

# Nouveaux Produits

JANVIER 2016



# Feuilleté Cheesecake

Une agréable surprise qui fond dans la bouche.





## Description

Cette délicieuse spécialité, avec une fine pâte feuilletée à la margarine et à la texture délicatement légère, cache à l'intérieur une garniture abondante et délicieuse à la framboise et au fromage blanc, unies en une fusion crémeuse aux contrastes intéressants.

## Suggestions

- Si vous disposez d'un tableau ou d'une affiche, mettez en avant la particularité de sa délicieuse garniture.
- Profitez des moments de consommation pour proposer des offres particulières ou des promotions.
- Idéal au petit-déjeuner et au goûter.

# Feuilleté Cheesecake



- ✿ Croûte croustillante.
- ✿ Doré à l'œuf et décoré de grains de sucre.
- ✿ Garniture abondante à la framboise (10 g) et au fromage blanc (22 g)



Quand il s'agit d'offrir la meilleure qualité en un temps record, nous ne pouvons mieux le décrire:

- Décongeler, cuire au four, servir. Facile car aucune fermentation n'est nécessaire.
- Facile car il est prêt en 45 minutes. Facile car vous contrôlez tout.
- Plus facile que ça, c'est impossible !

## 66340 | Feuilleté Cheesecake

 58 u

 180°

 10 cm

 90 g

 10-12'

 20'

 8x10

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

# Feuilleté Doublé Noir et Blanc

Une touche d'élégance dans vos produits.





### Description

Version innovante du traditionnel napolitain, la seule avec une pâte feuilletée au cacao, fourrée d'un contraste de textures de crème de cacao, de noisettes et de chocolat blanc. Décoré d'un nappage d'étoiles de sucre.

### Suggestions

- Si vous disposez d'un tableau ou d'une affiche, mettez en avant sa délicieuse garniture à la crème de chocolat, aux noisettes et au chocolat blanc.
- Profitez des moments de consommation pour proposer des offres particulières ou des promotions.
- Idéal au petit-déjeuner et au goûter.

## Feuilleté Doublé Noir et Blanc



- 🌿 Croûte croustillante.
- 🌿 Décoré d'étoiles de sucre.
- 🌿 Fourré de crème au cacao, de noisettes et de chocolat blanc.



Quand il s'agit d'offrir la meilleure qualité en un temps record, nous ne pouvons mieux le décrire:

- Décongeler, cuire au four, servir. Facile car aucune fermentation n'est nécessaire.
- Facile car il est prêt en 45 minutes. Facile car vous contrôlez tout.
- Plus facile que ça, c'est impossible !

### 61480 | Feuilleté Doublé Noir et Blanc

62 u    170-175°    10 cm

90 g    18-20'

15'    9x8

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

# Croissant Carbonara et Feuilleté Rond Fromage et Noix

Pour l'encas du matin ou en remplacement d'un repas.





Quand il s'agit d'offrir la meilleure qualité en un temps record, nous ne pouvions mieux le décrire:

- Décongeler, cuire au four, servir. Facile car aucune fermentation n'est nécessaire.
- Facile car il est prêt en 45 minutes. Facile car vous contrôlez tout.
- Plus facile que ça, c'est impossible !

### Suggestions

- Vous pouvez les vendre sous forme de menu « à emporter ». Un encas bon marché et appétissant pour le client.
- Mettez en avant ses points forts : « Fourré à la sauce carbonara » et « Délicieuse crème de fromage aux noix ».



## Croissant Carbonara

Aussi complet que varié



✿ Doré à l'œuf. ✿ Décoré de mozzarella râpée.

## Feuilleté Rond Fromage et Noix

Croustillante, intense moelleuse



✿ Doré à l'œuf. ✿ Fourré au fromage (emmental, roquefort, fromage frais) et noix.



### 63210 | Croissant Carbonara

Friand original en pâte à croissant préparé à partir de margarine, fourré d'une délicieuse sauce carbonara et couronné d'une tranche de bacon. Prêt à servir, il est doré à l'œuf et décoré de mozzarella râpée.

📦 30 u   🥡 130 g   ⚡ 15'   🌡️ 180°  
🕒 13-14'   📏 8x17   🌀 16 cm



### 61590 | Feuilleté Rond Fromage et Noix

Délicieuse base en pâte feuilletée, fourrée d'une crème de fromage fabriquée à partir d'emmental, de roquefort et de fromage frais, couronnée de petits morceaux de noix crouquants, savoureux et

📦 40 u   🥡 130 g   ⚡ 20'   🌡️ 170-180°  
🕒 15-18'   📏 8x9   🌀 12,5 cm

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

# Maille Praliné

La beauté est à l'extérieur, le cocoa à l'intérieur.



## Description

Notre traditionnel grillé, désormais dans sa version la plus savoureuse : préparée à partir de pâte danoise (50 %) et d'une garniture (50 %) à la crème de cacao et aux petits morceaux d'avoine grillés. Un mélange unique, varié en termes de présentations et très croustillant.

## Suggestions

- Proposez 2 ou 4 pièces ensemble pour tirer un meilleur profit du produit.
- Jouez avec les différentes décorations avant ou après la cuisson au four.  
Avant : grains de sucre, fruits secs.  
Après : vermicelles au chocolat, vermicelles colorés, sucre glace, sirop...
- Idéal au petit-déjeuner et au goûter.



# Maille Praliné



- ✦ Croûte croustillante.
- ✦ Pâte danoise.
- ✦ Garniture abondante à la crème de cacao et aux morceaux d'avoine grillés.



Quand il s'agit d'offrir la meilleure qualité en un temps record, nous ne pouvons mieux le décrire:

- Décongeler, cuire au four, servir. Facile car aucune fermentation n'est nécessaire.
- Facile car il est prêt en 45 minutes. Facile car vous contrôlez tout.
- Plus facile que ça, c'est impossible !

## 66910 | Maille Praliné

54 u

180°

15 cm

100 g

13'

15'

8x16

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

# Cookie Choc

Fourré d'une délicieuse crème au cacao.



## Description

Nous préparons la pâte de ces tendres cookies en suivant la recette traditionnelle des incontournables biscuits américains, avec un mélange précis de margarine et de beurre afin d'obtenir un équilibre optimal en terme d'arômes et de texture, en plus du sucre, des œufs, de la farine, du lait et d'une pluie de pépites de chocolat qui lui donnent son goût et son aspect caractéristiques.

## Suggestions

- Proposez-les à emporter pour le déjeuner ou le goûter des enfants dans un cône en papier ou un sachet, idéal à partager.
- Idéal à proposer en dessert, y aviez-vous pensé ?
- Pour exposer les cookies, choisissez un récipient en verre avec un couvercle qui les mette en valeur.



# Cookie Choc



- ✦ Délicieuse garniture à la crème de chocolat
- ✦ Décongelez et c'est prêt !
- ✦ Longue conservation (2-3 jours).



- 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 une façon plus intelligente d'économiser du temps et de l'argent et de rentabiliser pleinement vos affaires ?

**63590** | **Cookie Choc**

 24 u  8x9

 75 g  10 cm

 15-20'

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

# Demi-baguette Viennoise et Petit Pain Viennois

Nos pains les plus tendres.



## Description

Les deux spécialités les plus moelleuses et fines de notre gamme de pains s'inspirent du traditionnel pain viennois.

## Baguettes

- Le pain par excellence.
- Variété de pain particulièrement appropriée à la préparation de toasts ou de sandwiches.
- Le classique indispensable dans tous les établissements.

## Suggestions

- Préparez différentes recettes pour les différents moments de la journée, sucrées pour le petit-déjeuner et le goûter, salées pour les repas.
- Proposez la formule « à emporter ».



## Demi-baguette Viennoise



✿ 6 incisions sur le dessus. ✿ Mie tendre.

## Petit Pain Viennois



✿ 3 incisions sur le dessus. ✿ Mie tendre.

### 64340 | Demi-baguette Viennoise

Avec 6 incisions sur le dessus, et une saveur particulière et légèrement sucrée. Il se caractérise par l'excellente conservation de sa mie, qui reste tendre et humide plus longtemps que les pains traditionnels.

 66 u  122 g  20-30'  200°  
 10'  4x7  27,5 cm

### 65340 | Petit Pain Viennois

Petit pain tendre et savoureux, incontournable dans les nouveaux concepts de cafétérias où l'offre de mini-sandwichs triomphe par leur taille, leur texture et leur variété.

 95 u  65 g  20-30'  200°  
 10'  4x8  14 cm

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

# Flûte Cristal

Delicately crunchy.





## Description

Ce nouveau format de pain cristal est fabriqué en suivant un processus artisanal de longs repos et triple fermentation. C'est un pain à la présentation très attrayante qui implique une soigneuse sélection d'ingrédients naturels : levain, farine et huile d'olive vierge.

## Suggestions

- Présentez les sandwiches sur une serviette de couleur sombre, cela fonctionne très bien pour les mettre en avant et leur donner une image encore plus savoureuse.



# Flûte Cristal



- ✿ Mie alvéolée.
- ✿ Croûte cristalline.
- ✿ Aspect rustique et irrégulier.



- Le levain est le fruit d'un mélange de farine et d'eau que l'on a laissé fermenter pendant plusieurs heures de manière naturelle.
- Sa longue fermentation facilite la digestion et l'assimilation des bons nutriments présents dans le pain.
- Mais il donne aussi un bon goût et une texture agréable, tout en prolongeant la durée de conservation du produit.

### 62140 | Flûte Cristal

 35 u  200-210°  50 cm

 145 g  6-8'

 10-15'  4x9

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

# Pain du Boulanger Rustique

Le pain avec le plus de caractère.



## Description

Nous avons repris la recette classique pour revendiquer la valeur du véritable pain artisanal. Un pain comme ceux d'autrefois, fabriqué avec soin, selon un processus à quatre fermentations et avec de longs repos, lui permettant de se conserver pendant bien plus longtemps qu'un pain normal.

## Suggestions

- Réservez-lui une place privilégiée dans votre devanture, car c'est un produit premium.
- Justifiez son prix par ses qualités et sa préparation artisanale. Soulignez le fait qu'il est fabriqué à partir de levain, grâce à quatre fermentations et sans additifs, Clean Label.
- N'oubliez pas de toujours faire préchauffer le four et d'être le plus rapide possible lors de la séquence ouverture de la porte / introduction des plateaux pleins / fermeture de la porte. Les temps de cuisson peuvent varier en fonction du four et du degré d'humidité.

# Pain du Boulanger Rustique



- 🌿 Four en pierre.
- 🌿 Aspect très rustique et irrégulier.
- 🌿 Mie très alvéolée.



- 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 une façon plus intelligente d'économiser du temps et de l'argent et de rentabiliser pleinement vos affaires ?

## 66530 | Pain du Boulanger Rustique

 8 u



180-190°

 46,5 cm

 265 g



30'

 30'



4x14

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

# EUROPASTRY

---

## **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

## **Wenner Bread Products**

2001 Orville Drive,  
Ronkonkoma, NY 11779  
sales@wennerbread.com  
Tel. 1-800-869-6262 / 1-631-563-6262

## **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

