

Nouveautés Septembre 2015



Burger Cristal

À la recherche du burger parfait



Burger Cristal

Pas de burger parfait sans un pain parfait

Pain 100% naturel, fabriqué avec de la farine, de l'eau, du levain, de l'huile d'olive, du sel et de la levure. Selon un procédé de fabrication très artisanal qui lui donne un aspect irrégulier et authentique.

La cuisson finale n'est pas nécessaire, mais il est conseillé de le passer rapidement au grille-pain pour valoriser sa croûte fine, cristalline et croustillante qui rehaussera la saveur des ingrédients. Le pain haut de gamme pour réussir le hamburger «parfait».

Élaboré à base de levain

Mie très tendre et moelleuse avec de grandes alvéoles

Croûte cristalline, très fine

Produit très hydraté

Légèrement fariné



Burger aux oignons caramélisés, cheddar et sauce tartare

Ingrédients

- 1 steak haché de 200 g
- 1 tranche de cheddar
- 1 oignon rouge
- 1/2 cuillerée de miel
- 1 feuille de salade frisée
- Sauce barbecue
- Sauce tartare (mayonnaise, carotte cornichons, câpres, oignon émincé)

Préparation

Couper l'oignon en tranches et le cuire à feu doux avec une pincée de sel. Le réduire jusqu'à ce qu'il soit tendre. Ajouter le miel et laisser caraméliser doucement. Griller le steak et juste avant qu'il ne soit cuit, le badigeonner de sauce barbecue des deux côtés. Couper le pain, placer une feuille de salade et un peu de sauce tartare.

Ajouter le steak, la tranche de cheddar, l'oignon caramélisé et encore un peu de sauce tartare. Couvrir et servir.



Sandwiches

Grande variété de pains pour satisfaire tous les goûts. Pour un service rapide et efficace, décongeler et c'est prêt! Clients bien servis à toute heure. Tout est fin prêt même aux heures de pointe. Succès garanti auprès de vos invités.

- Service rapide et efficace
- Décongeler et c'est prêt
- À toute heure



81250
Burger Cristal

 30 u

 80 g

 4x14

 10'

 1'

 12 cm

* Les temps de cuisson et de décongélation sont fournis à titre indicatif, car ils dépendent des conditions et de la température de chaque local.



Petit Pains Gourmet

La richesse est intérieure



Petit Pains Gourmet

Aussi riches à l'intérieur qu'ils sont irrésistibles à l'extérieur

Gamme attrayante de pains Gourmet miniatures élaborés à base de levain et de longues périodes de fermentation selon un procédé artisanal. Leur aspect rustique et l'irrégularité des formes leur donnent une touche d'authenticité. Parfaitement adaptés au secteur de la restauration, leurs différentes saveurs exhalent leur personnalité.

Épeautre

Élaboré avec de la farine d'épeautre et de blé, et parsemé de graines de sésame. Saveur très agréable et texture croustillante.



Raisins secs et noix

Avec des morceaux de raisins secs et de noix. Un goût authentique et un grand contraste de saveurs en bouche.



Fromages

Léger et croustillant à l'emmental, au cheddar et à la bûche de chèvre. Cœur tendre et finition intense exaltée par les fromages.



Le saviez-vous?



Raisins secs et noix

Les raisins secs sont très riches en glucides et offrent un grand apport énergétique. Ils stimulent l'activité cérébrale et aident à maîtriser le cholestérol.



Épeautre et sésame

L'épeautre est une céréale extrêmement riche en protéines, minéraux et vitamines. Elle a une haute teneur en fibres. Le sésame contient des taux de protéines importants et des acides gras polyinsaturés.



Fromages

Le fromage est une des sources principales de calcium. Il contient beaucoup de vitamines B9 (acide folique).

PAIN HORECA

Une grande diversité de pains qui enchantent les palais délicats et les goûts les plus subtils.

- Palais délicat
- Saveur authentique
- Idéal pour vos tables



84620 Petit Pain Épeautre
84640 Petit Pain Raisins secs et Noix
84650 Petit Pain Fromages



80 u



40 g



14x4



20-30'



180-190°



8-10'



8 cm

* Les temps de cuisson et de décongélation sont fournis à titre indicatif, car ils dépendent des conditions et de la température de chaque local.



Baguette Viennoise

La baguette la plus moelleuse



Baguette Viennoise

Préparez vos sandwiches les plus moelleux

Inspirés par le pain viennois traditionnel, nous avons créé la baguette la plus moelleuse et raffinée de notre gamme de pains. Sa mie tendre et humide se conserve plus longtemps que la baguette traditionnelle. Son goût légèrement sucré se marie à la perfection avec les aliments sucrés ou salés, idéale pour le petit-déjeuner et le goûter.

Mie tendre et moelleuse

Préparée avec de l'huile

13 incisions sur la croûte



Une fois cuite, elle se conserve mieux qu'une baguette traditionnelle

Suggestions

Placez un panier avec différentes baguettes dans votre présentoir.

Indiquez qu'il s'agit de la baguette la plus moelleuse de toute la gamme. Idéale pour les sandwiches des enfants.

Présentez différents sandwiches préparés avec la baguette et prêts à consommer.



BAGUETTES

Les pains les plus classiques et les plus populaires, un classique indispensable que chaque commerce doit proposer dans tous ses formats et toutes ses variétés.



43800
Baguette Viennoise



36 u



250 g



4x7



15'



190-210°



15-20'



55 cm

* Les temps de cuisson et de décongélation sont fournis à titre indicatif, car ils dépendent des conditions et de la température de chaque local.

FS

RT

Croissant Céréales et Miel

Le plein d'énergie et de douceur



Croissant Céréales et Miel



Quand on en mange un. On a envie d'en manger un autre

Irrésistible croissant fourré à la crème de miel, élaboré avec du beurre, généreusement feuilleté et recouvert de flocons d'avoine, de blé grillé, de graines de tournesol et de millet décortiquées. Les céréales lui donnent une couleur caractéristique pour une touche d'authenticité. La farine de malt lui confère une saveur grillée. Il a l'air délicieux. Et au fond, il est tellement bon.

Feuilleté et recouvert
de graines

Délicieuse garniture
à la crème de miel



Les bienfaits du miel



Le miel est une source de vitalité quel que soit notre état de santé. Son goût est incomparable, il peut remplacer le sucre à de nombreuses occasions et ses vertus médicinales sont connues depuis la nuit des temps.

Viennoiserie sélectionnée, 100% pur beurre, préparée avec des ingrédients naturels de grande qualité, choisis avec soin et soumis à de longues périodes de repos afin d'obtenir une technique parfaite de feuilleté ainsi qu'une texture et un goût incomparables.



Pour offrir la meilleure qualité en un temps record, le meilleur conseil que nous puissions vous donner est de décongeler, passer au four et servir. Facile car ne nécessite pas de fermentation. Facile parce que c'est prêt en 45 minutes. Facile parce que tout est sous contrôle. Plus facile que ça, c'est impossible!



23280

Croissant Céréales et Miel

	60 u
	72 g
	8x9
	20'
	170-180'
	18-20'
	13,5 cm

* Les temps de cuisson et de décongélation sont fournis à titre indicatif, car ils dépendent des conditions et de la température de chaque local.

FS

RT

Croissant Mix

Le plaisir est dans la diversité



Croissant Mix

Chocolat au lait ou chocolat blanc?

Et pourquoi pas les deux?

Le croissant mix vous facilite la tâche pour éviter ce genre de dilemmes. Il est garni d'une barre de chocolat qui combine les deux saveurs et dont la consistance prend toute son ampleur à la cuisson.

Doré à l'œuf

Élaboré avec de la margarine

Peut être décoré selon les goûts de chacun



Suggestions

Incorporez une étiquette qui indique «Deux chocolats».

Découvrez le croissant avec des lignes aux deux chocolats ou baignez chaque pointe dans le chocolat correspondant.

Présentez les croissants en alternant les pointes pour offrir un contraste de couleurs.



Pour offrir la meilleure qualité en un temps record, le meilleur conseil que nous puissions vous donner est de décongeler, passer au four et servir. Facile car ne nécessite pas de fermentation. Facile parce que c'est prêt en 45 minutes. Facile parce que tout est sous contrôle. Plus facile que ça, c'est impossible!



40530
Croissant Mix



40 u



105 g



8x9



15-30'



175-180°



12-15'



12 cm

* Les temps de cuisson et de décongélation sont fournis à titre indicatif, car ils dépendent des conditions et de la température de chaque local.

FS

RT

Dots® Sweet

La gourmandise la plus sucrée



Dots® Sweet

Pour les becs sucrés de la maison

Il y a des saveurs qui traversent les générations, des gourmandises qui éveillent des souvenirs d'enfance, voilà l'essence même de ce produit phare de la saison. Décoré avec des perles de sucre dorées, et nappé de chocolat, ce Dots® tendre et fondant offre à présent un cœur exquis de crème de noisette qui fera les délices des plus gourmands de la maison.

Décoré avec des perles de sucre dorées

Pâte tendre et moelleuse

Fourré à la crème de noisettes



Produit élaboré avec de l'huile de palme durable. Nous participons au respect de l'environnement, de la biodiversité et du droit du travail des communautés indigènes.

Suggestions

Communiquez sur sa délicieuse garniture avec une étiquette qui précise «À la crème de noisettes».

Proposez une petite dégustation pour qu'ils savourent cette nouveauté phare.

Stimulez les ventes avec une promotion attrayante pour le petit-déjeuner «Dots® Sweet + café».



DOTS®

Un monde de saveurs et de couleurs sans additifs ni colorants artificiels, qui ne laisse pas indifférent. Avec de nouveaux produits chaque année, soit plus de 40 variétés, nous proposons la gamme la plus étendue sur le marché. Leaders européens avec plus d'un million de DOTS® par jour, nous sommes présents dans plus de 40 pays.



La formule idéale pour satisfaire les clients en un instant : un produit d'une qualité incontestable et un service d'une rapidité à la hauteur de vos besoins. À décongeler à la demande. Et c'est prêt. Connaissez-vous un meilleur moyen d'économiser du temps et de l'argent et d'exploiter pleinement le potentiel de votre commerce?



62960
Dots® Sweet

 24 u

 70 g

 8x16

 20-25'

 9,5 cm

* Les temps de cuisson et de décongélation sont fournis à titre indicatif, car ils dépendent des conditions et de la température de chaque local.

FS RT

Dots® on the Rocks

Cacao, choc et rock'n'roll



Dots® on the Rocks

Quand on en mange un. On a envie d'en manger un autre

Version exquise du Dots® traditionnel pour ceux qui sont à la recherche d'émotions fortes en chocolat. Élaboré à base de pâte à cake (pâte fouettée) innovante, plus consistante et dense, nappé de chocolat blanc et décoré avec des petits morceaux de chocolat.

Décoré avec des petits morceaux de chocolat

Pâte au cacao type cake, plus compacte

Nappage au chocolat blanc



Produit élaboré avec de l'huile de palme durable. Nous participons au respect de l'environnement, de la biodiversité et du droit du travail des communautés indigènes.

Supports

Chaque boîte contient 18 sachets à emporter et 36 étiquettes de quatre modèles différents.

* Promotion valable pour les 6 000 premières boîtes



Sachets Take Away



Étiquettes

DOTS®

Un monde de saveurs et de couleurs sans additifs ni colorants artificiels, qui ne laisse pas indifférent. Avec de nouveaux produits chaque année, soit plus de 40 variétés, nous proposons la gamme la plus étendue sur le marché. Leaders européens avec plus d'un million de DOTS® par jour, nous sommes présents dans plus de 40 pays.



La formule idéale pour satisfaire les clients en un instant : un produit d'une qualité incontestable et un service d'une rapidité à la hauteur de vos besoins. À décongeler à la demande. Et c'est prêt. Connaissez-vous un meilleur moyen d'économiser du temps et de l'argent et d'exploiter pleinement le potentiel de votre commerce?



64920

Dots® on the Rocks



36 u



95 g



8x15



40'



9 cm

* Les temps de cuisson et de décongélation sont fournis à titre indicatif, car ils dépendent des conditions et de la température de chaque local.





Big Dots® Ball Sucré

Un méga Dots Ball pour les mégas gourmands

Big Dots® Ball Sucré

Laissez parler votre imagination

Un méga Dots Ball pour les mégas gourmands ou les mégas créatifs. Il est recouvert de sucre et son grand format permet d'élargir l'éventail des idées de présentation. Nos clients pourront le remplir et le décorer au gré de leur imagination.

Pâte tendre et moelleuse

Recouvert de sucre



Produit élaboré avec de l'huile de palme durable. Nous participons au respect de l'environnement, de la biodiversité et du droit du travail des communautés indigènes.

Suggestions

Beurre, crème, truffe ou confiture, les possibilités sont infinies et rehausseront à coup sûr la saveur du Dots Ball.

Invitez les clients à demander leur garniture préférée avec une affiche : «Qu'est-ce qui vous tente aujourd'hui? Crème, truffe, confiture...»

Faites sa promotion comme nouveauté de la semaine avec une offre irrésistible de «Dots Ball + café».



DOTS®

Un monde de saveurs et de couleurs sans additifs ni colorants artificiels, qui ne laisse pas indifférent. Avec de nouveaux produits chaque année, soit plus de 40 variétés, nous proposons la gamme la plus étendue sur le marché. Leaders européens avec plus d'un million de DOTS® par jour, nous sommes présents dans plus de 40 pays.



La formule idéale pour satisfaire les clients en un instant : un produit d'une qualité incontestable et un service d'une rapidité à la hauteur de vos besoins. À décongeler à la demande. Et c'est prêt. Connaissez-vous un meilleur moyen d'économiser du temps et de l'argent et d'exploiter pleinement le potentiel de votre commerce?



65880
Big Dots Ball Sucré



27 u



78 g



8x11



60-75'



10,5 cm

* Les temps de cuisson et de décongélation sont fournis à titre indicatif, car ils dépendent des conditions et de la température de chaque local.



Napolitain Jambon-Fromage

Le plaisir est dans la diversité



Napolitain Jambon-Fromage

La Napolitain salé plus grand

C'est le napolitain salé le plus grand de notre catalogue. Sa délicieuse garniture de jambon en tranche et de fromage frais crémeux en fait un succulent produit croustillant, rehaussé par un arôme irrésistible de gouda.

30% de garniture

Doré à l'œuf

Peut être décoré selon les goûts de chacun

Arôme gouda



Suggestions

Pour le rendre plus appétissant vous pouvez l'agrémenter avec des épices, des olives ou du poivron, en fonction de votre envie, mais toujours avant de le mettre au four.

Ajouter un écriteau qui précise sa garniture: «Jambon et fromage».

Il peut se consommer froid ou chaud.



Snacks

Pour offrir la meilleure qualité en un temps record, le meilleur conseil que nous puissions vous donner est de décongeler, passer au four et servir. Facile car ne nécessite pas de fermentation. Facile parce que c'est prêt en 45 minutes. Facile parce que tout est sous contrôle. Plus facile que ça, c'est impossible!

43480 Napolitain Jambon-Fromage

 36 u

 145 g

 8x9

 30'

 175-180°

 15-17'

 13 cm

* Les temps de cuisson et de décongélation sont fournis à titre indicatif, car ils dépendent des conditions et de la température de chaque local.

FS

RT

Empanadas Argentines

C'est l'heure des snacks



Empanadas Argentines

Farcis d'idées nouvelles

Trois nouvelles propositions de snacks délicieux élaborés à base de pâte pour empanadas et dorés à l'œuf. Ils sont farcis avec différents ingrédients qui multiplient les idées nouvelles pour des amateurs toujours plus nombreux.

Les empanadas sont travaillées à la main pour leur donner un aspect plus traditionnel. Elles sont si simples à préparer qu'une fois décongelées, il suffit de les passer deux à trois minutes au four avant de les servir. En goûter une donne envie de les goûter toutes.

Empanada Argentine
de légumes
9x8,5 cm

Empanada
Argentine de coq
15x6,5 cm

Empanada
Argentine de viande
15x5,5 cm



Des farces tellement délicieuses qu'il sera difficile de faire son choix!



Farce viande hachée,
poivron rouge grillé, œuf
dur et piment rouge.

Farce pesto d'aubergine, poivron
rouge, oignon et courgette.

Farce poulet, poivron rouge,
mozzarella et oignon.

Snacks

La formule idéale pour satisfaire les clients en un instant : un produit d'une qualité incontestable et un service d'une rapidité à la hauteur de vos besoins. À décongeler à la demande. Et c'est prêt. Connaissez-vous un meilleur moyen d'économiser du temps et de l'argent et d'exploiter pleinement le potentiel de votre commerce?



63000 Empanada
Argentine de Légumes*
63010 Empanada
Argentine de Viande
63020 Empanada
Argentine de Coq



*30 u - 24 u



103 g



8x17



45-60'

* Les temps de cuisson et de décongélation sont fournis à titre indicatif, car ils dépendent des conditions et de la température de chaque local.

FS

RT



Head Office

Plaza Xavier Cugat, 2,
Ed. C, 4th floor
08174 Sant Cugat del Vallès
Spain
Tel. 34 (0) 93 504 17 00

Europastry France

Immeuble Arago 1
41 Boulevard Vauban
78280 Guyancourt - France
Tel. 33 (0) 134 91 04 91

Europastry

Wenner Bread Products

33 Rajon Rd. Bayport,
New York 11705
Tel. 1 305 406 9922

Europastry Colombia

Calle 100 n° 14-63 Oficina 301
Bogotá - Colombia
Tel. +571 6167473
Televentas +57116166915
+5716166913

Europastry Benelux

Curieweg, 4
3208 KJ Spijkenisse,
Netherlands
Tel. 31 (0) 181 698 208

Donuk Firincilik Urunleri

Lot 31, Parcel 6408,
Yukari Dudullu OSB 2 Caddesi N° 23
34775 Ümraniye - Istanbul - TURKEY
Tel. +90 216 444 1866

Economics and
business award
to business
decision making



CIDEM Award
to research and
development



Awarded as one
of the 500 most
innovative
European com-
panies

