

SURPRENDRE & SATISFAIRE

DANISH STYLE



PASTRIDOR
SIMPLY GOOD.

Surprenez vos clients en leur offrant une expérience gustative unique. Notre Danish Pastry a une texture légère et croustillante avec des garnitures moelleuses et une grande variété de saveurs, de formes et de tailles. Un vrai plus pour votre établissement et vos clients à tout moment de la journée.

LA QUALITÉ DE LA BOULANGERIE DANOISE

SANS PRISE DE TÊTE

Apportez les saveurs authentiques du Danemark dans votre établissement avec la Pastridor Danish Pastry ! Offrez à vos clients une expérience gustative unique avec 24 couches de pâte croustillante et un intérieur aéré, rempli de différentes garnitures telles que des fruits frais, de la crème pâtissière traditionnelle ou du sirop d'érable.

Que vous soyez propriétaire d'un café, d'un hôtel ou d'une boulangerie, le large éventail de variations savoureuses vous permet de surprendre et de régaler vos clients à tout moment de la journée. La Pastridor Danish Pastry est la combinaison parfaite de la qualité traditionnelle de la boulangerie danoise et de la gourmandise moderne.



VOS AVANTAGES

- 1 Surprenez vos clients avec une variété de saveurs, de formes et de tailles
- 2 Maximisez votre chiffre d'affaires et votre marge : petit-déjeuner, dessert, thé et moment café
- 3 La qualité de la boulangerie danoise avec un minimum d'efforts
- 4 Sensation gustative unique grâce à une texture croustillante et stratifiée et un intérieur moelleux
- 5 Instagrammable grâce à sa belle apparence

DE QUOI S'AGIT-IL ?

La Danish Pastry est une viennoiserie croustillante et moelleuse composée de plusieurs couches de pâte. Nos boulangers danois passionnés déploient et plient la pâte à plusieurs reprises avec des couches de margarine. Ils associent des traditions boulangères séculaires avec des techniques modernes pour obtenir la texture caractéristique. Le résultat : 14 variétés surprenantes avec 7 saveurs différentes. En format mini, midi ou grand.

Préparation authentique dans notre boulangerie au Danemark



Farine sélectionnée avec soin pour une pâte ferme et de grande qualité

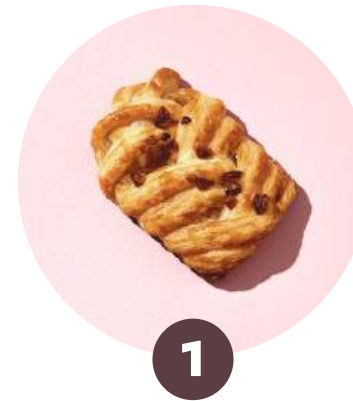
24 couches de pâte croustillantes et un intérieur aéré

Cuisson directement à la sortie du congélateur en 18 minutes seulement

Pâte moins sucrée que la French Pastry



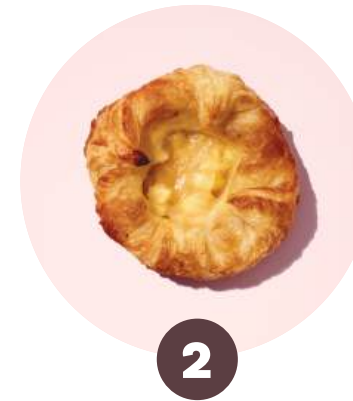
FORMES & GARNITURES TYPIQUES



1

COUQUE

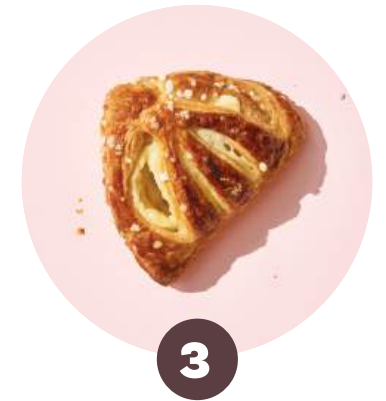
Couque traditionnelle de forme ronde ou rectangulaire.



2

COURONNE

Forme ronde élégante avec garniture centrale visible.



3

CHAUSSON

Forme pliée avec structure ouverte et garniture.

Noix

Garniture croustillante avec des noix de pécan ou des amandes.



Épicé & sucré

Garniture classique de cannelle ou de sirop d'érable avec un ajout subtil de sucre glacé ou de perles de sucre.



Fruit

Garniture fraîche à base de vrais fruits tels que la cerise, le citron, la pomme et la framboise.

Crème pâtissière

Garniture traditionnelle et onctueuse à base de lait, d'œuf et de sucre, avec une douce saveur de vanille.

DANISH : QUAND ?



ATTRAYANTE
À TOUT
MOMENT

#1 Petit-déjeuner

Une gourmandise délicieusement croustillante, tout juste sortie du four. Idéale pour le buffet du petit-déjeuner.



#2 Café & thé

Un grand succès de vente en tant que douceur à l'heure du thé ou du café.



#3 Dessert

Servir avec une boule de glace et des fruits frais comme plat complet sur votre carte des desserts.

Incontournable pour augmenter les ventes !



#5 Banquets

Servez le Danish Mix parfait avec la Mini Selection. Il y en a pour tous les goûts, tant pour une réunion que pour une fête !

#4 Snack & à emporter

Idéale comme snack savoureux, aussi bien à déguster sur le pouce qu'entre les repas.



140 ANS D'EXPERTISE EN DANISH PASTRY

1880

Viggo Schulstad ouvre notre première boulangerie au Danemark



1985

Ouverture de notre nouvelle boulangerie à Tølløse



1995

Lancement de la première couque aux noix de pécan et donc année de création de cette recette unique



2001

Agrandissement de la boulangerie de Tølløse, qui passe de 30.000 à 42.600 mètres carrés



NU

Dans notre boulangerie, nous fabriquons quelque 150 millions de délicieuses viennoiseries danoises par an

BOOSTEZ VOS VIENNOISERIES ! **CONTINUEZ À SURPRENDRE**

Notre Danish Pastry est un vrai délice en soi, mais elle est aussi très facile à personnaliser avec des garnitures supplémentaires. Surprenante pour vos clients, intéressante pour votre marge. Découvrez nos conseils de variation et faites de chaque moment un moment spécial !

Fruits de saison

Les fruits frais vous permettent de varier et de surprendre tout au long de l'année.

Herbes fraîches

Ajoutez de la couleur et une touche épicée avec de la menthe ou de la sauge.

Scannez cette recette et d'autres encore sur pastridor.com



Crème au beurre

Un ajout riche et crémeux aux viennoiseries croustillantes. Ajoutez des arômes tels que noisette ou vanille.

Café & thé

La vente croisée idéale avec le café et le thé.

Mélange de noix

Un ajout savoureux avec du croquant grâce aux noix et aux noix de pécan.



Scannez le code QR ! Dans cette vidéo, notre cheffe Monique explique comment utiliser la viennoiserie comme toile de fond polyvalente à tout moment de la journée !



223173

MINI DANISH SELECTION

PETITS PLAISIRS, GRAND BONHEUR !

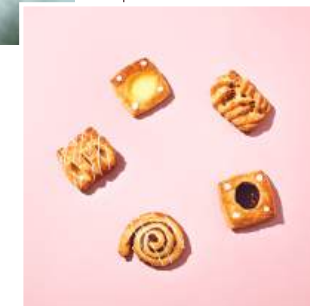
La Mini Danish Selection de Pastridor propose 5 viennoiseries danoises différentes en format mini : une couque aux noix de pécan, une couque cannelle, une couque aux pommes, une couronne vanille et une couronne framboise. Avec en bonus un glaçage au sucre pour une jolie présentation.



Une variété
surprenante

Saviez-vous que 50% des consommateurs accompagnent leur café ou leur thé d'une douceur ?

Une vente croisée facile à réaliser pour augmenter les ventes ! Pour les clients qui n'arrivent pas à se décider, la Mini Danish Selection offre une variété de saveurs parfaite !



43 g

3x24 | 2x20 96x 11 (m)

± 0' ± 18' 170-190°C

Prêt à cuire, garniture incluse, avec garniture vanille, pécan, framboise, cannelle, pomme

UNE TENDANCE À NE PAS MANQUER

1 NOUVELLES VARIATIONS

Les saveurs connues sous des formes nouvelles et hors du commun sont de plus en plus prisées.

2 CAFÉ À EMPORTER

De plus en plus de consommateurs choisissent des options de petit-déjeuner pratiques et des snacks sucrés pour accompagner leur café ou leur thé à emporter.

3 INDULGENCE

Vos clients veulent profiter de mets luxueux et savoureux de la plus haute qualité.

4 FOOD AESTHETICS

Vos clients aiment être surpris visuellement par de jolies viennoiseries et des garnitures colorées et bien visibles.

Un plaisir maxi au format mini

La Mini Danish Selection est parfaite pour toutes les occasions et ne génère aucun déchet alimentaire ! Vous pouvez la servir en petites portions et emporter ce qu'il en reste lors de banquets ou de réunions.

DANISH PASTRY

La Danish Pastry est composée de farine, de sucre, de sel, de levure, d'œufs et de margarine. Notre gamme comprend 14 variétés avec 7 délicieuses saveurs de fruits frais, noix, sirop d'érable, cannelle et crème pâtissière traditionnelle. Avec des variantes en mini, midi et grand format, vous pouvez facilement servir une gourmandise danoise à tout moment de la journée !



14 sortes,
7 saveurs,
3 formats

COUQUE AUX NOIX DE PÉCAN



218392

📦 97,5 g 📏 11,9 cm
📦 4x12 📦 56x 📦 15 (m)
🕒 ± 0' 🕒 ± 18' 📦 170-190°C
Prêt à cuire, déjà glacée

COUQUE CANNELLE



226695

📦 87 g 📏 9,6 cm
📦 4x12 📦 104x 📦 15 (m)
🕒 ± 0' 🕒 ± 18' 📦 170-190°C
Prêt à cuire, garniture incluse

COURONNE VANILLE



218394

📦 98 g 📏 10,8 cm
📦 48x 📦 56x 📦 15 (m)
🕒 ± 0' 🕒 ± 18' 📦 170-190°C
Prêt à cuire, garniture incluse

COURONNE POMMES



1811000

📦 98 g 📏 11,5 cm
📦 48x 📦 56x 📦 15 (m)
🕒 ± 0' 🕒 ± 18' 📦 170-190°C
Prêt à cuire, garniture incluse

CHAUSSON CITRON



226696

📦 89 g 📏 11,65 cm
📦 4x12 📦 104x 📦 15 (m)
🕒 ± 0' 🕒 ± 18' 📦 170-190°C
Prêt à cuire, garniture incluse

CHAUSSON À LA CANNELLE



223291

📦 87,5 g
📦 4x12 📦 56x 📦 15 (m)
🕒 ± 0' 🕒 ± 18' 📦 170-190°C
Prêt à cuire, garniture incluse

MINI COUQUE AUX NOIX DE PÉCAN



226693

📦 42,5 g
📦 5x24 📦 104x 📦 15 (m)
🕒 ± 0' 🕒 ± 15' 📦 170-190°C
Prêt à cuire, garniture incluse

MINI DANISH SELECTION



223173

📦 43 g
📦 3x24 | 2x20 📦 96x 📦 11 (m)
🕒 ± 0' 🕒 ± 18' 📦 170-190°C
Prêt à cuire, garniture incluse, avec garniture vanille, pécan, framboise, cannelle, pomme

CARRÉ CERISE-AMANDE



226961

📦 102 g
📦 4x12 📦 96x 📦 12 (m)
🕒 ± 0' 🕒 ± 18' 📦 170-190°C
Prêt à cuire, garniture incluse

COURONNE FRAMBOISE



226947

📦 98 g
📦 4x12 📦 104x 📦 12 (m)
🕒 ± 0' 🕒 ± 18' 📦 170-190°C
Prêt à cuire, garniture incluse

MIDI COUQUE AUX NOIX DE PÉCAN



226694

📦 73 g
📦 4x16 📦 104x 📦 15 (m)
🕒 ± 0' 🕒 ± 18' 📦 170-190°C
Prêt à cuire, garniture incluse

CONSEILS & ASTUCES AUGMENTEZ VOS VENTES

De plus en plus de personnes aiment boire un café ou un thé hors de chez elles, et le nombre de cafés proposant une offre de qualité ne cesse d'augmenter. Profitez au mieux de votre moment café grâce à nos conseils et astuces !

ORGANISEZ VOTRE MOMENT CAFÉ DE MANIÈRE PLUS INTELLIGENTE

- 1 Démarquez-vous avec **un concept unique** comme un café signature, une offre maison, une collaboration locale ou une vaisselle unique.
- 2 **Proposez un vaste choix de cafés et de thés.** Un café avec un mélange de sirops et de garnitures comme de la crème fouettée, ou des thés populaires comme le matcha, le gingembre ou le chai.
- 3 **Encouragez la vente croisée en recommandant** une Danish Pastry avec le café. Demandez à votre personnel de conseiller des combinaisons de saveurs à vos clients ou servez la Mini Danish Selection à ceux qui ne parviennent pas à se décider.
- 4 Stimulez vos clients en leur proposant **des offres combinées** attrayantes de café ou de thé avec des douceurs. Cela peut augmenter les ventes de 15% ! Pensez également à proposer une carte de fidélité pour encourager les clients à renouveler leurs achats.
- 5 **Le café et le thé à emporter** augmentent les marges. Combinez votre offre de café et de thé à emporter avec des snacks sucrés ou proposez-les à la livraison.
- 6 Braquez les projecteurs sur vos **produits les plus rentables.** Mettez en avant les choix populaires qui génèrent de bonnes marges via la publicité extérieure et des comptoirs visibles.
- 7 Augmentez vos ventes de 30% grâce à **des descriptions attrayantes** et des noms alléchants sur votre menu.

FOODPAIRING CAFÉ & DOUCEURS

match de
mélanger



COUQUE CERISE-AMANDE & VANILLE LATTE

La saveur légèrement amère et noisétée de l'amande et les notes sucrées et acidulées de la cerise se combinent à merveille avec un latte crémeux et sucré à la vanille.



CAFÉ GLACÉ & CHAUSSON CITRON

La texture rafraîchissante et onctueuse du café glacé contraste délicieusement avec la saveur fraîche et citronnée du chausson citron.



COUQUE AU NOIX DE PÉCAN & ESPRESSO

Combinez la couque aux noix de pécan et sa garniture onctueuse au sirop d'érable avec un espresso intense. Les saveurs profondes et généreuses de la noix de pécan et les notes puissantes et amères de l'espresso se complètent à la perfection.



CAPPUCCINO & COUQUE CANNELLE

Combinez la couque cannelle sucrée et épicée avec un cappuccino onctueux. La couche de mousse légère et le goût légèrement amer du cappuccino s'accordent parfaitement avec le croquant de la couque cannelle.



CONTINUER À SURPRENDRE VOS CLIENTS AVEC UNE OFFRE SUCRÉE TENDANCE, **C'EST AUSSI SIMPLE QUE ÇA.**

Dégustation
et conseils gratuits
Contactez-nous via :

- +32 (0)52 31 59 00
- info@pastridor.com
- www.pastridor.com



TOUT
SUR NOTRE
DANISH PASTRY



Le plaisir ultime avec une gourmandise danoise traditionnelle. Avec la Danish Pastry de Pastridor, vous répondez facilement à la demande croissante d'un plaisir sucré aux saveurs hors du commun. Nos boulangers passionnés combinent des traditions de cuisson séculaires avec des techniques modernes pour obtenir une texture distinctive, croustillante et aérée. Le résultat ? 14 variétés surprenantes avec 7 saveurs différentes. En mini, midi ou grand format, il y en a pour tous les goûts !



PASTRIDOR

Trusted by  Lantmännen
Unibake