

Sandwich Catalogue

Catalogue Sandwich



Sandwich Catalogue

Catalogue Sandwich

- All our production plants are audited under BRC Global Standard for Food Safety.
- *Toutes nos usines sont soumises aux normes de sécurité alimentaire BRC.*
- We do not use hydrogenated fatty acids in our products.
- *Nos produits ne contiennent pas d'acides gras hydrogénés.*
- All our products are free of artificial colours.
- *Nos produits sont sans colorant artificiel.*
- Certificate of Organic Products.
- *Label Bio de produits organiques.*
- ISO-17025 certificate in our microbiological laboratories.
- *Normes ISO-17025 pour nos laboratoires microbiologiques.*



Bread	4
Pain	
Rustic Bread	10
Pains Rustiques	
Baguettes	14
Baguettes	
Ciabattas	18
Ciabattas	
Sandwich Breads	24
Pains Sandwich	
Health & Cereal Breads	44
Pains Santé et aux Céréales	
Technical Information	48
Informations Techniques	

Bread *Pain*



EN

Any time, anywhere.

Exquisite snacks with fresh cooked ingredients
Quick solutions for enjoying at any time of the day.

FR

Qu'importe l'heure et l'endroit.

Quiches au jambon et asperges, bacon et fromage, poulet...
Des solutions rapides à déguster à tout moment de la journée.

Premium Breads *Pains Premium*

GRAN RESERVA



FROM THE FIELD
TO THE FORK

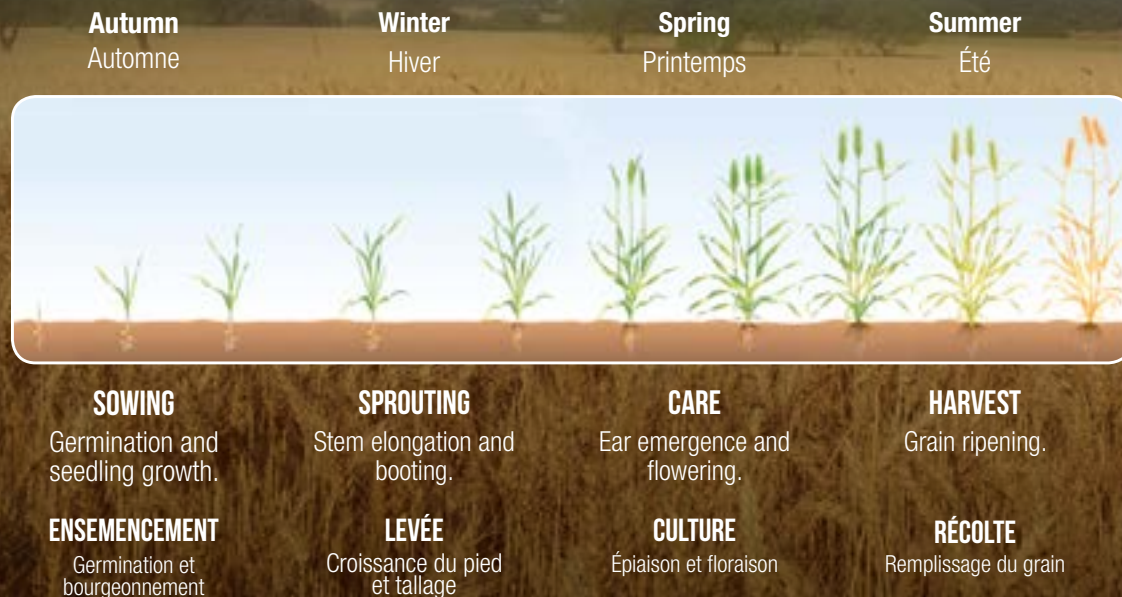
OUR BEST HARVEST

We follow every year of wheat from sowing to harvest, according to the natural rhythm of the seasons. We watch over the shoots as they germinate and grow, and once the grain is gathered, we take care of it all the way to the mill.

NOTRE MEILLEURE RÉCOLTE

EUROPASTRY.

Nous cultivons chaque épi de blé dès les semences, en respectant le rythme naturel des saisons. Nous prenons soin des pousses, pendant leur germination et leur croissance, puis une fois le grain récolté, nous le gardons précieusement jusqu'à ce qu'il soit moulu.



Premium Breads *Pains Premium*



Ref. 28240

GR Cuvée Demi Baguette
Demi-Baguette de la Cuvée GR

44 u 155 4x7 27 cm

15-20' 180-200° 15-18'



Ref. 22971

GR Linseed Demi Baguette
Demi-Baguette aux Graines de Lin GR

40 185 g 4x7 26 cm

15-20' 180-200° 15-20'



Ref. 22421

GR Sandwich Baguette
Demi-Baguette Sandwich GR

50 u 150 g 4x7 25,5 cm

20-25' 180-190° 20-25'



Ref. 22681

GR Gourmet
Gourmet GR

80 u 95 g 4x7 17,5 cm

15-20' 180-190° 15-20'

ATTRIBUTES OF OUR GRAN RESERVA RANGE

LES CARACTÉRISTIQUES DE NOTRE GAMME
GRANDE RÉSERVE

NATURAL
INGREDIENTS ONLY.

FABRIQUÉE
UNIQUEMENT À PARTIR
D'INGRÉDIENTS
NATURELS



GOLDEN, CRUNCHY CRUST.
HONEYCOMBED AND SPONGY CRUMB.
EXCEPTIONAL AROMA AND FLAVOUR.
LONG-LASTING.

CROÛTE DORÉE ET CROUSTILLANTE.
MIE ALVÉOLÉE ET MOELLEUSE.
ARÔME ET SAVEUR EXCEPTIONNELS.
LONGUE CONSERVATION.



Does not contain additives. Main ingredients are sourdough and wheat flour made from Gran Reserva grains – our finest selection.



Sans additifs. Ses principaux ingrédients sont le levain et la farine de blé Grande Réserve, notre meilleure sélection.



The long fermentation means better digestibility and absorption of the bread's nutrients, as well as helping the loaf last longer.



Sa longue fermentation facilite la digestion et l'assimilation des nutriments du pain, et permet de le conserver plus longtemps.



Rustic Breads *Pains Rustiques*



EN

For fast and effective service.

A distinguished variety of breads for preparing filled baguettes. Your customers will always be served promptly, even at peak times.

FR

Pour un service rapide et efficace.

Une gamme exquise de pains pour préparer des sandwichs. Des clients bien servis à chaque instant, un pain parfait même en heure de pointe.

Spanish Breads *Pains Espagnols*



Ref. 23810



Galician Demi Baguette
Demi Pain de Galice

 45 u  170 g  4x8  30 cm

 30-40'  190-200°  12-15'



Baguettes *Baguettes*





EN

For fast and effective service.

A distinguished variety of breads for preparing filled baguettes. Your customers will always be served promptly, even at peak times.

FR

Pour un service rapide et efficace.

Une gamme exquise de pains pour préparer des sandwichs. Des clients bien servis à chaque instant, un pain parfait même en heure de pointe.

White Baguettes *Baguettes Blanches*



Ref. 64340

Soft Demi Baguette

Demi-baguette Viennoise

 66 u  122 g  4x7  27,5 cm


 15-20'  180-190°  12-14'



Ref. 65340

Soft Bread Roll

Petit Pain Viennois

 96 u  65 g  4x8  14 cm

 20-30'  200°  10'



Ciabattas *Ciabattas*



EN

Jewel of the Mediterranean.

Bread baked in a stone-floored oven, providing the very best of the Mediterranean diet. Honeycombed inside with a crispy crust for these uniquely individual breads.

For fast and effective service.

A distinguished variety of breads ready for preparing filled baguettes. Your customers will always be served promptly, even at peak time

FR

Le bijou de la Méditerranée.

Des pains cuits dans un four à pierre et qui offrent le meilleur du régime crétois. Une mie alvéolée et une croûte craquante pour ces bouchées à la personnalité unique.

Pour un service rapide et efficace.

Une gamme exquise de pains pour préparer des sandwiches. Des clients bien servis à chaque instant, un pain par fait même en heure de pointe.

Ciabattas *Ciabattas*



Ref. 27950

Sandwich Ciabatta
Ciabatta Sandwich

44 u 130 g 4x9 25 cm

20-25' 180-190° 12-16'



Ref. 37631

XL Sandwich Ciabatta
Ciabatta Sandwich XL

44 u 170 g 4x9 28 cm

15-20' 180-190° 12-15'



Ref. 62290

Ciabificelle
Ciabificelle

64 u 110 g 6x7 27cm

20-25' 180-190° 14-16'



Ref. 30420

Sandwich Ciabatta
Ciabatta Sandwich

60 u 85 g 4x8 12 cm

15-20' 180-190° 8-10'



Ref. 67641

Mini Sandwich Ciabatta
Mini Sandwich Ciabatta

60 u 85 g 4x9 12 cm

15-20' 180-190° 8-10'



Ref. 27641

Catering Ciabatta
Ciabatta Sandwich Mini

85 u 65 g 4x9 12 cm

15-20' 180-190° 8-10'



Ref. 30900



Multicereal Sandwich Ciabatta
Ciabatta Sandwich Multicéréales



65 u



95 g



4x7



12,5 cm



15'



190-210°



12-15'



Sandwich Breads *Pains Sandwich*



EN

For fast and effective service.

A distinguished variety of breads for preparing filled baguettes. Your customers will always be served promptly, even at peak times.

FR

Pour un service rapide et efficace.

Une gamme exquise de pains pour préparer des sandwichs. Des clients bien servis à chaque instant, un pain parfait même en heure de pointe.

Fully Baked *Pains Cuits*



Ref. 64670

Demi Baguette

Demi-Baguette

76 u 110 g 4x7 27 cm

10-15' 180-190° 2'



Ref. 64150

Hot Dog Roll

Pain Hot Dog

76 u 95 g 6x7 19 cm

20-25'



Ref. 67240

Long Vienna Roll

Pain Vienna Long

50 u 110 g 4x8 26 cm

15-20' 180-190° 8-10'



Ref. 67400

Hot Dog (superior cut)

Hot Dog (1 coup de lame)

48 u 85 g 6x9 21 cm

60'



Ref. 66330

Bagel

Bagel

50 u 85 g 4x10 11,5 cm

45-50'



Ref. 65080

Ensligh Muffin

Muffin Anglais

48 u 70 g 9x10 10 cm

20-30'



Ref. 68900

Bao Bread
Pain Bao

 30 u  41 g  8x14  8 cm

 5-10'



BEST SELLER



Ref. 67100

Artic Bread
Pain Polaire

 24 u  175 g  4x18  27 cm

 15-20'



SINCE 1987

- 100% -

PANBURGER



PREMIUM QUALITY





Ref. 63290

Mini burger brioché
Mini burger brioché


 90 u  26 g  4x14  7 cm

 5-10'



Ref. 28020

Mini Sesame Hamburger
Mini Pain Hamburger au Sésame

 120 u  22 g  4x14  6,5 cm

 10'



Ref. 64050

Mini Hamburger Roll
Petit Pain Hamburger

 180 u  22 g  4x12  6,5 cm

 5-10'



Ref. 63330

Mini Burger Cristal Sésame
Mini Burger Cristal Sésame

 90 u  22 g  4x14  7 cm

 5-10'



Ref. 28030

Mini Seeded Hamburger Roll
Mini Pain Hamburger aux Céréales

 60 u  22 g  8x14  6,5 cm

 10'



Ref. 61210

Mini Burger Cristal aux 4 graines
Mini Burger Cristal aux 4 graines

 90 u  22 g  4x14  7 cm

 5-10'



Panburger



Ref. 61240

Mini Burger cristalin
Mini Burger cristalin

90 u 20 g 4x14 7 cm

5-10'



Ref. 21771

Mollete Mini
Mini Mollete

75 u 65 g 6x7 10,5 cm

15-20'



Ref. 21480

Wholemeal Mollete
Mollete au blé complet

60 u 90 g 6x7 12,5 cm

20-25'



Ref. 65480

Brioché Hamburger Roll
Pain Hamburger Brioché

30 u 55 g 4x14 9,5 cm

20-30'



Ref. 80001

Soft Burger
Burger Soft

24 u 92 g 4x14 10 cm

20-25'



Ref. 64480

Mollete Burger
Pain hamburger mollet

64 u 80 g 4x8 12 cm

20-30'



Ref. 20480

Mollete
Mollete



60 u 90 g 6x7 12,5 cm

20-25'



Ref. 60450

Rustic Bun
Pain Rustique



22 u 100 g 6x11 12,5 cm

20-25' 190-210° 1'



Ref. 23790

Rustic Hamburger Roll
Pain Hamburger Rustique



55 u 110 g 4x7 12 cm

20' 180-190° 15'



Ref. 25130

Country Hamburger Roll
Pain Hamburger Rustique



24 u 80 g 4x14 12 cm

20-25'



Ref. 81250

Crystal Burger
Burger Cristal



30 u 80 g 4x14 12 cm

20-30'



Ref. 69840

Sourdough Burger Bun 95
Pain Hamburger Cristal 95



30 u 50 g 4x14 9,5 cm

20-30' 180-190° 1'



Panburger



Ref. 69830

Sourdough Burger Bun 120

Pain Hamburger Cristal 120

24 u 75 g 4x14 12 cm

20-30'



Ref. 69820

Sesame & Butter Burger Bun

Sesame & Butter Burger Bun

30 u 60 g 4x14 9,5 cm

20-30'



Ref. 27271

Sesame Hamburger Roll

Pain Hamburger au Sésame

24 u 85 g 4x14 12 cm

10-15'



Ref. 67753

Hamburger Roll

Pain Hamburger

30 u 83 g 4x15 12,2 cm

10-15'



Ref. 69890

Beer Sourdough Burger Bun

Pain Hamburger Cristal à la Bière

24 u 80 g 4x14 12 cm

20-30'



Ref. 27080

Malt Hamburger Roll

Pain Hamburger au Malt

24 u 85 g 4x14 12 cm

20-25'



Ref. 69880

Black Sesame Rustic Burger Bun
Pin hamburger rustique au sésame


 24 u  85 g  4x14  12 cm

 20-30'



Ref. 28480

Kornspitz Mollete
Pain Mollete Kornspitz


 60 u  90 g  6x7  12,5 cm

 20-25'



Ref. 69850

Kornspitz Grain Sourdough Bun
Pain Hamburger Crital Kornspitz

 24u  70 g  4x14  12 cm

 20-30'



Recipes Recettes



Mini beef burger with fried egg



Ingredients

- 1 Crystal Sourdough 4 seeds Mini Burger
- 1 60 g beef burger
- 2 slices of Ibérico ham
- 1 quail egg
- Leek
- Green salad leaves

Cut the leek into julienne strips and fry in a little oil. Set aside. Fry the quail egg. Grill the burger and toast the bread. Start with the salad leaves, then add the burger, slices of Ibérico ham, leek julienne and top with the egg. Put on the top half of the roll and serve.

Recommendations: Serve with Russian salad and a glass of dry white wine.

Mini hamburger de viande et tomate confite



Ingredients

- 1 Brioché Mini Burger
- 1 60 g beef burger
- 1 slice of tomato confit
- In olive oil
- 1 slice Cheddar cheese
- 1 tablespoon of sweetcorn
- A few rocket leaves

Grill the burger until half cooked and top with the cheddar cheese. Slice and toast the bread. Put the rocket on the bottom half of the roll, followed by the burger and cheese and tomato, then finish with the sweetcorn. Pop on the top half of the roll and serve.

Recommendations: serve with matchstick chips, ketchup and light beer.



Mini hamburger de viande avec œuf au plat

Ingrédients

- 1 Mini Burger Cristal aux 4 graines
- 1 hamburger de viande de 60 g
- 2 tranches de jambon ibérique
- 1 œuf de caille
- Poireau
- Feuilles de salade verte

Découper le poireau en julienne, et le faire frire avec un peu d'huile, mettre de côté. Cuire l'œuf de caille au plat Faire cuire le hamburger et griller le pain
Disposer sur la base du pain quelques feuilles de salade verte, puis le hamburger, Les tranches de jambon ibérique, la julienne de poireau et couronner le tout avec l'œuf de caille. Fermer et servir.

Suggestion: accompagner d'une salade russe et d'un verre de vin blanc sec.

Mini hamburger de viande et tomate confite

Ingrédients

- 1 Mini Burger Brioché
- 1 hamburger de viande de 60 g
- 1 rondelle de tomate confite dans de l'huile d'olive
- 1 tranche de fromage Cheddar
- 1 cuillère à soupe de grains de maïs
- Quelques feuilles de roquette

Griller le hamburger et à mi-cuisson, mettre dessus le Cheddar. Ouvrir le pain en deux et griller les deux moitiés. Mettre sur la base du pain quelques feuilles de roquette, puis le hamburger avec le fromage, la tomate et terminer avec les grains de maïs. Fermer et servir.

Suggestion: accompagner de pommes frites allumettes servies avec du ketchup et une bière blonde.



Crystal bread *Pain Cristallin*



Ref. 68710
Crystal Sourdough Roll
Petit pain sandwich cristal

55 u 40 g 4x14 12,5 cm
 10'



Ref. 63770
Crystal Sourdough
173 Baguette

28 u 65 g 4x14 18 cm
 10'



Ref. 63440
Crystal Sourdough
1/2 Baguette

24 u 85 g 4x14 23 cm
 10'

Refreshing bread, some advice for everyone

Serving your bread just right is the key to success. That's why we recommend you follow the recommendations in the following tips for a freshly baked taste.

	Convection 240° (Air not controlled)	Grill (full)	Salamander (upper and lower grill)	Convection Belt 240° (guided air)
Crystal Range	1'	1,5'	1,5'	1,5'
Duration crunch	****	**	*****	****
Duration crunch with oil		*****		
Duration crunch with butter		****		

La régénération, un conseil pour tous les produits

La clé du succès est de servir le pain cuit à point. C'est pourquoi nous vous conseillons de suivre les recommandations figurant dans notre tableau de régénération, car elles vous permettront de servir le pain comme s'il venait de sortir du four.

	Convection 240° (air non contrôlé)	Plaque (Pleine)	Salamandre (grill au-dessus et en dessous)	Convection Convoyeur 240° (jet d'air)
Gamme Cristal	1'	1,5'	1,5'	1,5'
Durabilité croustillante	****	**	*****	****
Durabilité croustillante avec de l'huile		*****		
Durabilité croustillante au beurre		****		



Focaccias & Paninis *Focaccias et Paninis*



Ref. 21441

Mediterranean Focaccia
Focaccia Méditerranéenne

40 u
 105 g
 8x7
 12 cm
 15-20'
 180-190°
 2'



Ref. 28810

Aegean Panini (Pre-cut)
Panini Egée

30 u
 95 g
 8x8
 17,5 cm
 15-20'
 180-190°
 2'



Ref. 21451

Roman Focaccia
Focaccia Romaine

40 u
 105 g
 8x7
 12 cm
 15-20'
 180-190°
 2'



Ref. 28820

Black & White Sesame Panini
Panini Sésame noir et blanc

30 u
 100 g
 8x8
 17,5 cm
 15-20'
 180-190°
 2'



Ref. 28850

Italian Focaccia
Focaccia Italienne

40 u
 105 g
 8x7
 12 cm
 15-20'
 180-190°
 2'



Ref. 28880

Classic Panini (Pre-cut)
Panini Classique

30 u
 95 g
 8x8
 17,5 cm
 15-20'
 180-190°
 2'



Ref. 28870



Provençal Focaccia
Focaccia Provençale

 40 u  105 g  8x7  12 cm

 15-20'  180-190°  2'



Ref. 66350



Oat Panino
Panino d'Avoine

 60 u  100 g  4x8  10 cm

 20-25





Ref. 60731

Mickey Mouse Roll

Petit Pain Mickey Mouse

 8,5 kg  65 g  8x8  8,5 cm

 15-20'  180-190°  8-10'





Demi Baguettes *Demi-Baguettes*



Ref. 20680



Piedmont Demi Baguette Plus
Demi Baguette Piémont Plus

38 u 175 g 4x7 31 cm
20-25' 180-200° 20-25'



Ref. 27591



Large Demi Baguette
Gros Pain Sandwich

48 u 180 g 4x7 26 cm
15-20' 180° 14-16'



Ref. 27792



XL Demi Baguette
Demi-Baguette XL

48 u 175 g 4x8 30,5 cm
15-20' 180-190° 14-16'



Ref. 23781



Rustic Demi Baguette
Demi-Baguette Rustique

50 u 155 g 4x7 26 cm
15-20' 180-200° 15-20'



Ref. 27121



Provençal Demi Baguette
Demi-Baguette Provençale

60 u 120 g 4x7 28 cm
15-20' 190-200° 15-20'



Ref. 27293



Demi Baguette
Demi-Baguette


76 u 120 g 4x7 27,5 cm
15-20' 180-190° 12-14'



Ref. 27321



Gourmet
Gourmet

 84 u  100 g  4x7  17,5 cm

 15-20'  180-190°  12-14'



Wholemeal Demi Baguettes *Demi-Baguettes Complètes*



Ref. 27452

5 Cereal Demi Baguette
Demi-Baguette 5 Céréales



70 u 120 g 4x7 26,5 cm

20-25' 180-190° 16-18'



Ref. 10041

6 Cereal Demi Baguette
Demi-Baguette 6 Céréales



35 u 125 g 8x7 20 cm

15-20' 180-190° 12-14'



Ref. 22282

Multiseeded Sandwich Baguette
Demi-Baguette aux Graines



38 u 145 g 4x9 27,5 cm

20-25' 180-200° 20-25'



Ref. 27352

Wholemeal Demi Baguette
Demi-Baguette Complète



70 u 120 g 4x7 26,5 cm

20-25' 180-200° 16-18'



Ref. 22061

Wholemeal Gourmet
Gourmet Complet



45 u 85 g 8x7 18 cm

15-20' 180-190° 10-12'



Health & Cereal Breads
Pains Santé et aux Céréales



EN

Health comes first.

A wide variety of breads that help to improve health thanks to their many benefits. Fibre, cereals and seeds to look after your heart!

For fast and effective service.

A distinguished variety of breads ready for preparing filled baguettes. Your customers will always be served promptly, even at peak time.

FR

La santé est essentielle.

Une grande variété de pains qui contribuent à prendre soin de votre santé grâce à leurs multiples bénéfices. Des fibres, des céréales et des graines qui prennent soin de votre cœur.

Pour un service rapide et efficace.

Une gamme exquise de pains pour préparer des sandwichs. Des clients bien servis à chaque instant, un pain par fait même en heure de pointe.

Healthy Breads *Pains Santé*



Ref. 67192

Health Fibre
Santé Fibres



 40 u  140 g  4x8  25 cm

 15-20'  180-190°  15-17'



Ref. 67203

Health Omega-3
Santé Oméga-3



 55 u  115 g  4x8  23 cm

 15-20'  180-190°  15-17'



Ref. 67185

Health Salt Free
Santé sans Sel

 40 u  130 g  4x8  15-17 cm

 15-20'  180-200°  16-18'



Technical Information | *Informations Techniques*



Pieces per case
Unités par carton



Weight per piece
Poids unitaire



Thawing time
*Durée de
décongélation*



Pallet configuration
Palettisation



Proofing Time
Durée de pousse



Baking temperature
Température de cuisson



Baking time
Durée de cuisson



Size in cm
*Diamètre/
Dimensions en cm*

Product process *Procedé du produit*



Thaw and serve
Décongeler et servir



Bake off
Prêt à cuire

Product features *Particulatités du produit*



Made with butter
Fait avec du beurre



Baked in stone oven
Fait dans four en pierre



Made with olive oil
Fait avec de l'huile d'olive

Product format *Format du produit*



Brushed with egg wash
Doré à l'oeuf







