

CATALOGUE

2024



PASTRIDOR
SIMPLY GOOD.



BIENVENUE CHEZ **PASTRIDOR**



Faire du pain, c'est tout simplement notre spécialité, nous avons ça dans le sang. Notre amour de la cuisine et du travail artisanal a été nourri par nos racines belges. Comme pour la bière Belge, nous utilisons pour notre pain des ingrédients simples mais de première qualité et des rituels raffinés. Le résultat ? Un goût qui parle de savoir-faire et de passion.

Notre assortiment est fraîchement cuit puis directement congelé. Pour que vous puissiez toujours servir du pain frais à vos clients. Rapidement et avec un minimum de déchets. Du pain à la restauration rapide, des plaisirs sucrés aux snacks salés. Vous trouverez dans ce catalogue nos derniers produits tendance ainsi que nos classiques ayant fait leurs preuves. Parcourez nos produits et contactez-nous. Pour les déguster ensemble et découvrir les options qui vous conviennent le mieux. C'est aussi simple que cela.

Votre équipe 'simply good'



VOICI COMMENT FONCTIONNE NOTRE CATALOGUE

Pastridor s'efforce d'être le plus pratique possible, même lors de la lecture de son catalogue. Nous utilisons des icônes et des textes clairs pour permettre une compréhension rapide des détails des produits. Nous expliquons également de manière concise ce qui est nécessaire pour servir nos délicieux produits. La plupart du temps, c'est étonnamment simple !



POIDS DU PRODUIT



DURÉE DE CONSERVATION EN MOIS



LONGUEUR DU PRODUIT



TEMPS DE DÉCONGÉLATION



QUANTITÉ PAR BOÎTE



TEMPS DE CUISSON



NOMBRE DE BOÎTES PAR PALETTE



TEMPÉRATURE DE CUISSON

CONSEILS DE PRÉPARATION

Prêt à cuire : le produit n'est pas précuit pendant le processus de production. Vous devez encore le cuire complètement.

Partiellement précuit : le produit est partiellement précuit pendant le processus de production. Il faut encore terminer la cuisson du produit pour obtenir un résultat parfait.

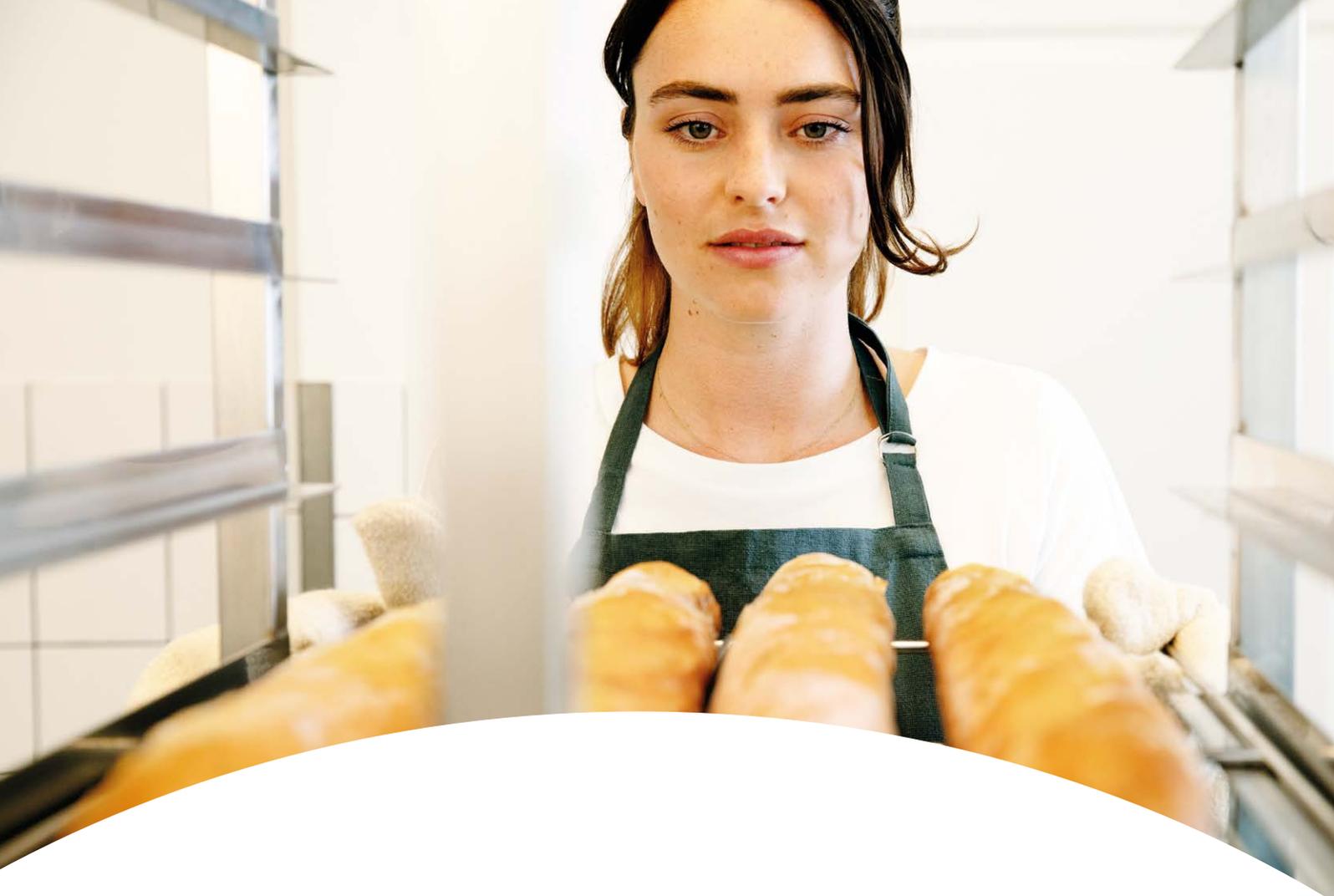
Entièrement précuit. Cuire brièvement pour une croûte croustillante : Le produit est 'fully baked', il peut donc être servi sans cuisson, mais pour une croûte croustillante, il est conseillé de le cuire brièvement.

Prêt à servir/à réchauffer brièvement : le produit est entièrement cuit durant le processus de production. Cependant, nous vous recommandons de le faire cuire/chauffer pendant +/- 2 à 4 minutes au four ou au grill pour un résultat encore plus savoureux et croustillant.

Décongeler uniquement : le produit est entièrement cuit pendant le processus de production. Il vous suffit de le décongeler.

Prédécoupé : le produit est parfaitement prédécoupé au cours du processus de production. Vous n'avez donc pas de perte à la coupe et pouvez le garnir immédiatement.





CONTENU

À propos de Pastridor	06
Produire pour un monde meilleur	08
Bien plus que de savoureux produits	10
Pain	12
Fastfood	38
Salé	52
Sucré	58
Plateforme d'épargne MyFoodSpot	72
Caractéristiques du produit	74



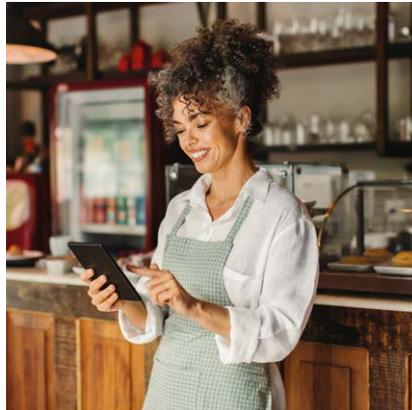
PUISSANT DANS SA SIMPLICITÉ. C'EST AUSSI SIMPLE QUE ÇA.

Chez Pastridor, notre objectif est simple : nous voulons inspirer et aider les professionnels de l'alimentation à innover et à réussir. Nous faisons cela tout en nous engageant pour les personnes et la planète. Notre secret ? Trois piliers solides qui guident notre engagement quotidien vis-à-vis de vous.



SIMPLY GOOD. **FOR PEOPLE & PLANET**

Nous travaillons dur pour contribuer de manière significative à l'amélioration du climat et de la santé publique. Nous visons 50% de produits plus sains d'ici à 2030 et voulons être neutres sur le plan climatique d'ici à 2050.



SIMPLY GOOD. **FOR YOUR BUSINESS**

Faites passer votre entreprise à la vitesse supérieure grâce à notre inspiration business en ligne 24h/24 et 7j/7 ! Des conseils pour optimiser vos marges aux suggestions pour réduire le gaspillage alimentaire.



SIMPLY GOOD. **FOR YOUR KITCHEN & MENU**

Travailler de manière intelligente pour se différencier : découvrez comment, avec nos conseils, tendances et produits rapides et innovants. Laissez-nous vous inspirer et stimulez ainsi votre créativité !



Découvrez notre
**histoire de marque
complète**



NOS
VALEURS :
**SIMPLICITÉ
CRÉATIVITÉ
DURABILITÉ**

NOUS CUISINONS POUR **UN MONDE MEILLEUR**

Pastridor fait partie de Lantmännen Unibake :
le deuxième groupe de boulangerie d'Europe.



coopérative de
18.000 agriculteurs



croissance forte : 1,1 milliard
d'euros de ventes nettes annuelles

plus de 90 lignes de production
dans le monde

présent dans
plus de 60 pays



plus de 30
boulangeries



plus de **250 ans**
d'expérience

6.000 + collaborateurs
dévoués



NEUTRALITÉ CLIMATIQUE EN 2050

En tant que membre d'un acteur mondial dans le secteur des produits de boulangerie, Pastridor dispose des connaissances, de la force et de l'envergure nécessaires pour contribuer de manière significative à l'amélioration du climat et de la santé publique. L'un de nos objectifs est donc de parvenir à la neutralité

climatique d'ici à 2050, ce pour quoi nous nous sommes engagés auprès de la SBTi. Nous œuvrons également pour une meilleure santé publique en proposant des produits 50% plus sains d'ici à 2030, avec le même goût, mais avec plus de fibres, plus de céréales complètes et moins de sel.

CE QUE NOUS FAISONS DÉJÀ



RÉDUCTION DES ÉMISSIONS EN BOULANGERIE

- 1 Panneaux solaires
- 2 Réutilisation de la chaleur
- 3 Éclairage LED
- 4 Système de gestion de l'énergie



PRODUCTION RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT

- 1 Bake-off : moins de déchets alimentaires
- 2 Temps de cuisson courts
- 3 Transformation des déchets en aliments pour animaux
- 4 100% Œufs de poules élevées au sol
- 5 99% de notre huile de palme est certifiée RSPO



SE CONCENTRER SUR DES PRODUITS PLUS SAINS

- 1 40% de nos produits Pastridor contiennent déjà au moins 3% de fibres. Et ce pourcentage ne cesse d'augmenter !
- 2 Nous nous efforçons d'augmenter la quantité de céréales complètes dans notre pain
- 3 Nous réduisons la teneur en sel de nos produits

PASTRIDOR.

PLUS QUE DES PRODUITS INTELLIGENTS ET SAVOUREUX

Chez Pastridor, nous ne nous contentons pas de proposer des produits savoureux, tendance et pratiques, mais nous allons plus loin. Découvrez notre contenu

en ligne inspirant, évoluez avec notre Academy et profitez de promotions attrayantes et d'un soutien marketing à toute épreuve.



Puisez l'inspiration
et découvrez toutes
les actions sur
pastridor.com



#1 Inspiration

- 1 280+ recettes
- 2 Éditions spéciales saisonnières pleines d'astuces pratiques
- 3 Des guides de tendances inspirants



#2 Éducation

- 1 Digital Academy : conseils de nos chefs
- 2 Unibake Academy: démos en direct
- 3 Guides avec des conseils pour booster votre business



#3 Actions & programme de fidélité

- 1 Promotions mensuelles
- 2 Épargner des points pour des cadeaux via notre plateforme d'épargne MyFoodSpot



#4 Soutien de ventes

- 1 Newsletters et campagnes en ligne
- 2 Brochures produits innovantes
- 3 Matériel promotionnel pour stimuler les ventes



#5 Notre équipe expérimentée

- 1 Des représentants account managers connaissant votre marché
- 2 Des chefs qui réfléchissent avec vous à votre menu
- 3 Des conseillers bake-off qui vous rendent visite
- 4 Un service à la clientèle solide comme un roc

PAIN



- 14** Vos souhaits. Notre ambition.
- 16** Baguettes PLUS
- 17** Piccolos PLUS
- 19** Baguettes classiques
- 21** Baguettes rustiques
- 21** Piccolos
- 22** Paninis
- 23** Ciabattas
- 23** Pinsas
- 24** Pains
- 25** Pains toast
- 26** Petits pains rustiques
- 27** Petits pains ronds
- 28** Sandwichs
- 28** Petits pains sans gluten
- 29** Sandwinos
- 31** Pistolets
- 31** Pains empereur
- 31** Bagel
- 32** Pains mini

A chef with a beard, wearing a white chef's coat, is focused on slicing a loaf of dark, crusty bread on a thick wooden cutting board. The bread is partially sliced, and a slice is visible in the foreground. The background shows a brick wall and other loaves of bread on a counter. The lighting is warm and natural, highlighting the textures of the bread and the chef's concentration.

VOS SOUHAITS. NOTRE AMBITION.

PAIN.

Vos clients veulent des produits savoureux, sains, premium et durables. Vous voulez de la commodité, de la multifonctionnalité et des économies d'énergie. Vous trouverez tout cela dans notre assortiment de pains innovants !

SOLUTIONS PRATIQUES

La pénurie de personnel et l'accent mis sur les coûts exigent des solutions pratiques. C'est pourquoi nous travaillons sur des produits intelligents qui peuvent être utilisés à grande échelle, qui restent frais longtemps et dont les temps de cuisson sont courts, voire inexistantes. Efficacité et qualité garanties !



Pain du meunier multigrains

Un délicieux pain croustillant qu'il n'est pas nécessaire de faire cuire lorsque vous le toastez.

Découvrez ce pain sur **p. 24**

OFFRE PLUS SAIN

52% de vos clients prennent régulièrement des mesures pour manger **plus de céréales et de fibres**. Pastridor permet de répondre facilement à cette demande. Dans notre assortiment de pains, nous visons la même saveur, mais avec plus de fibres, plus de farine complète et moins de sel.



Bagnat Fitness

Un délicieux petit pain avec 9 g de fibres et une garniture saine de graines de lin, de sésame et de tournesol.

Découvrez les Bagnats sur **p.27**

ÉTAPES DURABLES

Une nouvelle époque appelle des choix durables. Notre pain bake-off minimise les déchets, mais nous réduisons également les émissions de CO2 grâce à des boulangeries écologiques, des temps de cuisson rapides et de la farine provenant de cultivateurs locaux pratiquant une agriculture durable.



Baguette PLUS

Cuit 4 à 6 fois plus vite qu'une baguette traditionnelle. Le résultat est immédiatement perceptible sur votre facture d'énergie !

Découvrez l'assortiment sur **p. 16**

Baguettes PLUS

PLUS DEMI PAIN FRANÇAIS BLANC

27 CM



223282

🍞 165 g 📏 27 cm

📦 40x 📦 32x 📦 12 (m)

🕒 ± 0' ⌚ ± 5-7' 🏠 170-190°C

Entièrement précuit. Cuire brièvement pour une croûte croustillante

PLUS PAIN FRANÇAIS BLANC

57 CM



223285

🍞 310 g 📏 57 cm

📦 20x 📦 32x 📦 12 (m)

🕒 ± 0' ⌚ ± 5-7' 🏠 170-190°C

Entièrement précuit. Cuire brièvement pour une croûte croustillante

PLUS DEMI PAIN FRANÇAIS BLANC FARINE

27 CM



223283

🍞 165 g 📏 27 cm

📦 40x 📦 32x 📦 12 (m)

🕒 ± 0' ⌚ ± 5-7' 🏠 170-190°C

Entièrement précuit. Cuire brièvement pour une croûte croustillante

PLUS PAIN FRANÇAIS BLANC FARINE

57 CM



223284

🍞 310 g 📏 57 cm

📦 20x 📦 32x 📦 12 (m)

🕒 ± 0' ⌚ ± 5-7' 🏠 170-190°C

Entièrement précuit. Cuire brièvement pour une croûte croustillante

PLUS BAGUETTE BLANCHE

26 CM



223945

🍞 130 g 📏 26 cm

📦 50x 📦 32x 📦 12 (m)

🕒 ± 30' ou ⌚ ± 4' 🏠 170-190°C

Entièrement précuit. Cuire brièvement pour une croûte croustillante / Prédécoupé

PLUS DEMI PAIN PAIN FITNESS

26 CM



223369

🍞 160 g 📏 26 cm

📦 45x 📦 32x 📦 12 (m)

🕒 ± 0' ⌚ ± 6-8' 🏠 170-190°C

Entièrement précuit. Cuire brièvement pour une croûte croustillante

PLUS PAIN FITNESS

57 CM



224648

🍞 320 g 📏 57 cm

📦 23x 📦 32x 📦 12 (m)

🕒 ± 0' ⌚ ± 6-8' 🏠 170-190°C

Entièrement précuit. Cuire brièvement pour une croûte croustillante

NOUVEAU!

Baguette PLUS :
la même qualité,
des temps de cuisson plus courts.

Piccolos PLUS

PLUS PICCOLO BLANC

17 CM



225099

80 g 17 cm

80x 32x 12 (m)

± 0' ± 5' 170-190°C

Entièrement précuit. Cuire brièvement pour une croûte croustillante

PLUS PICCOLO BLANC

22 CM



225101

115 g 22 cm

55x 32x 12 (m)

± 0' ± 5' 170-190°C

Entièrement précuit. Cuire brièvement pour une croûte croustillante

PLUS PICCOLO GRIS

17 CM



225100

80 g 17 cm

80x 32x 12 (m)

± 0' ± 5' 170-190°C

Entièrement précuit. Cuire brièvement pour une croûte croustillante

PLUS PICCOLO GRIS

22 CM



225102

115 g 22 cm

55x 32x 12 (m)

± 0' ± 5' 170-190°C

Entièrement précuit. Cuire brièvement pour une croûte croustillante

PLUS PICCOLO FITNESS

18 CM



224675

90 g 18 cm

75x 32x 12 (m)

± 0' ± 5' 170-190°C

Entièrement précuit. Cuire brièvement pour une croûte croustillante

PLUS PICCOLO BLANC

17 CM



12510000

85 g 17 cm

80x 32x 12 (m)

± 30' ou ± 4' 170-190°C

Entièrement précuit. Cuire brièvement pour une croûte croustillante / Prédécoupé





Qualité, longueur
et taille
constantes !

Baguettes classiques

DEMI PAIN FRANÇAIS BLANC

27 CM



15470000

🍞 170 g 📏 27 cm

📦 40x 🏠 32x 🗺 12 (m)

🕒 ± 15' 🕒 ± 18' 🌡 170-190°C

Partiellement précuits

DEMI PAIN FRANÇAIS BLANC

36 CM



15570001

🍞 225 g 📏 36 cm

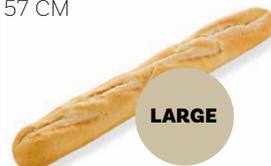
📦 28x 🏠 32x 🗺 12 (m)

🕒 ± 15' 🕒 ± 18' 🌡 170-190°C

Partiellement précuits

PAIN FRANÇAIS BLANC

57 CM



15590001

🍞 320 g 📏 57 cm

📦 20x 🏠 32x 🗺 12 (m)

🕒 ± 15' 🕒 ± 18' 🌡 170-190°C

Partiellement précuits

PAIN FRANÇAIS BLANC

57 CM



15440005

🍞 420 g 📏 57 cm

📦 18x 🏠 32x 🗺 12 (m)

🕒 ± 15' 🕒 ± 18' 🌡 170-190°C

Partiellement précuits

DEMI PAIN FRANÇAIS GRIS

27 CM



15460000

🍞 180 g 📏 27 cm

📦 40x 🏠 32x 🗺 12 (m)

🕒 ± 15' 🕒 ± 18' 🌡 170-190°C

Partiellement précuits

PAIN FRANÇAIS GRIS

57 CM



15450009

🍞 420 g 📏 57 cm

📦 18x 🏠 32x 🗺 12 (m)

🕒 ± 15' 🕒 ± 18' 🌡 170-190°C

Partiellement précuits

DEMI BAGUETTE BLANCHE

26 CM



15530000

🍞 135 g 📏 26 cm

📦 50x 🏠 32x 🗺 12 (m)

🕒 ± 15' 🕒 ± 18' 🌡 170-190°C

Partiellement précuits

DEMI BAGUETTE BLANCHE

32 CM



15630000

🍞 155 g 📏 32 cm

📦 40x 🏠 32x 🗺 18 (m)

🕒 ± 15' 🕒 ± 18' 🌡 170-190°C

Partiellement précuits

BAGUETTE BLANCHE

57 CM



15550006

🍞 270 g 📏 57 cm

📦 28x 🏠 32x 🗺 12 (m)

🕒 ± 15' 🕒 ± 18' 🌡 170-190°C

Partiellement précuits

DEMI BAGUETTE GRISE

26 CM



223821

🍞 145 g 📏 26 cm

📦 50x 🏠 32x 🗺 12 (m)

🕒 ± 15' 🕒 ± 15' 🌡 170-190°C

Partiellement précuits

BAGUETTE GRISE

57 CM



223822

🍞 300 g 📏 57 cm

📦 25x 🏠 32x 🗺 12 (m)

🕒 ± 15' 🕒 ± 15' 🌡 170-190°C

Partiellement précuits



Découvrez
la recette



Baguettes rustiques

BAGUETTE ARTISANALE

26 CM



25550000

🥯 130 g 📏 26 cm

📦 50x 🏠 32x 📏 12 (m)

🕒 ± 15' ⌚ ± 8' 🏠 170-190°C

Partiellement précuites

BAGUETTE BLANCHE AU LEVAIN

57 CM



216792

🥯 440 g 📏 57 cm

📦 18x 🏠 32x 📏 12 (m)

🕒 ± 15' ⌚ ± 8' 🏠 170-190°C

Partiellement précuites

Piccolos

PICCOLO GRIS

12 CM



16520005

🥯 55 g 📏 12 cm

📦 130x 🏠 32x 📏 18 (m)

🕒 ± 15' ⌚ ± 15' 🏠 170-190°C

Partiellement précuites

PICCOLO BLANC

12 CM



16500013

🥯 55 g 📏 12 cm

📦 130x 🏠 32x 📏 18 (m)

🕒 ± 15' ⌚ ± 15' 🏠 170-190°C

Partiellement précuites

PICCOLO BLANC

17 CM



21160000

🥯 85 g 📏 17 cm

📦 80x 🏠 32x 📏 12 (m)

🕒 ± 15' ⌚ ± 15' 🏠 170-190°C

Partiellement précuites

PICCOLO BLANC

22 CM



15510004

🥯 120 g 📏 22 cm

📦 55x 🏠 32x 📏 12 (m)

🕒 ± 15' ⌚ ± 15' 🏠 170-190°C

Partiellement précuites

Paninis

PANINI NATURE GRILLÉ

21 CM



23440001

🍞 110 g 📏 21 cm

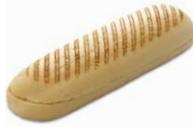
📦 65x 📦 32x 📦 18 (m)

🕒 ± 60'

Prêt à servir / À réchauffer
brièvement

PANINI NATURE GRILLÉ

21 CM



23550005

🍞 110 g 📏 21 cm

📦 65x 📦 32x 📦 18 (m)

🕒 ± 60'

Prêt à servir / À réchauffer
brièvement / prédécoupé

PANINI NATURE GRILLÉ

26 CM



225103

🍞 130 g 📏 26 cm

📦 50x 📦 32x 📦 12 (m)

🕒 ± 60'

Prêt à servir / À réchauffer
brièvement / prédécoupé

PANINI NATURE

26 CM



23690000

🍞 120 g 📏 26 cm

📦 50x 📦 32x 📦 18 (m)

🕒 ± 60'

Prêt à servir / À réchauffer
brièvement

PANINI HERBES GRILLÉ

21 CM



24420003

🍞 110 g 📏 21 cm

📦 65x 📦 32x 📦 18 (m)

🕒 ± 60'

Prêt à servir / À réchauffer
brièvement / prédécoupé

PANINI HERBES GRILLÉ

26 CM



24700000

🍞 130 g 📏 26 cm

📦 50x 📦 32 📦 18 (m)

🕒 ± 60'

Prêt à servir / À réchauffer
brièvement / prédécoupé

SLIM OAT BREAD

20,7 CM



223651

🍞 110 g 📏 20,7 cm

📦 35x 📦 32x 📦 8 (m)

🕒 ± 60'

Prêt à servir / À réchauffer
brièvement / prédécoupé

Paninis : cuits
et prédécoupés.
**Joliment rayés,
savoureux et très
faciles à préparer.**



Ciabattas

SOFT CIABATTA

11 CM



NOUVEAU

222710

🥯 85 g 📏 11 cm

📦 60x 🏠 32x 📏 12 (m)

🕒 ± 60'

Décongeler uniquement / prédécoupé

CIABATTA

17 CM



12450000

🥯 130 g 📏 17 cm

📦 60x 🏠 28x 📏 18 (m)

🕒 ± 15' 🕒 ± 6' 📏 170-190°C

Partiellement précuites

CIABATTINA

26 CM



223778

🥯 170 g 📏 26 cm

📦 45x 🏠 28x 📏 18 (m)

🕒 ± 15' 🕒 ± 6' 📏 170-190°C

Partiellement précuites

CIABATTA

36 CM



15860000

🥯 350 g 📏 36 cm

📦 20x 🏠 28x 📏 12 (m)

🕒 ± 15' 🕒 ± 4-8' 📏 170-190°C

Partiellement précuites

Pinsas

PINSA ROMANA SANDWICH



NOUVEAU

225857

🥯 100 g 📏 14,5x9,5 cm

📦 40x 🏠 72x 📏 18 (m)

🕒 ± 0' 🕒 ± 3-5' 📏 240°C

Décongeler uniquement / Prédécoupé

PINSA ROMANA



NOUVEAU

225855

🥯 125 g 📏 19x14 cm

📦 24x 🏠 72x 📏 18 (m)

🕒 ± 0' 🕒 ± 3-5' 📏 240°C

Décongeler uniquement

PINSA ROMANA



NOUVEAU

225856

🥯 230 g 📏 29x18 cm

📦 12x 🏠 72x 📏 18 (m)

🕒 ± 0' 🕒 ± 3-5' 📏 240°C

Décongeler uniquement

Pains

PAIN DU MEUNIER BLANC



23610001

📏 800 g 📏 28 cm
📦 4x2 📦 32x 📦 9 (m)
⌚ ± 180' 🕒 ± 10' 🏠 200°C
Partiellement précuits

PAIN DU MEUNIER MULTIGRAINS



23600001

📏 800 g 📏 28 cm
📦 4x2 📦 32x 📦 9 (m)
⌚ ± 180' 🕒 ± 10' 🏠 200°C
Partiellement précuits

PAIN DU MEUNIER GRIS



27690000

📏 800 g 📏 28 cm
📦 4x2 📦 32x 📦 9 (m)
⌚ ± 180' 🕒 ± 10' 🏠 200°C
Partiellement précuits

PAIN DE CAMPAGNE



12600001

📏 400 g 📏 23 cm
📦 10x 📦 52x 📦 12 (m)
⌚ ± 60' 🕒 ± 15' 🏠 170-190°C
Partiellement précuits

PAIN DE CAMPAGNE GRIS



22070000

📏 400 g 📏 23 cm
📦 10x 📦 52x 📦 12 (m)
⌚ ± 60' 🕒 ± 15' 🏠 170-190°C
Partiellement précuits

PAIN DES ALPES



25370001

📏 600 g 📏 29 cm
📦 14x 📦 28x 📦 12 (m)
⌚ ± 60' 🕒 ± 24' 🏠 190°C
Partiellement précuits

CRAQUELIN



225606

📏 400 g 📏 16,5 cm
📦 6x 📦 88x 📦 9 (m)
⌚ ± 240'
Décongeler uniquement

CRAMIQUE



225605

📏 400 g 📏 16,5 cm
📦 6x 📦 88x 📦 9 (m)
⌚ ± 240'
Décongeler uniquement

Pains toast

PAIN TOAST BLANC



26100000

800 g 11x11 cm
4x 64x 12 (m)
± 60'

Décongeler uniquement /
prédécoupés

PAIN TOAST COMPLET



27720000

800 g 11x11 cm
4x 64x 12 (m)
± 60'

Décongeler uniquement /
prédécoupés

PAIN TOAST PREMIUM BLANC - 20+2 TR.



13880003

800 g 11,5x12 cm
7x 56x 18 (m)
± 60'

Décongeler uniquement /
prédécoupés

PAIN TOAST PREMIUM COUNTRY - 20+2 TR.



13870003

800 g 11,5x12 cm
7x 56x 18 (m)
± 60'

Décongeler uniquement /
prédécoupés

Pain du meunier :
polyvalent, rustique
**et frais jusqu'à 3 jours
après la cuisson !**



Petits pains rustiques

PETITE BOULE RUSTIQUE BLANCHE



220093

🍞 50 g ⌀ 7,5 cm
📦 80x 🏠 64x 📏 12 (m)
🕒 ± 15' 🕒 ± 4' 🌡️ 190°C
Partiellement précuits

PETITE BOULE RUSTIQUE PAIN COMPLET



220092

🍞 55 g ⌀ 7,5 cm
📦 80x 🏠 64x 📏 12 (m)
🕒 ± 15' 🕒 ± 4' 🌡️ 190°C
Partiellement précuits

PAIN D'ÉPAUTRE 11,5 CM



25350001

🍞 85 g 📏 11,5 cm
📦 80x 🏠 32x 📏 9 (m)
🕒 ± 15' 🕒 ± 8' 🌡️ 170-190°C
Partiellement précuits

BARA MEDIA NATUREL 25 CM



25590000

🍞 125 g 📏 25 cm
📦 50x 🏠 32x 📏 12 (m)
🕒 ± 60' 🕒 ± 15' 🌡️ 170-190°C
Partiellement précuits

PICCOLO RUSTIQUE BLANC 18 CM



224705

🍞 100 g 📏 18 cm
📦 80x 🏠 32x 📏 12 (m)
🕒 ± 15' 🕒 ± 4' 🌡️ 170-190°C
Partiellement précuits

PICCOLO RUSTIQUE PAIN COMPLET 18 CM



224706

🍞 110 g 📏 18 cm
📦 80x 🏠 32x 📏 12 (m)
🕒 ± 15' 🕒 ± 4' 🌡️ 170-190°C
Partiellement précuits

PICCOLO RUSTIQUE PAIN COMPLET 18 CM



225562

🍞 110 g 📏 18 cm
📦 80x 🏠 28x 📏 12 (m)
🕒 ± 15' 🕒 ± 4' 🌡️ 170-190°C
Partiellement précuits /
prédécoupés

PAIN À PARTAGER BLANC



221505

🍞 180 g 📏 17x10 cm
📦 40x 🏠 28x 📏 12 (m)
🕒 ± 30' 🕒 ± 5' 🌡️ 180°C
Partiellement précuits

PAIN À PARTAGER GRIS



221478

🍞 180 g 📏 17x10 cm
📦 40x 🏠 28x 📏 12 (m)
🕒 ± 30' 🕒 ± 5' 🌡️ 180°C
Partiellement précuits

Petits pains ronds

PAIN BAGNAT BLANC



16550001

105 g Ø 13 cm

4x11 32x 12 (m)

± 60' ou ± 4' 170-190°C

Prêt à servir / À réchauffer
brièvement

PAIN BAGNAT GRIS



16540003

105 g Ø 13 cm

4x11 32x 12 (m)

± 60' ou ± 4' 170-190°C

Prêt à servir / À réchauffer
brièvement

PAIN BAGNAT FITNESS



225739

105 g Ø 13 cm

4x11 32x 12 (m)

± 60' ou ± 4' 170-190°C

Prêt à servir / À réchauffer
brièvement

FLAGUETTE BLANC GRAND



25740000

100 g Ø 14,5 cm

28x 56x 12 (m)

± 0' ± 6' 200°C

Partiellement pré-cuits

BOULE MAXI



12650001

100 g Ø 13 cm

4x11 32x 12 (m)

± 60' ou ± 4' 170-190°C

Prêt à servir / À réchauffer
brièvement

BOULE ITALIENNE



16840001

100 g Ø 13 cm

4x11 32x 12 (m)

± 60' ou ± 4' 170-190°C

Prêt à servir / À réchauffer
brièvement



Sandwichs

SANDWICH BLANC

14 CM



16510000

🥯 45 g 📏 14 cm
📦 4x25 📦 32x 📦 9 (m)
🕒 ± 60'
Décongeler uniquement

SANDWICH BLANC AU BEURRE

14 CM



224797

🥯 45 g 📏 14 cm
📦 120x 📦 28x 📦 9 (m)
🕒 ± 60'
Décongeler uniquement

SANDWICH BLANC AU BEURRE

14 CM



25180000

🥯 45 g 📏 14 cm
📦 9x10 📦 32x 📦 9 (m)
🕒 ± 60'
Décongeler uniquement

PETIT PAIN BLANC PRÉDÉCOUPÉ

17 CM



223642

🥯 70 g 📏 17 cm
📦 4x15 📦 32x 📦 12 (m)
🕒 ± 60'
Décongeler uniquement / Prédécoupé

Petits pains sans gluten

PETIT PAIN SANS GLUTEN BLANC



24680000

🥯 60 g Ø 8,5 cm
📦 24x 📦 88x 📦 12 (m)
🕒 ± 120'
Décongeler uniquement / Emballage individuel

PETIT PAIN SANS GLUTEN MULTIGRAIN



24690000

🥯 60 g Ø 8,5 cm
📦 24x 📦 88x 📦 12 (m)
🕒 ± 120'
Décongeler uniquement / Emballage individuel

PICCOLO SANS GLUTEN BLANC

18,5 CM



225604

🥯 110 g 📏 18,5 cm
📦 22x 📦 88x 📦 12 (m)
🕒 ± 120'
Décongeler uniquement / Emballage individuel

PICCOLO SANS GLUTEN MULTIGRAIN

18,5 CM



225603

🥯 110 g 📏 18,5 cm
📦 22x 📦 88x 📦 12 (m)
🕒 ± 120'
Décongeler uniquement / Emballage individuel

Sandwinos



SANDWINO CHILI BUN



224857

📏 130 g 📏 13x13 cm
📦 4x11 📦 32x 📦 12 (m)
🕒 ± 60'

Décongeler uniquement
/ Prédé coupé

SANDWINO SUN BUN



224859

📏 130 g 📏 13x13 cm
📦 4x11 📦 32x 📦 12 (m)
🕒 ± 60'

Décongeler uniquement
/ Prédé coupé

SANDWINO WHOLEGRAIN BUN



224858

📏 130 g 📏 13x13 cm
📦 4x11 📦 32x 📦 12 (m)
🕒 ± 60'

Décongeler uniquement
/ Prédé coupé

ASSORTIMENT MINI SANDWINO



224649

📏 35 g 📏 6x6 cm
📦 8x10 📦 88x 📦 12 (m)
🕒 ± 30'

Décongeler uniquement

Sandwinos :
frais, prédécoupés,
polyvalents **et carrés :**
le top !





Pistolets

PISTOLET CUIT SUR SOL BLANC



24650000

70 g Ø 10 cm
 4x14 32x 12 (m)
 ± 15' ± 8' 170-190°C
 Partiellement précuits

PISTOLET CUIT SUR SOL GRIS



24660000

75 g Ø 10 cm
 4x14 32x 12 (m)
 ± 15' ± 8' 170-190°C
 Partiellement précuits

PISTOLET TIGRE



224905

80 g Ø 11 cm
 60x 32x 12 (m)
 ± 15' ± 8' 170-190°C
 Partiellement précuits

Pain empereurs

PAIN EMPEREUR BLANC



15810005

60 g Ø 10 cm
 80x 32x 12 (m)
 ± 15' ± 8' 170-190°C
 Partiellement précuits

PAIN EMPEREUR GRIS



15830003

60 g Ø 10 cm
 80x 32x 12 (m)
 ± 15' ± 8' 170-190°C
 Partiellement précuits

BAGEL AU SÉSAME



25260001

75 g Ø 11 cm
 36x 80x 12 (m)
 ± 30'
 Décongeler uniquement

Pains mini

MINI PICCOLO BLANC



16650003

🥯 30 g 📏 8 cm
📦 260x 🏠 32x 📦 18 (m)
🕒 ± 15' ⌚ ± 10' 🏠 170-190°C
Partiellement précuits

MINI PICCOLO GRIS



16660002

🥯 30 g 📏 8 cm
📦 260x 🏠 32x 📦 18 (m)
🕒 ± 15' ⌚ ± 10' 🏠 170-190°C
Partiellement précuits

MINI SANDWICH BLANC



225609

🥯 25 g 📏 8,5 cm
📦 4x28 🏠 64x 📦 9 (m)
🕒 ± 30'
Décongeler uniquement

ASSORTIMENT MINI SANDWINO



224649

🥯 35 g 📏 6x6 cm
📦 8x10 🏠 88x 📦 12 (m)
🕒 ± 30'
Décongeler uniquement

ASSORTIMENT RESTO



222864

🥯 35 g 📏 7 cm
📦 5x20 🏠 64x 📦 12 (m)
🕒 ± 15' ⌚ ± 4' 🏠 170-190°C
Partiellement précuits

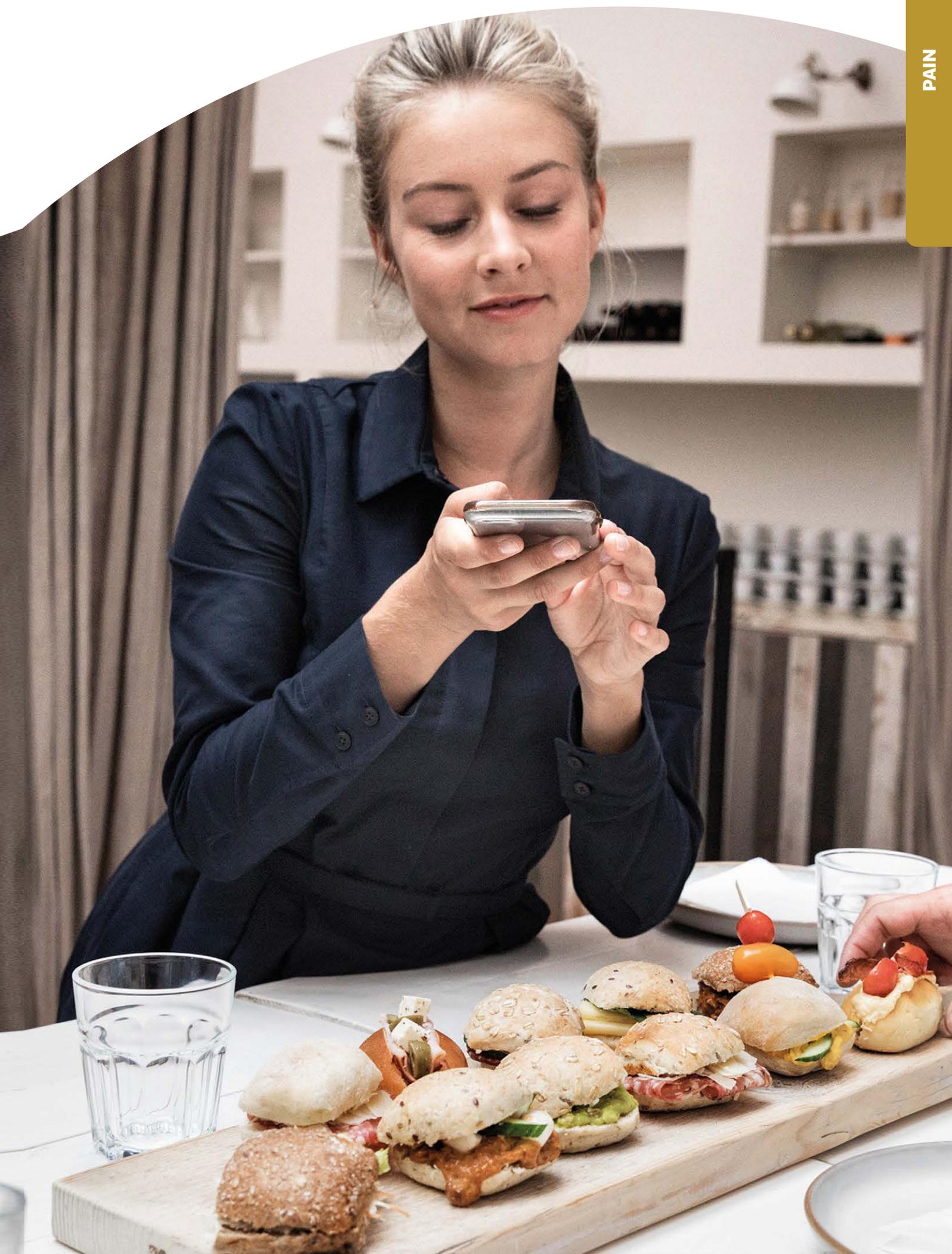
ASSORTIMENT PRESTIGE



223831

🥯 35 g 📏 7 cm
📦 5x20 🏠 64x 📦 12 (m)
🕒 ± 15' ⌚ ± 4' 🏠 170-190°C
Partiellement précuits

Assortiment Mini
Sandwino :
**il suffit de les
décongeler et de les
garnir à l'avance.**



INSPIRATION DE RECETTE. PAIN.



BAGNAT FITNESS AVEC TARTINADE DE POIS

INGRÉDIENTS

• **1 st.** Pastridor Bagnat Fitness (art. 225739) • **50 gr.** Tartinade de pois • **2 gr.** Salade de tomates bruschetta • **10 gr.** Salade de tomates bruschetta • **5 gr.** D'échalotte, en fines rondelles • Poivre & sel

PRÉPARATION

- 1 Faites chauffer le Pastridor Bagnat Fitness comme indiqué sur l'emballage
- 2 Coupez le Bagnat Fitness en deux et étalez la tartinade de pois sur la face inférieure
- 3 Disposez la salade de tomates bruschetta sur le dessus
- 4 Parachevez avec les rondelles d'échalote, le sel, le poivre et les pousses de pois
- 5 Fermez le Bagnat Fitness et servez

Regardez cette
recette et bien d'autres
encore sur myfoodspot.eu





Regardez cette
recette et bien d'autres
encore sur myfoodspot.eu



ASSORTIMENT PRESTIGE AVEC RÔTI DE DINDE

INGRÉDIENTS

- 1 st. Pastridor assortiment prestige (art. 223831) • 80 gr. Rôti de dinde
- 20 gr. Jus de cuisson • 20 gr. Laitue mélangée • 20 gr. Tomates • 10 gr. Mayonnaise

PRÉPARATION

- 1 Faites cuire les petits pains de l'Assortiment Prestige selon les instructions figurant sur l'emballage
- 2 Coupez les petits pains et trempez l'intérieur dans le jus de cuisson
- 3 Tartinez les deux côtés de mayonnaise
- 4 Garnissez de tomate, de laitue et de rôti de dinde
- 5 Servez-les avec une brochette piquée à travers les sandwiches

SICILIAN SLIM OAT BREAD

INGRÉDIENTS

- 1 st. Pastridor Slim Oat Bread (art. 223651) • 20 gr. Pesto de tomates • 1 st. Tomate jaune, grillée
- 40 gr Cœurs d'artichauts grillés • 4 st. Olives vertes • 30 gr. Jeunes pousses d'épinard

PRÉPARATION

- 1 Tartinez le fond du Slim Oat Bread avec le pesto de tomates
- 2 Garnissez avec les épinards, les olives et les cœurs d'artichauts
- 3 Toastez le pain jusqu'à ce qu'il soit bien croustillant
- 4 Servez avec une tomate jaune grillée et un peu d'huile d'olive

Regardez cette
recette et bien d'autres
encore sur myfoodspot.eu



FASTFOOD



FESTIVAL FOOD

	munten
Hamburger	4
Hotdog	3
Vegaburger	4



- 40** Vos besoins. Nos innovations.
- 42** DailyClassics hamburger buns
- 44** Chef's Pride hamburger buns
- 46** Hot dog buns
- 46** Pain viking
- 47** Naanta pocket bread
- 48** Inspiration de recettes

VOS BESOINS. NOS INNOVATIONS. FASTFOOD.

Découvrez la nouvelle dimension de fastfood : de la bouchée rapide à l'expérience culinaire à part entière. Notre gamme de classiques pour une utilisation quotidienne et de buns premium vous permettra de surprendre vos clients jour après jour.



SOLUTIONS **PRATIQUES**

Vos clients recherchent la facilité.

24/7. Résultat : nous mangeons plus souvent à l'extérieur et les demandes de livraison augmentent. Avec la hausse des prix, les gens choisissent des plats moins chers et des restaurants à service rapide. Une tendance qui correspond parfaitement à notre gamme DailyClassics.



DailyClassics Hamburger Buns

Des petits pains délicieux, abordables et d'une texture parfaite. Une qualité constante pour un plaisir quotidien.

Découvrez l'assortiment sur **p. 42**

OFFRE **PREMIUM**

La restauration rapide est de plus en plus séduisante.

85% des consommateurs attendent un petit pain de luxe avec leur hamburger premium et les gens sont ouverts aux saveurs et textures spéciales. Les Chef's Pride Hamburger Buns premium vous offrent la qualité et une créativité infinie !



Chef's Pride Hamburger Buns

14 saveurs et garnitures différentes pour des combinaisons uniques. Artisanal et Instagrammable.

Découvrez l'assortiment sur **p. 44**

CHOIX **CONSCIENTS**

Le développement durable et la santé sont des sujets brûlants.

Nous produisons faisons du pain pour un monde meilleur. C'est pourquoi nous recherchons pour notre assortiment fastfood le meilleur goût, avec un impact minimal sur l'environnement et maximal sur la santé.



Naanta Pocket Bread

Fastfood 2.0. Artisanal, riche en fibres, pauvre en sel. Un must pour les amateurs de fastfood !

Découvrez Naanta sur **p. 47**

DailyClassics hamburger buns

HAMBURGER BUN 4 INCH



20370009

55 g Ø 10 cm
2x24 72x 12 (m)
± 60'

Prêt à servir / À réchauffer
brièvement / Prédécutés

HAMBURGER BUN 5 INCH



20380000

87 g Ø 12 cm
6x8 49x 12 (m)
± 60'

Prêt à servir / À réchauffer
brièvement / Prédécutés

MEGA HAMBURGER BUN 6,25 INCH



225383

130 g Ø 14,9 cm
6x4 60x 12 (m)
± 60'

Prêt à servir / À réchauffer
brièvement / Prédécutés

HAMBURGER BUN CLASSIC 4,33 INCH



20760000

62 g Ø 11 cm
3x20 32x 12 (m)
± 60'

Prêt à servir / À réchauffer
brièvement / Prédécutés

SOFT FLOURED BAP 4 INCH



225774

53 g Ø 10 cm
4x12 70x 12 (m)
± 60'

Prêt à servir / À réchauffer
brièvement / Prédécutés

HAMBURGER BUN SESAM 4 INCH



20350009

53 g Ø 10 cm
2x24 72x 12 (m)
± 60'

Prêt à servir / À réchauffer
brièvement / Prédécutés

HAMBURGER BUN SESAM 4,5 INCH



225591

83 g Ø 11,5 cm
2x15 72x 12 (m)
± 60'

Prêt à servir / À réchauffer
brièvement / Prédécutés

HAMBURGER BUN SESAM 5 INCH



20360009

82 g Ø 12,3 cm
4x6 72x 12 (m)
± 60'

Prêt à servir / À réchauffer
brièvement / Prédécutés

GIANT HAMBURGER BUN SESAM 5,3 INCH



23109

100 g Ø 13,5 cm
2x12 72x 12 (m)
± 60'

Prêt à servir / À réchauffer
brièvement / Prédécutés

OVAL HAMBURGER BUN SESAM



225385

67 g Ø 12,5 cm
6x8 54x 12 (m)
± 60'

Prêt à servir / À réchauffer
brièvement / Prédécutés

DOUBLE CUT HAMBURGER BUN SESAM 4 INCH



225384

77 g Ø 10 cm
2x24 56x 12 (m)
± 60'

Prêt à servir / À réchauffer
brièvement / Prédécutés



**MINI HAMBURGER
BUN SESAM 2,95 INCH**



224703

☞ 35 g Ø 7,5 cm
📦 12x10 📦 48x 📦 18 (m)
🕒 ± 30'

Prêt à servir / À réchauffer
brièvement

**MINI HAMBURGER
BUN RUSTIC 2,95 INCH**



224704

☞ 35 g Ø 7,5 cm
📦 12x10 📦 48x 📦 18 (m)
🕒 ± 30'

Prêt à servir / À réchauffer
brièvement

DailyClassics :
Faciles à préparer,
pratiques et rentables,
**sans compromis en
termes de goût.**

**Simplement
bon.
Chaque jour.**



Chef's Pride hamburger buns

BRIOCHE HAMBURGER BUN



24160000

📦 110 g Ø 11,3 cm
📦 2x15 📦 56x 📦 12 (m)
🕒 ± 60'

Prêt à servir / À réchauffer brièvement / Prédécoupés

PREMIUM BRIOCHE HAMBURGER BUN



26840001

📦 75 g Ø 11 cm
📦 2x15 📦 52x 📦 12 (m)
🕒 ± 60'

Prêt à servir / À réchauffer brièvement / Prédécoupés

POTATO HAMBURGER BUN



223464

📦 80 g Ø 12 cm
📦 2x15 📦 64x 📦 12 (m)
🕒 ± 60'

Prêt à servir / À réchauffer brièvement / Prédécoupés

SESAM HAMBURGER BUN



25760000

📦 100 g Ø 13 cm
📦 35x 📦 88x 📦 12 (m)
🕒 ± 60'

Prêt à servir / À réchauffer brièvement / Prédécoupés

PEPPER HAMBURGER BUN



223360

📦 90 g Ø 12,5 cm
📦 2x12 📦 76x 📦 12 (m)
🕒 ± 60'

Prêt à servir / À réchauffer brièvement / Prédécoupés

STEAKHOUSE HAMBURGER BUN



224821

📦 80 g Ø 11,4 cm
📦 3x15 📦 56x 📦 12 (m)
🕒 ± 60'

Prêt à servir / À réchauffer brièvement / Prédécoupés

MULTISEED HAMBURGER BUN



225386

📦 90 g Ø 12 cm
📦 2x12 📦 64x 📦 12 (m)
🕒 ± 60'

Prêt à servir / À réchauffer brièvement / Prédécoupés

PRETZEL SESAM HAMBURGER BUN



225387

📦 85 g Ø 11 cm
📦 25x 📦 64x 📦 8 (m)
🕒 ± 60'

Prêt à servir / À réchauffer brièvement / Prédécoupés

TIGER HAMBURGER BUN



221823

📦 95 g Ø 12 cm
📦 2x12 📦 64x 📦 14 (m)
🕒 ± 60'

Prêt à servir / À réchauffer brièvement / Prédécoupés

HAMBURGER BUN SANS GLUTEN



26500000

📦 80 g Ø 9,8 cm
📦 36x 📦 64x 📦 12 (m)
🕒 ± 60'

Prêt à servir / À réchauffer brièvement / Emballage individuel



**RUSTIC HAMBURGER
BUN**



23620000

🍞 105 g Ø 12,5 cm
📦 2x12 🏠 72x 📏 15 (m)
🕒 ± 60'

Prêt à servir / À réchauffer
brièvement / Prédécoupés

**CAFÉ HAMBURGER
BUN**



223955

🍞 100 g Ø 13 cm
📦 35x 🏠 20x 📏 12 (m)
🕒 ± 60'

Prêt à servir / À réchauffer
brièvement / Prédécoupés

**CHILI HAMBURGER
BUN**



24460000

🍞 89 g Ø 12,5 cm
📦 2x12 🏠 72x 📏 12 (m)
🕒 ± 60'

Prêt à servir / À réchauffer
brièvement / Prédécoupés

**SKYR HAMBURGER
BUN**



223954

🍞 100 g Ø 12 cm
📦 35x 🏠 20x 📏 12 (m)
🕒 ± 60'

Prêt à servir / À réchauffer
brièvement / Prédécoupés

Chef's Pride:
14 buns premium **aux
saveurs et garnitures
variées pour des
combinaisons uniques.**

**Votre
créativité.
Notre
inspiration.**



Hot dog buns

BRIOCHE HOT DOG BUN



26490000

80 g 20,5 cm
6x9 64x 12 (m)
± 60'

Prêt à servir / À réchauffer
brièvement / prédécoupés

PAIN FRANÇAIS HOT DOG AVEC GRAND TROU



18280000

60 g 19 cm
4x20 36x 12 (m)
± 30'

Prêt à servir / À réchauffer
brièvement

PAIN HOT DOG CLASSIC BLANC



223871

72 g 17 cm
4x15 32x 12 (m)
± 60'

Prêt à servir / À réchauffer
brièvement

Pain viking

VIKING SQUARE



16300000

30 g 11x11 cm
5x30 60x 12 (m)
± 30'

Prêt à servir / À réchauffer
brièvement

VIKING ROUND



16800001

55 g Ø 16,5 cm
12x6 60x 12 (m)
± 30'

Prêt à servir / À réchauffer
brièvement

VIKING THINBREAD



16320000

80 g 33x25,5 cm
4x10 96x 12 (m)
± 30'

Décongeler uniquement

Naanta pocket bread

NAANTA POCKET BREAD



221748

80 g 14 cm

2x15 154x 18 (m)

± 15'

Prêt à servir / À réchauffer
brièvement

Naanta Pocket Bread :
**Artisanal, riche en
fibres, pauvre en sel.**



INSPIRATION DE RECETTE. FASTFOOD.



NAANTA POCKET BREAD AU KEBAB DE CÉLERI

INGRÉDIENTS

- 1 st. Pastridor Naanta Pocket Bread (art. 221748) • 120 gr. Kebab de céleri (Karma Kebab)
- 5 gr. D'oignon rouge, haché • 5 gr. Concombre, brunoise • 5 gr. Tomate, brunoise
- 2 gr. Coriandre frais • Poivre & sel

PRÉPARATION

- 1 Chauffez brièvement le Pastridor Naanta Pocket Bread au four ou sur un grill
- 2 Mélangez l'oignon, le concombre et la tomate avec l'huile d'olive, le sel et le poivre
- 3 Grillez le kebab de céleri
- 4 Garnissez le Naanta Pocket Bread avec les brochettes de céleri
- 5 Recouvrez avec la salsa de légumes et servez

Regardez cette
recette et bien d'autres
encore sur myfoodspot.eu





Regardez cette
recette et bien d'autres
encore sur myfoodspot.eu



PRETZEL BURGER AU SAUMON FUMÉ

INGRÉDIENTS

- 1 st. Pastridor Pretzel Hamburger Bun Sesam (art. 223387) • 100 gr. Saumon fumé à chaud • 1 st. OEuf dur
- 1 st. Tomate, en cubes • 20 gr. Mayonnaise • 15 gr. Persli • 15 gr. Mâche • 15 gr. Chips naturelles

PRÉPARATION

- 1 Décongelez le Pastridor Pretzel Sesam Hamburger Bun
- 2 Toastez brièvement l'intérieur du Pretzel Sesam Hamburger Bun sur un gril de contact et tartinez les deux côtés de mayonnaise
- 3 Coupez la tomate et l'oeuf dur en petits cubes et mélangez-les avec le reste de la mayonnaise pour en faire une salade
- 4 Garnissez le bun avec la mâche et la salade tomate-oeuf
- 5 Ajoutez le saumon fumé à chaud et parachevez avec les chips naturelles
- 6 Fermez le Pretzel Sesam Hamburger Bun et servez

MULTISEED HAMBURGER À LA TRUFFE

INGRÉDIENTS

- 1 st. Pastridor Multiseed Hamburger Bun (art. 225386) • 1 st. Burger de boeuf • 20 gr. Bacon
- 40 gr. Tomate • 15 gr. Roquette • 15 gr. D'oignon rouge • 15 gr. Mayonnaise à la truffe • 5 gr. Parmesan

PRÉPARATION

- 1 Décongelez le Pastridor Multiseed Hamburger Bun
- 2 Faites frire le burger de boeuf jusqu'à ce qu'il soit cuit et doré
- 3 Toastez brièvement l'intérieur du Multiseed Hamburger Bun sur un gril de contact
- 4 Tartinez les deux côtés de mayonnaise à la truffe
- 5 Pendant ce temps, faites frire le bacon jusqu'à ce qu'il soit bien croustillant
- 6 Garnissez le pain avec le burger de boeuf, l'oignon rouge, la tomate, le bacon croustillant, la roquette et le parmesan
- 7 Fermez le Pastridor Multiseed Hamburger Bun et servez

Regardez cette
recette et bien d'autres
encore sur myfoodspot.eu



SALE





- 54** Vos souhaits. Notre priorité.
- 56** Snacks à la pâte feuilletée
- 56** Croissants & swirls
- 57** Pizza

VOS SOUHAITS. NOTRE PRIORITÉ. SALÉ.

Près de 70% des consommateurs grignotent quelque chose chaque jour. Profitez-en en ajoutant des snacks feuilletés salés à votre menu et augmentez ainsi vos ventes ! Nos snacks sont parfaits pour être mangés sur le pouce et favorisent les achats impulsifs.



LUNCH SUR LE POUCE

Dans un monde où les gens sont toujours en mouvement et se déplacent souvent pour le travail ou les loisirs, il y a un **besoin croissant d'options alimentaires faciles et rapides**, mais de la meilleure qualité. Faites plaisir à vos clients en leur proposant des plats réconfortants, faciles et délicieux.



Pain saucisse

Le snack salé le plus vendu est désormais également disponible en version halal chez Pastridor.

Découvrez ce produit sur **p. 56**

OFFRE PREMIUM

Vos clients sont à la recherche de produits luxueux et délicieux et sont prêts à payer un peu plus pour des produits artisanaux. Avec nos snacks salés onctueux et croustillants, vous répondez directement à cette demande.



Roll Old Amsterdam

Une pâte feuilletée légère et un délicieux fromage Old Amsterdam. Apprécié par beaucoup pour son goût puissant !

Découvrez ce produit sur **p. 56**

INTERNATIONAL

Les viennoiseries salées aux saveurs internationales, telles que les empanadas, les pains-pizzas et les galettes aux garnitures moyen-orientales, gagnent en popularité.



Pizza-ciabatta

Le mélange parfait de la pizza et du pain italien avec du jambon, de l'oignon, de la tomate, du fromage onctueux et des herbes italiennes authentiques.

Découvrez ce produit sur **p. 57**

Snacks à la pâte feuilletée

PAIN SAUCISSE



14930002

📏 160 g 📏 19 cm
📦 48x 📦 80x 📦 9 (m)
🕒 ± 60' 🕒 ± 25' 📦 170-190°C
Prêt à cuire

PAIN SAUCISSE HALAL



23520000

📏 160 g 📏 19 cm
📦 48x 📦 80x 📦 9 (m)
🕒 ± 60' 🕒 ± 25' 📦 170-190°C
Prêt à cuire

PAIN FRICADELLE CURRY



23360001

📏 173 g 📏 17 cm
📦 42x 📦 88x 📦 9 (m)
🕒 ± 60' 🕒 ± 30' 📦 180°C
Prêt à cuire

Croissants & swirls

CROISSANT FROMAGE



225717

📏 100 g
📦 2x23 📦 80x 📦 9 (m)
🕒 ± 30' 🕒 ± 21' 📦 170-180°C
Prêt à cuire

CROISSANT JAMBON-FROMAGE DROIT



26690001

📏 95 g
📦 2x24 📦 80x 📦 9 (m)
🕒 ± 30' 🕒 ± 21' 📦 170-180°C
Prêt à cuire

ROLL OLD AMSTERDAM



25480000

📏 90 g Ø 9,5 cm
📦 42x 📦 80x 📦 12 (m)
🕒 ± 30' 🕒 ± 19' 📦 170-180°C
Prêt à cuire

Pizza

PIZZA-CIABATTA



14920006

📦 170 g 📏 23 cm
📦 18x 📏 88x 📏 9 (m)
🕒 ± 15' 🕒 ± 5' 📏 200°C

Prêt à cuire / emballage individuel

FOND DE PIZZA AVEC SAUCE TOMATE



16900000

📦 260 g ⌀ 26 cm
📦 2x8 📏 72x 📏 12 (m)
🕒 ± 10' 🕒 ± 5' 📏 ± 220°C

Prêt à cuire

Pain saucisse :
**le favori
indétrônable !**



SALE

SUCRÉ





60	Vos idées. Nos créations.
62	Viennoiserie Delice
65	Viennoiserie Bestblends
66	Viennoiserie végétale
66	Scandi pastry
67	Royal Danish pastry
69	Cookies
69	Donuts
70	Muffins
70	Cakes
71	Autres spécialités sucrées

VOS IDÉES. NOS CRÉATIONS. SUCRÉ.

Un contraste fascinant : nous voulons manger plus sainement, mais nous apprécions aussi les douceurs sucrées pour un moment de bonheur dans nos vies bien remplies. Pastridor se concentre sur les dernières tendances et sur des saveurs toujours meilleures et inédites. Également en petit format.



ARTISANAL

Faites-vous plaisir avec un produit sucré, **mais de la plus grande qualité**. Vos clients recherchent des produits frais, artisanaux et authentiques. Avec notre délicieuse gamme de viennoiseries de luxe au beurre, vous répondez précisément à cette demande.



Viennoiserie Delice

Viennoiserie de luxe avec du beurre de haute qualité soigneusement sélectionné. 100% plaisir !

Découvrez l'assortiment **p. 62**

FOCUS SUR LES COÛTS

L'importance croissante accordée à la réduction des coûts dans votre établissement et auprès de vos clients exige des produits rentables. Avec notre viennoiserie Bestblends, vous en avez pour votre argent grâce à un mélange intelligent de beurre et de margarine !



Viennoiserie Bestblends

Délicieusement croustillante, aérée et onctueuse. Et très économique grâce au mélange de beurre et de margarine.

Découvrez l'assortiment **p. 65**

PLAISIR PLUS CONSCIENT

Vos clients mangent de manière plus consciente, saine et équilibrée.

C'est pourquoi Pastridor propose des produits plus petits et moins caloriques. Ils peuvent ainsi se régaler le cœur tranquille, sans faire de compromis en termes de goût. La demande de produits végans et multigrains augmente, ce qui se reflète aussi dans notre offre.



Cinnamon Scandi Swirl

Viennoiseries scandinaves traditionnelles contenant moins de matières grasses que beaucoup d'autres douceurs.

Découvrez ce swirl sur **p. 66**

Viennoiserie Delice

GOLDEN CROISSANT AU BEURRE DROIT



23%
De beurre

223162

🥯 60 g

📦 2x26 🏠 80x 📏 12 (m)

🕒 ± 30' 🕒 ± 19' 🌡️ 170-180°C

Prêt à cuire

DELICE CROISSANT FULLY BAKED



22%
De beurre

24450001

🥯 55 g

📦 48x 🏠 52x 📏 12 (m)

🕒 ± 30'

Décongeler uniquement

DELICE CROISSANT DROIT



21%
De beurre

17210000

🥯 70 g

📦 2x24 🏠 80x 📏 12 (m)

🕒 ± 30' 🕒 ± 19' 🌡️ 170-180°C

Prêt à cuire

DELICE CROISSANT 2-GRAINS DROIT



20%
De beurre

26420000

🥯 75 g

📦 48x 🏠 80x 📏 12 (m)

🕒 ± 30' 🕒 ± 19' 🌡️ 170-180°C

Prêt à cuire

DELICE CROISSANT COURBÉ



21%
De beurre

17900000

🥯 70 g

📦 2x24 🏠 80x 📏 12 (m)

🕒 ± 30' 🕒 ± 19' 🌡️ 170-180°C

Prêt à cuire

DELICE CROISSANT COURBÉ AU BEURRE FRANÇAIS



23%
De beurre

24560002

🥯 70 g

📦 2x24 🏠 80x 📏 12 (m)

🕒 ± 30' 🕒 ± 19' 🌡️ 170-180°C

Prêt à cuire

JUMBO DELICE CROISSANT COURBÉ



21%
De beurre

17910009

🥯 90 g

📦 2x18 🏠 80x 📏 12 (m)

🕒 ± 30' 🕒 ± 23' 🌡️ 170-180°C

Prêt à cuire

DELICE CROISSANT CRÈME PÂTISSIÈRE DROIT



16%
De beurre

225463

🥯 95 g

📦 48x 🏠 80x 📏 12 (m)

🕒 ± 30' 🕒 ± 21' 🌡️ 170-180°C

Prêt à cuire

DELICE CROISSANT ABRICOT DROIT



17%
De beurre

225464

🥯 95 g

📦 48 🏠 80x 📏 12 (m)

🕒 ± 30' 🕒 ± 21' 🌡️ 170-180°C

Prêt à cuire

DELICE MINI CROISSANT DROIT



21%
De beurre

18900002

🥯 30 g

📦 3x50 🏠 80x 📏 12 (m)

🕒 ± 30' 🕒 ± 16' 🌡️ 170-180°C

Prêt à cuire

DELICE ASSORTIMENT MINI CROISSANTS FOURRÉS



16 à 18%
De beurre

17300003

🥯 40-45 g

📦 3x36 🏠 80x 📏 10 (m)

🕒 ± 30' 🕒 ± 16' 🌡️ 170-180°C

Prêt à cuire, chocolat,
amande, abricot

DELICE PAIN AU CHOCOLAT BELGE - NOIR FULLY BAKED



20%
De beurre

24440001

📦 65 g

📦 60x 📦 52x 📦 12 (m)

🕒 ± 30'

Décongeler uniquement

DELICE PAIN AU CHOCOLAT BELGE - NOIR



19%
De beurre

17920000

📦 75 g

📦 2x24 📦 80x 📦 9 (m)

🕒 ± 30' 🕒 ± 19' 📦 170-180°C

Prêt à cuire

DELICE COUQUE SUISSE RONDE



15%
De beurre

21030004

📦 105 g Ø 10 cm

📦 36x 📦 80x 📦 12 (m)

🕒 ± 30' 🕒 ± 21' 📦 170-180°C

Prêt à cuire

Viennoiserie Delice :
un plaisir irrésistible pour
vos clients,
**une opportunité de
croissance pour votre
établissement !**

**Plaisir au
beurre**



Viennoiserie Bestblends :
Développez votre
activité grâce à ce
**mix de qualité et de
profitabilité !**

**Where quality
meets value !**

 **PASTRIDOR**
Bestblends ★

Viennoiserie Bestblends

CROISSANT DROIT



223805

70 g

2x24 80x 12 (m)

± 30' ± 19' 170-180°C

Prêt à cuire

CROISSANT CHOCOLAT AU NOISETTE DROIT



21820000

95 g

2x24 80x 12 (m)

± 30' ± 21' 170-180°C

Prêt à cuire

CROISSANT AMANDE DROIT



21830000

95 g

2x24 80x 12 (m)

± 30' ± 21' 170-180°C

Prêt à cuire

PAIN AU CHOCOLAT



21860000

75 g

2x24 80x 12 (m)

± 30' ± 19' 170-180°C

Prêt à cuire

COUQUE SUISSE LONGUE



22250004

100 g 13,7 cm

2x20 80x 12 (m)

± 15' ± 21' 170-190°C

Prêt à cuire

COUQUE SUISSE RONDE



21810000

105 g Ø 8,5 cm

2x18 80x 12 (m)

± 30' ± 21' 170-180°C

Prêt à cuire

MINI CROISSANT DROIT



22260000

30 g

3x50 80x 12 (m)

± 30' ± 16' 170-180°C

Prêt à cuire

MINI PAIN AU CHOCOLAT



22270000

30 g

3x50 80x 12 (m)

± 30' ± 16' 170-180°C

Prêt à cuire

MINI COUQUE SUISSE RONDE



22310000

30 g Ø 5,5 cm

3x50 80x 12 (m)

± 30' ± 16' 170-180°C

Prêt à cuire

ASSORTIMENT MINI VIENNOISERIES



22320000

30 g

3x50 80x 13 (m)

± 30' ± 16' 170-180°C

Prêt à cuire

Viennoiserie végétane

CROISSANT VÉGÉTALIEN



221818

70 g

48x 80x 12 (m)

± 15' ± 21' 170-190°C

Prêt à cuire

Scandi pastry

CINNAMON SCANDI SWIRL



223465

75 g Ø 9 cm

35x 36x 8 (m)

± 90'

Décongeler uniquement

Cinnamon Scandi Swirls :
Chouchoutez vos clients avec un moment café suédois.

Royal Danish pastry

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



18080000

📏 87 g Ø 9,6 cm
📦 4x12 📦 56x 📦 15 (m)
🕒 ± 0' 🕒 ± 18' 📦 170-190°C
Prêt à cuire, garniture incluse

COURONNE VANILLE



218394

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

COURONNE POMMES



18110000

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

CHAUSSON CITRON



27090000

📏 89 g Ø 11,65 cm
📦 4x12 📦 56x 📦 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



18320000

📏 42,5 g
📦 5x24 📦 56x 📦 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





Cookies

COOKIE DUO CHOCOLAT



21040000

50 g Ø 9 cm

54x 80x 18 (m)

± 60'

Décongeler uniquement

COOKIE CHOCOLAT BLANC



21050000

50 g Ø 9 cm

54x 80x 18 (m)

± 60'

Décongeler uniquement

Donuts

DONUT CHOCO



14620010

58 g Ø 9 cm

4x12 80x 18 (m)

± 60'

Décongeler uniquement

MIX DONUTS



25490000

57 g Ø 9 cm

4x12 80x 18 (m)

± 60'

Décongeler uniquement

MINI MIX DONUTS



21680000

30 g Ø 7 cm

3x30 90x 18 (m)

± 60'

Décongeler uniquement

Muffins

MUFFIN NATURE



21070000

📏 80 g

📦 40x 📦 80x 📦 15 (m)

🕒 ± 60'

Décongeler uniquement

MUFFIN NATURE-CHOCOLADE



21080000

📏 80 g

📦 40x 📦 80x 📦 15 (m)

🕒 ± 60'

Décongeler uniquement

MUFFIN DUO CHOCOLAT



21060000

📏 80 g

📦 40x 📦 80x 📦 15 (m)

🕒 ± 60'

Décongeler uniquement

MUFFIN POMMES CANNELLE



21900000

📏 80 g

📦 40x 📦 80x 📦 15 (m)

🕒 ± 60'

Décongeler uniquement

Cakes

CAKE POMME



21110000

📏 1 kg 📏 29x20 cm

📦 4x 📦 104x 📦 24 (m)

🕒 ± 120'

Décongeler uniquement

CAKE MARBRÉ



21090000

📏 1 kg 📏 29x20 cm

📦 4x 📦 104x 📦 24 (m)

🕒 ± 120'

Décongeler uniquement

CAKE NATURE



21130000

📏 1 kg 📏 29x20 cm

📦 4x 📦 104x 📦 24 (m)

🕒 ± 120'

Décongeler uniquement

Autres spécialités sucrées

TARTELETTE AU RIZ



223693

📏 165 g ⌀ 10 cm

📦 48x 🏠 80x 📏 12 (m)

🕒 ± 90' 🕒 ± 45' 🌡️ 180-200°C

Prêt à cuire

COIN POMME SUCRÉ



24550000

📏 143 g 📏 21,5 cm

📦 40x 🏠 88x 📏 12 (m)

🕒 ± 60' 🕒 ± 35' 🌡️ 170-190°C

Prêt à cuire

COIN ABRICOT SUCRÉ



24540001

📏 118 g 📏 18,5 cm

📦 40x 🏠 88x 📏 12 (m)

🕒 ± 60' 🕒 ± 35' 🌡️ 170-190°C

Prêt à cuire

BOULE DE BERLIN



21730000

📏 105 g ⌀ 8,5 cm

📦 36x 🏠 72x 📏 12 (m)

🕒 ± 180-240'

Décongeler uniquement

Les muffins, cakes
et autres spécialités
sucrées sont autant
de **tentations avec
le café et le thé.**



ÉPARGNEZ POUR DES CADEAUX SUR MYFOODSPOT !

Nous apprécions votre fidélité et sommes heureux de vous récompenser. L'app MyFoodSpot vous permet de scanner facilement les codes sur la boîte de nos produits et d'épargner des Unicoins pour de superbes cadeaux qui peuvent être utilisés aussi bien dans votre établissement que dans votre vie privée. Des appareils de cuisine aux escapades d'un week-end, vous avez le choix !

TÉLÉCHARGER L'APP !



Inscrivez-vous sur
MyFoodSpot.eu
et recevez gratuitement
250 Unicoins* d'une
valeur de 25 € !



COMMENCEZ À **ÉPARGNER!**



TÉLÉCHARGEZ L'APP MYFOODSPOT

- 1 Scannez le code QR sur la page à gauche et téléchargez l'app MyFoodSpot
- 2 Connectez-vous ou inscrivez-vous en tant que nouvel utilisateur



SCANNEZ LA BOÎTE PASTRIDOR

- 1 Ouvrez l'app
- 2 Sélectionnez l'icône QR en bas au centre
- 3 Scannez le code QR, puis le code-barres



COMMENCEZ À ÉPARGNER

- 1 Avec chaque scan, vous recevez des Unicoins sur votre compte
- 2 Épargnez des Unicoins puis échangez-les en ligne contre des cadeaux gratuits sur MyFoodSpot !

LES AVANTAGES DE MYFOODSPOT

- 1 Inscrivez-vous sur MyFoodSpot et recevez 250 Unicoins (valeur : 25 €) gratuits !
- 2 Épargnez facilement les Unicoins en scannant avec l'app MyFoodSpot
- 3 Un vaste choix de cadeaux



QUELLE EST LA **VALEUR DE VOS PRODUITS ?**

Scannez le code QR et découvrez combien valent vos produits préférés en Unicoins !





CARACTÉRISTIQUES DES PRODUITS

Les clients font des choix de plus en plus conscients, ils optent par exemple pour des plats végétariens, des produits sans huile de palme ou riches en fibres. Ou ils respectent strictement les règles alimentaires. De même, pour les clients souffrant de certaines maladies auto-immunes ou d'allergies alimentaires, il est extrêmement important de savoir exactement ce que contiennent nos produits – et il en va de même pour vous ! C'est la raison pour laquelle Pastridor a établi cette liste claire. De cette manière, vos clients pourront profiter de leur repas sans le moindre souci.



VÉGAN



> 3% DE FIBRES



**SANS HUILE
DE PALME**



HALAL



**CUIT SUR
LA PIERRE**



SANS LACTOSE



> 6% DE FIBRES



SANS GLUTEN

NOS PRODUITS EN QUELQUES LIGNES

*Attention ! Les caractéristiques de chaque produit peuvent être modifiées à tout moment. Vous voulez recevoir les dernières caractéristiques d'un produit ? Demandez-les via notre service clientèle. Envoyez un e-mail à : info@pastridor.com en indiquant la fiche technique et le numéro d'article.

Scannez le code QR pour découvrir les allergènes par produit



A

P. 29	224649	Assortiment mini sandwino		✓	✓	✓				✓
P. 65	22320000	Assortiment mini viennoiseries		✓						
P. 32	223831	Assortiment prestige	✓	✓						✓
P. 32	222864	Assortiment resto	✓	✓					✓	✓

B

P. 31	25260001	Bagel au sésame	✓			✓			✓	✓
P. 19	15550006	Baguette blanche - 57 CM	✓	✓					✓	✓
P. 21	216792	Baguette blanche au levain - 57 CM	✓	✓			✓		✓	✓
P. 21	25550000	Baguette artisanale	✓	✓		✓	✓		✓	✓
P. 19	223822	Baguette grise - 57 CM	✓	✓		✓			✓	
P. 26	25590000	Bara media naturel - 25 CM	✓				✓		✓	✓
P. 71	21730000	Boule de berlin								
P. 27	16840001	Boule italienne	✓	✓					✓	✓
P. 27	12650001	Boule maxi	✓	✓					✓	✓
P. 44	24160000	Brioche hamburger bun								
P. 46	26490000	Brioche hot dog bun		✓					✓	

C

P. 45	223955	Café hamburger bun	✓			✓	✓			✓
P. 70	21090000	Cake marbré							✓	
P. 70	21130000	Cake nature							✓	
P. 70	21110000	Cake pomme							✓	



P. 67	223291	Chausson à la cannelle							
P. 67	27090000	Chausson citron							
P. 45	24460000	Chili hamburger bun							✓
P. 23	12450000	Ciabatta - 17 CM	✓	✓			✓	✓	✓
P. 23	15860000	Ciabatta - 36 CM	✓	✓			✓	✓	✓
P. 23	223778	Ciabattina - 26 CM	✓	✓			✓	✓	✓
P. 66	223465	Cinnamon Scandi Swirl		✓					
P. 71	24540001	Coin abricot sucré	✓						✓
P. 71	24550000	Coin pomme sucré	✓						✓
P. 69	21050000	Cookie chocolat blanc		✓					
P. 69	21040000	Cookie duo chocolat		✓					
P. 67	218392	Couque aux noix de pécan							
P. 67	18080000	Couque cannelle							
P. 65	22250004	Couque suisse longue							
P. 65	21810000	Couque suisse ronde		✓					
P. 67	18110000	Couronne pommes							✓
P. 67	218394	Couronne vanille							
P. 24	225605	Cramique		✓					
P. 24	225606	Craquelin		✓					
P. 65	21830000	Croissant amande droit		✓					
P. 65	21820000	Croissant chocolat au noisette droit		✓					
P. 65	223805	Croissant courbe		✓					
P. 56	225717	Croissant fromage							
P. 56	26690001	Croissant jambon-fromage droit							
P. 66	221818	Croissant vegan droit	✓					✓	✓

D

P. 62	17300003	Delice assortiment mini croissants fourrés		✓					
P. 63	21030004	Delice couque suisse ronde							
P. 62	26420000	Delice croissant 2-grains droit		✓		✓		✓	
P. 62	225464	Delice croissant abricot droit		✓				✓	
P. 62	17900000	Delice croissant courbé		✓				✓	
P. 62	24560002	Delice croissant courbé au beurre français		✓				✓	
P. 62	225463	Delice croissant crème pâtissière droit		✓				✓	
P. 62	17210000	Delice croissant droit		✓				✓	



P. 62	24450001	Delice croissant fully baked		✓					✓	
P. 62	18900002	Delice mini croissant droit		✓					✓	
P. 63	17920000	Delice pain au chocolat belge - noir		✓					✓	
P. 63	24440001	Delice pain au chocolat belge - noir fully baked		✓					✓	
P. 19	15470000	Demi pain français blanc - 27 CM	✓	✓					✓	✓
P. 19	15570001	Demi pain français blanc - 36 CM	✓	✓					✓	✓
P. 19	15460000	Demi pain français gris - 27 CM				✓				
P. 19	15530000	Demi baguette blanche - 26 CM	✓	✓					✓	✓
P. 19	15630000	Demi baguette blanche - 32 CM	✓	✓					✓	✓
P. 19	223821	Demi baguette grise - 26 CM				✓				
P. 69	14620010	Donut choco		✓						
P. 42	225384	Double Cut Hamburger Bun Sesam 4 INCH								

F

P. 26	25740000	Flaguette blanc grand					✓		✓	
P. 57	16900000	Fond de pizza avec sauce tomate	✓						✓	✓

G

P. 42	23109	Giant hamburger bun sesam	✓						✓	✓
P. 62	223162	Golden croissant au beurre droit		✓					✓	

H

P. 42	20760000	Hamburger bun classic 4,33 INCH	✓	✓					✓	✓
P. 42	20370009	Hamburger bun 4 INCH	✓	✓		✓			✓	✓
P. 42	20380000	Hamburger bun 5 INCH	✓							✓
P. 44	26500000	Hamburger bun sans gluten	✓			✓		✓	✓	✓
P. 42	20350009	Hamburger bun sesam 4 INCH	✓	✓		✓			✓	✓
P. 42	225591	Hamburger bun sesam 4,5 INCH	✓	✓					✓	✓
P. 42	20360009	Hamburger bun sesam 5 INCH	✓	✓					✓	✓
P. 44	25760000	Hamburger bun sesam	✓				✓		✓	✓

J



P. 62	17910009	Jumbo delice croissant courbé		✓					✓	
-------	-----------------	-------------------------------	--	---	--	--	--	--	---	--

M

P. 42	225383	Mega Hamburger Bun 6.25 INCH	✓	✓						✓
P. 67	18320000	Mini couque aux noix de pécan								
P. 65	22310000	Mini couque suisse ronde		✓						
P. 65	22260000	Mini croissant droit		✓						
P. 65	223173	Mini danish selection								
P. 43	224704	Mini hamburger bun rustic		✓						✓
P. 43	224703	Mini hamburger bun sesam		✓						✓
P. 69	21680000	Mini mix donuts		✓						
P. 65	22270000	Mini pain au chocolat		✓						
P. 32	16650003	Mini piccolo blanc	✓	✓					✓	✓
P. 32	16660002	Mini piccolo gris				✓				
P. 32	225609	Mini sandwich blanc		✓		✓			✓	
P. 69	25490000	Mix donuts		✓						
P. 70	21060000	Muffin duo chocolat		✓						✓
P. 70	21070000	Muffin nature		✓						✓
P. 70	21080000	Muffin nature chocolat								✓
P. 70	21900000	Muffin pommes cannelle		✓						✓
P. 44	225386	Multiseed Hamburger Bun		✓						

N

P. 47	221748	Naanta pocket bread	✓	✓		✓			✓	✓
-------	---------------	---------------------	---	---	--	---	--	--	---	---

O

P. 42	225385	Oval Hamburger Bun sesam	✓	✓		✓				✓
-------	---------------	--------------------------	---	---	--	---	--	--	--	---

P

P. 26	221505	Pain à partager blanc	✓	✓		✓			✓	✓
P. 26	221478	Pain à partager gris	✓	✓	✓	✓			✓	✓
P. 27	16550001	Pain bagnat blanc	✓	✓			✓		✓	✓



P. 27	221765	Pain bagnat fitness	✓	✓	✓	✓			✓	✓
P. 27	16540003	Pain bagnat gris				✓				
P. 26	25350001	Pain d'épautre				✓	✓			
P. 24	12600001	Pain de campagne	✓			✓	✓		✓	✓
P. 24	22070000	Pain de campagne gris	✓			✓	✓			✓
P. 24	25370001	Pain des alpes				✓			✓	
P. 24	23610001	Pain du meunier blanc	✓				✓		✓	✓
P. 24	27690000	Pain du meunier gris				✓	✓		✓	
P. 24	23600001	Pain du meunier multigrains	✓			✓	✓		✓	✓
P. 24	15810005	Pain empereur blanc	✓	✓					✓	✓
P. 31	15830003	Pain empereur gris				✓	✓			
P. 19	15440005	Pain français blanc - 57 CM	✓	✓					✓	✓
P. 19	15590001	Pain français blanc - 57 CM	✓	✓					✓	✓
P. 19	15590001	Pain français gris - 57 CM				✓				
P. 46	18280000	Pain français hot dog avec grand trou	✓						✓	✓
P. 56	23360001	Pain fricadelle curry								✓
P. 46	223871	Pain hot dog classic blanc							✓	
P. 56	14930002	Pain saucisse								
P. 56	23520000	Pain saucisse halal		✓						
P. 25	26100000	Pain toast blanc							✓	
P. 25	27720000	Pain toast complet	✓						✓	✓
P. 25	13880003	Pain toast premium blanc - 20+2 sn.	✓							✓
P. 25	13870003	Pain toast premium country - 20+2 sn.	✓			✓				✓
P. 22	24420003	Panini herbes grillé - 21 CM	✓	✓					✓	✓
P. 22	24700000	Panini herbes grillé - 26 CM	✓	✓					✓	✓
P. 22	23690000	Panini nature - 26 CM	✓	✓					✓	✓
P. 22	23440001	Panini nature grillé - 21 CM	✓	✓					✓	✓
P. 22	23550005	Panini nature grillé - 21 CM	✓	✓					✓	✓
P. 22	225103	Panini nature grillé - 26 CM	✓	✓					✓	✓
P. 44	223360	Pepper hamburger bun								
P. 28	223642	Petit pain blanc prédécoupé				✓			✓	
P. 28	24680000	Petit pain sans gluten blanc	✓			✓		✓	✓	✓
P. 28	24690000	Petit pain sans gluten multigrain	✓		✓	✓		✓	✓	✓
P. 26	220093	Petite boule rustique blanche	✓	✓		✓	✓		✓	✓
P. 26	220092	Petite boule rustique pain complet	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓
P. 21	16500013	Piccolo blanc - 12 CM	✓	✓					✓	✓



P. 21	21160000	Piccolo blanc - 17 CM	✓	✓					✓	✓
P. 21	15510004	Piccolo blanc - 22 CM	✓	✓					✓	✓
P. 21	16520005	Piccolo gris - 12 CM				✓				
P. 26	224705	Piccolo rustique blanc - 18 CM	✓	✓			✓		✓	✓
P. 26	224706	Piccolo rustique pain complet - 18 CM	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓
P. 26	225562	Piccolo rustique pain complet - 18 CM	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓
P. 28	225604	Piccolo sans gluten blanc	✓	✓		✓		✓	✓	✓
P. 28	225603	Piccolo sans gluten multigrain	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓
P. 23	225855	Pinsa romana	✓	✓			✓		✓	
P. 23	225856	Pinsa romana	✓	✓			✓		✓	
P. 23	225857	Pinsa romana sandwich	✓	✓			✓		✓	
P. 31	24650000	Pistolet cuit sur sol blanc	✓	✓		✓			✓	✓
P. 31	24660000	Pistolet cuit sur sol gris				✓				
P. 31	224905	Pistolet tigre	✓						✓	✓
P. 57	14920006	Pizza-ciabatta							✓	
P. 16	223945	Plus baguette blanche - 26 CM				✓				
P. 16	223369	Plus demi pain fitness - 26 CM	✓	✓		✓				✓
P. 16	224648	Plus demi pain fitness - 57 CM	✓	✓		✓				✓
P. 16	223282	Plus pain francais blanc - 27 CM	✓	✓					✓	✓
P. 16	223285	Plus pain francais blanc - 57 CM	✓	✓						
P. 16	223283	Plus pain francais blanc farine - 27 CM		✓					✓	
P. 16	223284	Plus pain francais blanc farine - 57 CM		✓					✓	
P. 17	225099	Plus piccolo blanc - 17 CM	✓	✓					✓	✓
P. 17	12510000	Plus piccolo blanc - 17 CM	✓	✓					✓	✓
P. 17	225101	Plus piccolo blanc - 22 CM	✓	✓					✓	✓
P. 17	224675	Plus piccolo fitness	✓	✓		✓			✓	✓
P. 17	225100	Plus piccolo gris - 17 CM	✓	✓					✓	✓
P. 17	225102	Plus piccolo gris - 22 CM	✓	✓					✓	✓
P. 44	223464	Potato Hamburger Bun	✓			✓				
P. 44	26840001	Premium brioche hamburger bun		✓					✓	
P. 44	225387	Pretzel hamburger bun sesam		✓						

R

P. 56	25480000	Roll old amsterdam								
P. 45	23620000	Rustic Hamburger bun	✓			✓			✓	✓

S



P. 28	16510000	Sandwich blanc		✓					✓	
P. 28	25180000	Sandwich blanc au beurre		✓					✓	
P. 28	224797	Sandwich blanc au beurre		✓					✓	
P. 29	224857	Sandwino chili bun	✓	✓		✓				✓
P. 29	224859	Sandwino sun bun	✓	✓		✓				✓
P. 29	224858	Sandwino wholegrain bun	✓	✓	✓	✓				✓
P. 45	223954	Skyr hamburger bun				✓			✓	
P. 22	223651	Slim oat bread - 20,7 CM	✓	✓	✓					✓
P. 23	222710	Soft Ciabatta	✓	✓					✓	✓
P. 42	225774	Soft Floured Bap 4 inch	✓	✓					✓	✓
P. 44	224821	Steakhouse hamburger bun	✓						✓	✓

T

P. 71	223693	Tartelette au riz								
P. 44	221823	Tiger hamburger bun	✓	✓					✓	✓

V

P. 46	16800001	Viking round				✓			✓	
P. 46	16300000	Viking square	✓			✓			✓	
P. 46	16320000	Viking thinbread				✓			✓	





Imprimé sur papier
issu de forêts gérées
durablement

Dégustation
et conseils gratuits
Contactez-nous via :

 +32 (0)52 31 59 00

 info@pastridor.com

 www.pastridor.com

Lantmännen Unibake

Nijverheidsstraat 3, BE-1840 Londerzeel

www.lantmannenunibake.be



PASTRIDOR

Brand of  Lantmännen
Unibake