



### Panino d'Avoine

#### Tendre consistance

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.



66350  
Panino  
d'Avoine



60 u	100 g	4x8	20-25'	10 cm



### Pain Bao

#### Douceur orientale enveloppante

Delicatessen de petit pain élaboré selon l'une des techniques culinaires orientales les plus populaires. 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.



68900  
Pain Bao



30 u	41 g	8x14	5-10'	8 cm



### Muffin Anglais

#### Une touche de raffinement

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...



65080  
English Muffin



48 u	70 g	9x10	20-30'	10 cm

### Information technique



Unités



Poids



Durée de décongélation



Palettisation



Durée de cuisson



Temps de cuisson



Dimensions en cm

### Procedé du produit



Décongeler et servir (viennoiserie)



Prêt à cuire



Décongeler et servir (pain)

### Format du produit



Doré à l'oeuf



Prédécoupé



Grill recommandé

EUROPASTRY®

www.europastry.com

Pza. Xavier Cugat, 2 Ed. C, 4ª Planta - Parc Ofic. Sant Cugat Nord - 08174 Sant Cugat del Vallès (Barcelona) SPAIN  
Tel. +34 93 504 17 00 - Fax 93 504 17 17 - www.europastry.com



EUROPASTRY®





### Poches Multiproduits

**Nouvelles poches Multiproduits!**

Deux nouvelles références intéressantes ont été déclinées de la poche Multiproduits classique, choc et pépites choc et intégrale: la nouvelle variété CAPUCCINO, qui ne manquera pas de vous surprendre par la richesse de sa saveur; et la variété POMME, douce, sucrée et rafraîchissante. Des versions intéressantes qui viendront enrichir vos possibilités de créations de nouveaux desserts, petits déjeuners et encas. La limite sera celle de la créativité. Laissez votre imagination s'évader!



67200

Poche Multiproduits Capuccino

4 u

1,5 Kg



67300

Poche Multiproduits Pomme

4 u

1,5 Kg



### Cookies

**Nos cookies les plus coquets**

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!



63520

Cookie sablé Caramel

40 u

35 g

8x14

15-20'

9 cm



63550

Cookie Sablé White

40 u

35 g

8x14

15-20'

9 cm



63560

Cookie Sablé Orange

40 u

35 g

8x14

15-20'

9 cm



### Big Tûlipe Sweet

**Un plaisir de taille**

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.



63540

Big Tûlipe Sweet

12 u

140 g

8x17

30-60'

8 cm



63540

Big Tûlipe Sweet

12 u

140 g

8x17

30-60'

8 cm



63540

Big Tûlipe Sweet

12 u

140 g

8x17

30-60'

8 cm



### Pain au Chocolat

**Faites-vous un plaisir Choc!**

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.



64170

Pain au Chocolat

50 u

80 g

8x9

20-30'

170-180°

18-20'

8 cm



64170

Pain au Chocolat

50 u

80 g

8x9

20-30'

170-180°

18-20'

8 cm



64170

Pain au Chocolat

50 u

80 g

8x9

20-30'

170-180°

18-20'

8 cm



### Mini-Salés

**Petits plaisirs 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.



65030

Mini Feuilleté rond Napoli

80 u

22 g

16x16

20'

170-180°

15-18'

6,5 cm



65010

Min Feuilleté rond Carbonara

80 u

22 g

16x16

20'

170-180°

15-18'

6,5 cm



65070

Mini Feuilleté rond Capri

80 u

22 g

16x16

20'

170-180°

15-18'

6,5 cm



### Empanadas

**La restauration rapide la plus élaborée**

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.



65770

Empanada de Galice au Thon

6 u

1,6 Kg

8x9

20-30'

180-200°

30-40'

37 cm



65780

Empanada au Thon cuite

5 u

1,6 Kg

8x12

20-30'

37 cm



65300

Empanada au Poulet

10 u

710 g

8x12

20-30'

180-200°

30-40'

27x17 cm



### Burger Soft & Hot Dog

**Nos tendres les plus originaux**

**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.



80000

Burger Soft

24 u

75 g

4x14

20-25'

10 cm



67400

Hot Dog

48 u

85 g

60'

21 cm



67400

Hot Dog

48 u

85 g

60'

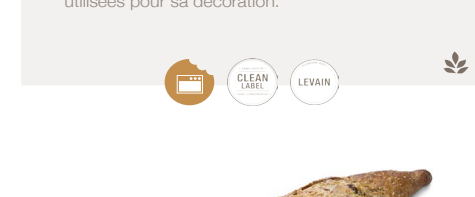
21 cm



### Pain d'Épeautre

**Régal nutritif pour le palais**

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.



68790

Pain d'Épeautre

16 u

300 g

6x6

30-35'

190-200°

25-30'

40 cm



68790

Pain d'Épeautre

16 u

300 g

6x6

30-35'

190-200°

25-30'

40 cm



68790

Pain d'Épeautre

16 u

300 g

6x6

30-35'

190-200°

25-30'

40 cm



### Pains de Mie

**La plus saine façon de manger**

Trois nouvelles références 100 % naturelles et sans additifs se déclinent dans le Whole Grains, l'Hyper protéique et 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.



63110

Pain Wholegrain

6 u

570 g

4x14

30-40'

10 cm



63120

Pain Énergétique

6 u

570 g

4x14

30-40'

10 cm



63130

Pain Protéique (\*)

6 u

570 g

4x14

30-40'

10 cm