup  
50 u / 118 g / 8x19 / 15-50' décongélation  
180° / 12-16' four / 12 cm



**67983**  
Torsade Pizza  
50 u / 85 g / 8x19 / 15-50' décongélation  
180° / 12-16' four / 16,5 cm



**61579**  
Feuilleté Pizza  
48 u / 129 g / 8x12 / 40' décongélation  
180° / 20' four / 11,8 cm

## VIENNOISERIE



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



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



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



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



**67679**  
Feuilleté Pomme  
47 u / 115 g / 8x19 / 30' décongélation  
180° / 16' four / 10,5 cm



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



**61748**  
Roll Pistache  
30 u / 112 g / 8x9 / 30-50' décongélation  
180° / 10' four / 12 cm



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



**65567**  
Focaccia Amande & Sucre  
18 u / 260 g / 4x11  
30'-40' décongélation / 22 x 10 cm



**62675**  
Focaccia Chocolat  
18 u / 260 g / 4x11  
30'-40' décongélation / 22 x 10 cm



## GAMME AMÉRICAINE



**62955**  
Delicake Myrtille  
24 u / 110 g / 8x14  
30-35' décongélation / 9,7 cm



**61756**  
Delicake Macadamia  
24 u / 110 g / 8x14  
30-35' décongélation / 9,7 cm



**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



**61298**  
Muffin Tûipe Fourré Abricot  
24 u / 136 g / 8x10  
30-60' décongélation / 8 cm



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



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



**62589**  
Muffin Dubai Style  
15 u / 125 g / 8x17  
30-60' décongélation / 8,8 cm



**62759**  
NY Cookie Puck Double Choc  
60 u / 120 g / 8x16  
170° / 16' four / 7,4 cm



**62450**  
NY Cookie Puck Pecan  
60 u / 120 g / 8x16  
170° / 16' four / 7,4 cm



**61562**  
Brownie Pistache Portionné  
24 u / 1.560 g / 6x36  
4 h décongélation –  
à température ambiante



## DOTS®



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



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



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



**60379**  
BallDots® Dark  
36 u / 90 g / 8x10  
30-45' décongélation / 9,5 cm



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



**60577**  
MiniDots® Blanc Fourré  
Noisettes  
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



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

## LYKKE



**67346**  
Plumcake Banana Bread  
4 u / 450 g / 7x24  
6h décongélation t° ambiante  
21x10 cm



**67345**  
Plumcake Pomme & Cannelle  
4 u / 500 g / 7x24  
6h décongélation t° ambiante  
21x10 cm



**61726**  
Mini Cheesecake Pistache  
24 u / 80 g / 6x18  
1h décongélation - température ambiante



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