

Nouveautés
.....
Avril 2016



Pain au Chocolat

Faites-vous un plaisir Choc !





Pain au Chocolat

Un petit caprice pour les grands amateurs de chocolat. Légère pâte feuilletée en forme de Napolitain, élaborée au beurre et fourrée de deux barres chocolatées qui lui procurent un goût et un aspect caractéristiques.



Cette gamme, 100 % pur beurre, qui a subi de longues périodes de repos selon le processus Viennoiserie Caprice, se caractérise par son léger feuilleté et son goût exquis.

Suggestions

- 🍷 **Gagnez en visibilité.** Renforcez la communication dans votre établissement en proposant des offres. Nous vous recommandons de disposer vos produits en pyramide.
- 🍷 **Rentabilité.** Vous pouvez couper le Pain Choc en 2 et vous obtiendrez ainsi un mini Pain Choc. Cela vous permettra de proposer des offres attrayantes en fonction du volume de façon à augmenter votre flux de clientèle.
- 🍷 **Rentabilité.** Vous pouvez couper le Pain Choc en 2 et vous obtiendrez ainsi un mini Pain Choc. Cela vous permettra de proposer des offres attrayantes en fonction du volume de façon à augmenter votre flux de clientèle.



Pur beurre
 Léger feuilleté
 Délicieusement fourré au chocolat



64170
Pain au Chocolat






 50 u	 80 g	 8x9	 20-30'	 170-180°	 18-20'	 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.

Big Tûlpe Sweet

Un plaisir de taille



Big Tûlpe Sweet

Authentique pâte à muffin richement fourrée de douce crème de noisette, garnie d'un nappage blanc parsemé de petits pailletés de chocolat. Finition surprenante et délicate qui ne manquera pas d'accrocher les amateurs de super muffins.



Suggestions

Exposition

- ✦ **“À emporter”.** S'il existe un produit initialement conçu pour être emporté, n'importe quel muffin ferait l'affaire. «Du sucré à emporter ?». Une simple piqure de rappel de temps à autre suffit. Et que diriez-vous d'une boisson pour accompagner: café ou jus de fruit ?
- ✦ **Rentabilité.** Mettez le produit bien en vue et déclenchez la vente d'un pack Combo original, en offrant un « Deux pour le prix d'un ». Idéal pour partager à l'heure du petit déjeuner ou du goûter.

Nous agrandissons la famille

Complétez votre offre avec le reste de notre délicieuse et surprenante Super gamme



Abondante garniture à la crème de noisette

Sur le dessus, nappage blanc parsemé de petits pailletés de chocolat

Décongelez et c'est prêt !

63540
Big Tûlpe Sweet



12 u



140 g



8x17



30-60'



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.



Big Muffin Tûlpe Choco



Big Muffin Tûlpe
Choc Blanc



Big Muffin Tulip Muesli

Mini-Salés

Petits plaisirs salés



Mini-Salés

Cinq petites références dans les feuilletés viendront compléter votre assortiment de mini-salés. Prêtes à servir et dorées à l'œuf. Cinq surprenantes garnitures déclinées en deux formats pour rendre votre offre plus attrayante.



Une tentation tout aussi pratique que polyvalente. Fourré à la sauce tomate, avec une pointe d'origan.

65030
Mini Feuilleté rond Napoli



80 u | 22 g | 16x16 | 20' | 170-180° | 15-18' | 6,5 cm



Très méditerranéen!
Garniture à base de petits dés de bacon, oignons frits dans de l'huile d'olive vierge et persil.

65010
Mini Feuilleté rond Carbonara



80 u | 22 g | 16x16 | 20' | 170-180° | 15-18' | 6,5 cm



Sa garniture aux épinards et à la crème de fromage de chèvre saura ravir vos clients végétariens.

65070
Mini Feuilleté rond Capri



80 u | 22 g | 16x16 | 20' | 170-180° | 15-18' | 6,5 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.



Façon manchega, avec un pesto d'aubergine, poivron vert, courgette et une pincée de poivre noir.



Les épices sont tendance! Voilà pourquoi ce délice de poulet est assaisonné au curry, à la noix de muscade et au sésame.

64080
Mini Feuilleté de Légumes

80 u | 22 g | 16x16 | 20' | 170-180° | 15-18' | 5,5 cm

64090
Mini Feuilleté de Poulet au Curry

80 u | 22 g | 16x16 | 20' | 170-180° | 15-18' | 5,5 cm

Suggestions

- Exposition.** Si vous disposez d'un tableau ou d'une affiche, nous vous recommandons de vanter leurs garnitures exquises.
- Décoration.** Décorez nos mini-salés de manière créative pour colorer votre offre et rentabiliser davantage vos propositions ; c'est le petit détail qui fait le grand changement.



Mini-Salés

Cinq petites références dans les feuilletés viendront compléter votre assortiment de mini-salés. Prêtes à servir et dorées à l'œuf. Cinq surprenantes garnitures déclinées en deux formats pour rendre votre offre plus attrayante.



Une tentation tout aussi pratique que polyvalente. Fourré à la sauce tomate, avec une pointe d'origan.

65030
Mini Feuilleté rond Napoli



80 u | 22 g | 16x16 | 20' | 170-180° | 15-18' | 6,5 cm



Très méditerranéen!
Garniture à base de petits dés de bacon, oignons frits dans de l'huile d'olive vierge et persil.

65010
Mini Feuilleté rond Carbonara



80 u | 22 g | 16x16 | 20' | 170-180° | 15-18' | 6,5 cm



Sa garniture aux épinards et à la crème de fromage de chèvre saura ravir vos clients végétariens.

65070
Mini Feuilleté rond Capri



80 u | 22 g | 16x16 | 20' | 170-180° | 15-18' | 6,5 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.



Façon manchega, avec un pesto d'aubergine, poivron vert, courgette et une pincée de poivre noir.



Les épices sont tendance! Voilà pourquoi ce délice de poulet est assaisonné au curry, à la noix de muscade et au sésame.

64080
Mini Feuilleté de Légumes



80 u | 22 g | 16x16 | 20' | 170-180° | 15-18' | 5,5 cm

64090
Mini Feuilleté de Poulet au Curry



80 u | 22 g | 16x16 | 20' | 170-180° | 15-18' | 5,5 cm

Suggestions

- Exposition.** Si vous disposez d'un tableau ou d'une affiche, nous vous recommandons de vanter leurs garnitures exquises.
- Décoration.** Décorez nos mini-salés de manière créative pour colorer votre offre et rentabiliser davantage vos propositions ; c'est le petit détail qui fait le grand changement.



Empanadas

La restauration rapide la plus élaborée



Empanadas

Élaborées à l'aide d'une fine pâte à pain obtenue à base de farine de blé, nos empanadas sont fourrées d'une sélection rigoureuse d'ingrédients de la plus haute qualité. Cela nous permet d'offrir une grande variété de nouvelles propositions à nos clients, qui pourront, dans le meilleur des cas, tout emporter.

Elles sont une excellente solution pour les clients pressés qui ont besoin d'une formule rapide mais de qualité. Vous pouvez les servir froides ou bien les passer rapidement au four. Découpées en parts, ou en petits pavés prêts à déguster, vous pouvez y associer différentes nouveautés.

La classique, au thon, à l'oignon et au poivre rouge en trois dimensions pratiques : moyenne, grande...



65780
Empanada de Galice au Thon



5 u 1,6 kg 8x12 20-30' 37 cm



65770
Empanada au Thon cuite



6 u 1,6 kg 8x9 20-30' 180-200° 30-40' 37 cm



65310
Empanada au Thon



10 u 710 g 8x12 20-30' 180-200° 30-40' 27x17 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.



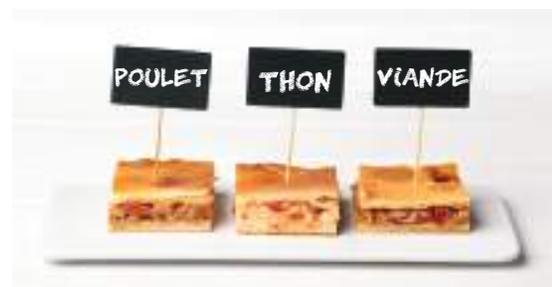
À base de poulet, mozzarella, oignon et poivron rouge.



À base de viande hachée, œuf dur, poivron rouge et piment.

Suggestions

- ✦ **Exposition.** Faites ressortir ces garnitures si originales, copieuses et savoureuses ; elles tapent à l'œil !
- ✦ **Rentabilité.** Coupez-les en petits carrés et vous disposerez d'amuse-bouches à toute heure sur votre comptoir. Complétez et tirez profit de votre offre en les accompagnant d'une bière ou d'un verre de vin.



65300
Empanada au Poulet

10 u 710 g 8x12 20-30' 180-200° 30-40' 27x17 cm

Icons: Empanada, Baking, Recycled, No Gluten, No Dairy, No Eggs

65330
Empanada de Viande

10 u 710 g 8x12 20-30' 180-200° 30-40' 27x17 cm

Icons: Empanada, Baking, Recycled, No Gluten, No Dairy, No Eggs

Cookies

Nos cookies les plus coquets



Cookies

Nous présentons une grande variété de Cookies nouveaux et surprenants, élaborés selon la recette traditionnelle des incontournables biscuits américains, ce qui nous permet d'obtenir un équilibre optimal entre arôme et texture.

Nos trois nouveaux Cookies intègrent dans leur pâte différentes notes agréablement sucrées qui en surprendront plus d'un. La tentation est grande!



Sa pâte exquise est parsemée de petits dés de caramel, qui lui confèrent une touche très particulière.

63520
Cookie Sablé Caramel



40 u



35 g



8x14



15-20'



9 cm



Sa pâte est parsemée de pépites exquises de chocolat blanc. De quoi ravir vos clients les plus gourmands!

63550
Cookie Sablé White



40 u



35 g



8x14



15-20'



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.



Outre le cacao dans la pâte, cette exquise variété est parsemée d'une délicieuse pluie de pépites Choc et de petits éclats de bonbons gélifiés aromatisés à l'orange.

63560
Cookie Sablé Orange



40 u



35 g



8x14



15-20'



9 cm

Chaque boîte contient 13 sachets de cellophane.



Suggestions

🌿 **Manipulation.** Facilité maximale d'utilisation, décongelez et vendez !

🌿 **Exposition.** Pour exposer vos Cookies, choisissez un récipient en verre muni d'un couvercle. Cela permettra de les mettre en valeur.

🌿 **Rentabilité.** Pour les rentabiliser, proposez-les à emporter pour le déjeuner ou le goûter des enfants ; idéal pour grignoter.

Préparez des sachets en cellophane afin de vendre plusieurs unités, préparez des cônes en papier, cassez-les en plusieurs petits morceaux pour les faire déguster à vos clients.

S'ils les goûtent, c'est dans le sac !



Longue durée : décongelés, ils peuvent se conserver trois jours maximum

Pain d'Épeautre

Régal nutritif pour le palais



Pain d'Épeautre

La baguette d'épeautre est élaborée à base de levain, sans additifs ni conservateurs.

Les caractéristiques de ses ingrédients conservent leurs propriétés plus longtemps et contribuent à faciliter la digestion.

Elle est croustillante à l'extérieur et tendre et humide à l'intérieur. Son goût est légèrement sucré, avec des notes subtiles de noix. Mentionnons aussi le grillé que lui confèrent les céréales utilisées pour sa décoration.

Source de minéraux et de vitamines

Consommer du pain n'est pas incompatible avec une alimentation équilibrée, surtout s'il s'agit de notre baguette saine, élaborée à base de farine d'épeautre intégrale et de levain d'épeautre.

L'épeautre est une ancienne variété de blé de tradition millénaire.

Cette céréale a des apports intéressants : elle est plus facile à digérer car elle contient moins de gluten, elle contient des minéraux et des vitamines (essentiellement du groupe B) et elle possède une teneur élevée en protéines à haute valeur biologique.

Suggestions

🌿 **Manipulation.** Veillez à toujours disposer d'un petit stock d'unités décongelées afin de pouvoir facilement réapprovisionner ce pain fraîchement sorti du four toute la journée, surtout pendant la période où le produit va demeurer une nouveauté : c'est ainsi que vos clients, à force de voir cette baguette si unique, prendront l'habitude de vous demander des pains spéciaux.

🌿 **Exposition.** En fonction de l'espace dont vous disposez, vous pouvez les placer dans l'espace réservé aux pains spéciaux. Utilisez un dispositif en métal pour y placer les baguettes verticalement et disposez-les de sorte que le client puisse les voir facilement. Mettez toujours en évidence leurs propriétés.



Au levain

Élaborée à base de farine d'épeautre intégrale

Crouûte croustillante

Garni d'un mix de céréales grillées

68790
Pain d'Épeautre



16 u



300 g



6x6



30-35°



190-200°



25-30'



40 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.

Empanadas

La restauration rapide la plus élaborée



Empanadas

Élaborées à l'aide d'une fine pâte à pain obtenue à base de farine de blé, nos empanadas sont fourrées d'une sélection rigoureuse d'ingrédients de la plus haute qualité. Cela nous permet d'offrir une grande variété de nouvelles propositions à nos clients, qui pourront, dans le meilleur des cas, tout emporter.

Elles sont une excellente solution pour les clients pressés qui ont besoin d'une formule rapide mais de qualité. Vous pouvez les servir froides ou bien les passer rapidement au four. Découpées en parts, ou en petits pavés prêts à déguster, vous pouvez y associer différentes nouveautés.

La classique, au thon, à l'oignon et au poivre rouge en trois dimensions pratiques : moyenne, grande...



65780
Empanada de Galice au Thon



5 u 1,6 kg 8x12 20-30' 37 cm



65770
Empanada au Thon cuite



6 u 1,6 kg 8x9 20-30' 180-200° 30-40' 37 cm



65310
Empanada au Thon



10 u 710 g 8x12 20-30' 180-200° 30-40' 27x17 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.



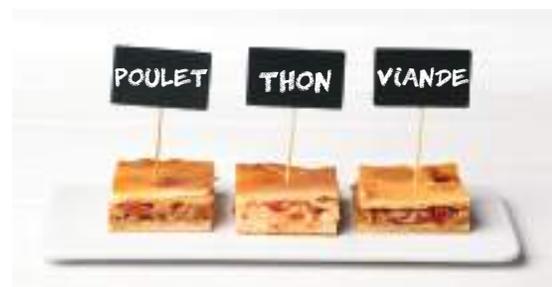
À base de poulet, mozzarella, oignon et poivron rouge.



À base de viande hachée, œuf dur, poivron rouge et piment.

Suggestions

- ✶ **Exposition.** Faites ressortir ces garnitures si originales, copieuses et savoureuses ; elles tapent à l'œil !
- ✶ **Rentabilité.** Coupez-les en petits carrés et vous disposerez d'amuse-bouches à toute heure sur votre comptoir. Complétez et tirez profit de votre offre en les accompagnant d'une bière ou d'un verre de vin.



65300
Empanada au Poulet






 10 u
  710 g
  8x12
  20-30'
  180-200°
  30-40'
  27x17 cm

65330
Empanada de Viande






 10 u
  710 g
  8x12
  20-30'
  180-200°
  30-40'
  27x17 cm

Cookies

Nos cookies les plus coquets



Cookies

Nous présentons une grande variété de Cookies nouveaux et surprenants, élaborés selon la recette traditionnelle des incontournables biscuits américains, ce qui nous permet d'obtenir un équilibre optimal entre arôme et texture.

Nos trois nouveaux Cookies intègrent dans leur pâte différentes notes agréablement sucrées qui en surprendront plus d'un. La tentation est grande!



Sa pâte exquise est parsemée de petits dés de caramel, qui lui confèrent une touche très particulière.

63520
Cookie Sablé Caramel



40 u



35 g



8x14



15-20'



9 cm



Sa pâte est parsemée de pépites exquises de chocolat blanc. De quoi ravir vos clients les plus gourmands!

63550
Cookie Sablé White



40 u



35 g



8x14



15-20'



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.



Outre le cacao dans la pâte, cette exquise variété est parsemée d'une délicieuse pluie de pépites Choc et de petits éclats de bonbons gélifiés aromatisés à l'orange.

63560
Cookie Sablé Orange



40 u



35 g



8x14



15-20'



9 cm

Chaque boîte contient 13 sachets de cellophane.



Suggestions

🌿 **Manipulation.** Facilité maximale d'utilisation, décongelez et vendez !

🌿 **Exposition.** Pour exposer vos Cookies, choisissez un récipient en verre muni d'un couvercle. Cela permettra de les mettre en valeur.

🌿 **Rentabilité.** Pour les rentabiliser, proposez-les à emporter pour le déjeuner ou le goûter des enfants ; idéal pour grignoter.

Préparez des sachets en cellophane afin de vendre plusieurs unités, préparez des cônes en papier, cassez-les en plusieurs petits morceaux pour les faire déguster à vos clients.

S'ils les goûtent, c'est dans le sac !



Longue durée : décongelés, ils peuvent se conserver trois jours maximum

Pain d'Épeautre

Régal nutritif pour le palais



Pain d'Épeautre

La baguette d'épeautre est élaborée à base de levain, sans additifs ni conservateurs.

Les caractéristiques de ses ingrédients conservent leurs propriétés plus longtemps et contribuent à faciliter la digestion.

Elle est croustillante à l'extérieur et tendre et humide à l'intérieur. Son goût est légèrement sucré, avec des notes subtiles de noix. Mentionnons aussi le grillé que lui confèrent les céréales utilisées pour sa décoration.

Source de minéraux et de vitamines

Consommer du pain n'est pas incompatible avec une alimentation équilibrée, surtout s'il s'agit de notre baguette saine, élaborée à base de farine d'épeautre intégrale et de levain d'épeautre.

L'épeautre est une ancienne variété de blé de tradition millénaire.

Cette céréale a des apports intéressants : elle est plus facile à digérer car elle contient moins de gluten, elle contient des minéraux et des vitamines (essentiellement du groupe B) et elle possède une teneur élevée en protéines à haute valeur biologique.

Suggestions

🌿 **Manipulation.** Veillez à toujours disposer d'un petit stock d'unités décongelées afin de pouvoir facilement réapprovisionner ce pain fraîchement sorti du four toute la journée, surtout pendant la période où le produit va demeurer une nouveauté : c'est ainsi que vos clients, à force de voir cette baguette si unique, prendront l'habitude de vous demander des pains spéciaux.

🌿 **Exposition.** En fonction de l'espace dont vous disposez, vous pouvez les placer dans l'espace réservé aux pains spéciaux. Utilisez un dispositif en métal pour y placer les baguettes verticalement et disposez-les de sorte que le client puisse les voir facilement. Mettez toujours en évidence leurs propriétés.



Au levain

Élaborée à base de farine d'épeautre intégrale

Croûte croustillante

Garni d'un mix de céréales grillées

68790
Pain d'Épeautre



16 u



300 g



6x6



30-35*



190-200*



25-30*



40 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.

Pains de Mie

La plus saine façon de manger



Pains de Mie

Trois nouvelles références 100 % naturelles et sans additifs se déclinent dans le Whole Grains, l'Hyper protéique et l'Énergétique, avec des propriétés remarquables selon les besoins.

Le Wholegrain, fabriqué à base de levain, est également une source de fibres grâce aux grains entiers qui le composent.

Le Protéique, notamment riche en protéines, inclut dans sa composition des graines de sésame et de tournesol

décortiquées, ainsi que des graines de lin doré.

Enfin, l'Énergétique combine une grande variété de céréales et de fruits, ce qui permet une lente libération de l'énergie dont nous avons besoin tout au long de la journée.

Différents attributs sont associés à d'exquises saveurs et permettent de maintenir un régime alimentaire équilibré.



Fabriqué à base de levain, il est une source de fibres grâce aux grains entiers qui le composent. Les farines Wholegrain assurent un apport en : vitamines B et E, antioxydants, stérols, fer, zinc et magnésium. Sa garniture est composée d'avoine, graines de tournesol, lin doré, lin brun, sésame grillé, sésame décortiqué et graines de pavot.



Graines de teff associées à un grand mix de céréales et de fruits, ce qui permet une lente libération de l'énergie dont nous avons besoin tout au long de la journée. Pain source de fibres et à faible indice glycémique.

63110 Pain Wholegrain



6 u



570 g



4x14



30-40'



29 cm

63120 Pain Énergétique



6 u



570 g



4x14



30-40'



29 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.



Particulièrement riche en protéines et en fibres et pauvre en glucides, il contient des graines de sésame et de tournesol décorquées, ainsi que des graines de lin doré. Deux tranches de 37 g fournissent 31 % de l'apport quotidien nécessaire en protéines et moins de 6 % de glucides.

63130
Pain Protéique



6 u



670 g



4x14



30-40'



29 cm

Suggestions

- Manipulation.** Il vous suffit de les décongeler pendant 30 à 40 minutes et le tour est joué ! Tout simplement parce qu'ils ne nécessitent pas de cuisson et qu'ils sont déjà garnis. Par ailleurs, une fois décongelés, si vous les conservez en sachet, vous pourrez les conserver jusqu'à 7 jours maximum.
- Exposition.** Nous vous conseillons de les disposer ensemble en les empilant soigneusement sur le comptoir, avec un panneau qui permettra d'identifier chaque type de pain et son prix respectif. De cette façon, vous pourrez non seulement différencier chaque produit, mais vos clients pourront également visualiser la variété de produits existante pour un même type de pain.
- Rentabilité.** En raison de sa taille, vous pouvez le vendre au poids ou à l'unité. Vous pouvez également offrir un service supplémentaire, en proposant de le vendre tranché et emballé.

Burger Soft & Hot Dog

Nos tendres les plus originaux



Burger Soft & Hot Dog

Burger Soft

Nous avons élargi notre gamme de pains hamburger par l'offre d'une nouvelle variété particulièrement appétissante. Sa croûte intensément brillante, d'une attrayante couleur brune, ajoutera un plus à vos créations sur le grill.

Hot Dog

Délicieux petit pain tendre et savoureux élaboré d'après la recette originale du pain authentique à hot dogs. Sa nouveauté originale : une incision longitudinale sur le dessus permet de faciliter le garnissage des ingrédients, vous obtenez ainsi une bonne consistance ce qui le rend beaucoup plus pratique à l'heure de la dégustation.



Décongelez et c'est prêt!
Forme très régulière
Finition parfaite

80000
Burger Soft



24 u



75 g



4x14



20-25'



10 cm



Décongelez et c'est prêt!
Forme très régulière
Incision longitudinale
Finition parfaite

67400
Hot Dog



48 u



85 g



60'



21 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.



Prêts à emporter. Renforcez votre service de vente à emporter avec des matériaux originaux tendance



Avec un accompagnement, c'est meilleur. Pour rendre votre offre plus attrayante, proposez des accompagnements appétissants pour compléter vos menus : rondelles d'oignon, salade Coleslaw, frites, bâtonnets de pommes de terre...



Mettez-y de la sauce ! Donnez une touche de raffinement à vos sandwichs en y ajoutant un assortiment de sauces savoureuses : barbecue, tartare, césar, tzatziki, curry...

Suggestions

🍷 Plutôt Burger ou Hot Dog?

Communiquez vos offres en faisant des Combos ; vous facilitez le choix du consommateur et vous lui donnerez tout de suite l'envie d'acheter. Cela vous aidera également à identifier les produits les plus prisés par vos clients.

Sandwich + rafraîchissement + garniture



Panino d'Avoine

Tendre consistance



Panino d'Avoine

Tendre pain exquis élaboré à partir d'un mélange de farines de blé malté concassé, contenant des graines de tournesol, du sel iodé et garni de flocons d'avoine.

Son aspect attrayant le démarquera des autres sandwiches sur votre comptoir.

Sa mie consistante supporte tout type de garnitures. Ne freinez pas votre imagination !

Un pain qui, de par son format caractéristique, carré et prédécoupé, facilite grandement la manipulation à l'heure de sa préparation.

Suggestions

Exposition

🌿 **“À emporter”**. Offrez des menus à emporter et complétez-les avec un dessert ou une salade.

🌿 **Service express**. Placez un plateau de sandwiches préparés et emballés, prêts à emporter. Le lieu idéal pour l'achat est l'endroit situé près de la caisse.

Rentabilité

Combos. Communiquez vos offres de Combos. Vous faciliterez ainsi le choix du consommateur et vous lui donnerez tout de suite l'envie d'acheter.

Sandwich + rafraîchissement + dessert



Décongelez et c'est prêt !

Garni de flocons d'avoine

Prédécoupé

66350
Panino d'Avoine



60 u



100 g



4x8



20-25'



10 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.



Pain Bao

Douceur orientale enveloppante



Pain Bao

Delicatessen de petit pain élaboré selon l'une des techniques culinaires orientales les plus populaires. Cette spécialité asiatique est la base des sandwiches dégustés à Taïwan et aux Philippines. Fraîchement importé de ces contrées lointaines, il fait fureur auprès de nos meilleurs chefs en raison de sa grande polyvalence. Son nom, Bao, signifie « envelopper ». Il s'agit d'un petit pain à la forme ovale et allongée, replié en deux au niveau de sa moitié.

De couleur blanche et fabriqué à base de beurre, il n'a pas de croûte et il très lisse car il est cuit dans un four à vapeur. Comme une invitation à la création, le Pain Bao permet de mettre en avant tout type de garniture. Tout aussi appétissant que pratique à manipuler, il enveloppe parfaitement toutes sortes d'ingrédients. Il est tendre et fondant en bouche.



Décongelez et c'est prêt !

Très tendre et moelleux

Cuit au four à vapeur

68900
Pain Bao



30 u



41 g



8x14



5-10'



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.*

i Suggestions

Si vous souhaitez le rehausser en couleur, vous pouvez le dorer à l'œuf et le passer 5 minutes au four.

J'achète !

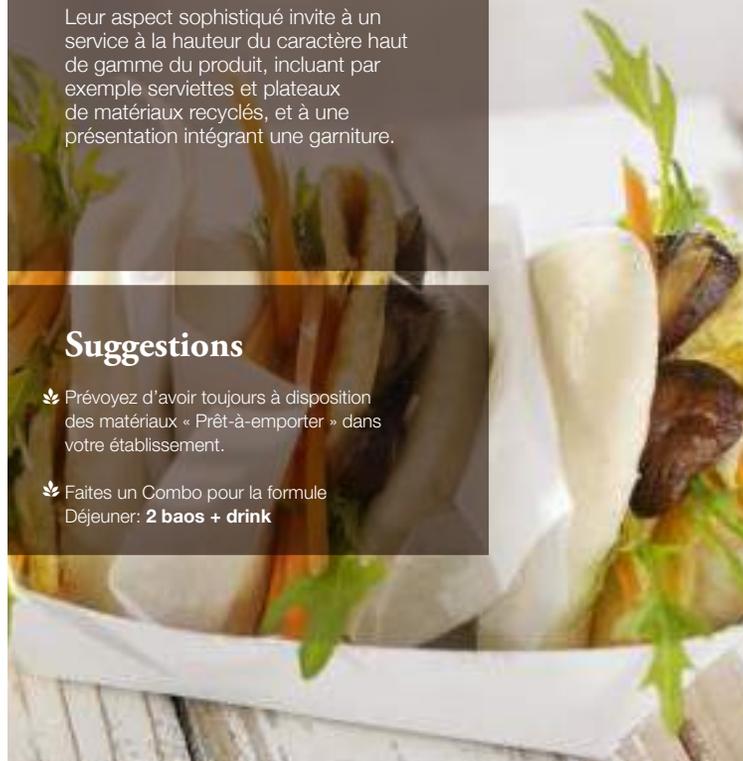
Initialement conçus comme formule à emporter, les sandwiches de Pain Bao sont la nouvelle tendance.

Ils s'envoleront de votre comptoir !

Leur aspect sophistiqué invite à un service à la hauteur du caractère haut de gamme du produit, incluant par exemple serviettes et plateaux de matériaux recyclés, et à une présentation intégrant une garniture.

Suggestions

- 🌿 Prévoyez d'avoir toujours à disposition des matériaux « Prêt-à-emporter » dans votre établissement.
- 🌿 Faites un Combo pour la formule Déjeuner: **2 baos + drink**



Les repas les plus légers

Bien manger, ce n'est pas seulement se nourrir, c'est aussi avoir la sensation d'avoir mangé sainement. Les journées sont longues et ceux qui mangent tous les jours hors de leur domicile recherchent de plus en plus une alimentation suffisamment énergétique, mais qui s'adapte le mieux possible à leur style de vie.

Cette nouvelle version de pain à la vapeur nous permet d'imaginer de nouvelles formules Déjeuner, rapides et compatibles avec une alimentation de plus en plus saine et bien plus légère.

Suggestions

- ✿ Utilisez des ingrédients de caractère et hautement colorés de manière à contraster avec la couleur neutre du Pain Bao, pièce de choix qui se prête parfaitement à la combinaison avec des recettes un peu plus élaborées.
- ✿ Proposez des menus déjeuner constitués de 2 ou 3 amuse-bouches. Les possibilités d'accompagnement sont déclinables à l'infini : salades, pommes de terre, olives, chips d'artichaut ou banane plantain frite...



Sophistication à la carte

Partagés, les bons moments sont toujours bien meilleurs. C'est pourquoi vos clients escomptent un menu offrant les meilleures options : les plus appétissantes, les toutes dernières nouveautés et les plus irrésistibles. Confectionnez une carte originale pour qu'elle devienne une excuse au renouvellement.

Suggestions

- ✦ Préparez des recettes de dîner léger et sophistiqué à base de produits fumés, fromages crémeux, légumes et champignons. Combinez 2 ou 3 options pour que vos convives puissent savourer différents types de recettes.
- ✦ Présentez vos créations de Pain Bao accompagnées d'un bon vin assorti d'une touche gourmet.
- ✦ Servez le pain dans une corbeille à pain style oriental et proposez les ingrédients et les sauces séparément afin que vos clients puissent décider de la touche finale à leur guise.

Le dessert parfait

Le Pain Bao est également un excellent support pour vos créations les plus sucrées. Créez vos desserts les plus insolites en les fourrant de chocolat, crèmes, combiné de fruits en sauces exubérantes, confiture de lait...

Suggestions

- ✦ Accompagnez vos tentations sucrées de Pain Bao d'une glace ou de fruits frais.
- ✦ Offrez la possibilité de 2 saveurs différentes pour faire déguster davantage de recettes.
- ✦ **Et goûtez également d'autres garnitures!**
 - Confiture de lait
 - Crème Chantilly aux fraises
 - Banane et crème chocolatée aux noisettes
 - Pomme au four accompagnée d'une glace à la vanille.

Voici comment nous élaborons notre Pain Bao:



Muffin Anglais

Une touche de raffinement



Muffin Anglais

Également connu sous le nom de muffin réchauffé (hot muffin) ou muffin du matin (breakfast muffin, littéralement muffin du petit déjeuner), ce pain d'origine anglaise a tout pour devenir un must de votre établissement. Fabriqué à base de farine de blé et de riz, en plus de farine de seigle intégrale et de son, il est ensuite saupoudré de farine de maïs.

Sa texture est moelleuse et son goût bien particulier. C'est un produit extrêmement polyvalent qui se prête parfaitement à des formules alternatives de petits déjeuners traditionnels, accompagnements, sandwiches...

Suggestions

Exposition

- Une fois préparé selon l'une de vos recettes favorites, vous pouvez le présenter soit entier soit coupé en deux, sous forme d'amuse-bouches à grignoter au comptoir ou sur un plateau garni, sous forme de différentes recettes à partager.
- Utiliser les deux moitiés pour les garnir d'ingrédients est une excellente idée qui vous permettra d'obtenir un effet pizzeta (petite pizza).



Décongelez et c'est prêt !

Spécialité anglaise

Texture très moelleuse

65080
Muffin Anglais



48 u



70 g



9x10



20-30'



10 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.





www.europastry.com