CATALOGUS
2023

Heerlijk,
makkelijk, snel,
gezonder en altijd vers.

SIMPLY GOOD.

PASTRIDOR
SIMPLY GOOD.

WELKOM BIJ **PASTRIDOR**

Het team van Pastridor voelt zich betrokken bij jouw zaak. Onze ambitie is jullie werk makkelijker maken. Natuurlijk met de allerbeste en smakelijkste producten. Mooie kleine en grote broden, knapperige stokbroden, stoere buns en overheerlijke viennoiserie.

Om slim te ondernemen bieden we ook uitstekende service en heel veel inspiratie. Originele recepten om je vingers bij af te likken en de geheime kneepjes van onze chefs, zodat jij je kunt concentreren op wat je het liefste doet: verrassende gerechten maken en je klanten laten genieten. In deze catalogus staan ze allemaal: de allernieuwste, lekkerste producten én onze klassiekers waar je al jaren mee scoort. We nodigen je hierbij uit om door onze producten te bladeren en contact met ons op te nemen. Om samen te proeven en de beste adviezen er gratis bij te krijgen. Pastridor. ‘Simply Good.’

Jouw ‘simply good’ team

PASTRIDOR
SIMPLY GOOD.

BE +32 (0) 52 31 59 00
NL +31 (0)416 560 088
info@pastridor.com
www.pastridor.com

INHOUD

Pastridor. Krachtig door eenvoud. 06
Pastridor, onderdeel van Lantmännen Unibake 08
Tips & Tricks van onze chefs 10

BROOD

Introductie 14
Onze brood helden 16
Klassieke stokbroden 18
PLUS stokbroden 20
Rustieke stokbroden 22
Piccolo's 23
Panini's 24
Ciabatta 25
Broden 26
Toastbroden 27
Rustieke kleine broodjes 28
Ronde broodjes 29
Soft Sandwiches 30
Sandwino's 30
Pistolets 33
Keizerbroodjes 33
Andere broodspecialiteiten 33
Mini broodjes 34
Receptinspiratie 36

FASTFOOD

Introductie 42
Onze fastfood helden 44
Classic hamburger buns 46
Gourmet hamburger buns 48
Delicious hot dog buns 50
Naanta pocket bread 50
Viking bread 51
Receptinspiratie 52

HARTIG

Bladerdeegsnacks 58
Croissants & swirls 58
Pizza 59

ZOET

Introductie 62
Onze zoete helden 64
Deluxe viennoiserie 66
Every day viennoiserie 67
Sweet filled viennoiserie 68
Feel good 68
Mini selection 71
Royal Danish pastry 72
Cookies 73
Donuts 73
Muffins 74
Cakes 74
Andere zoete specialiteiten 75

MyFoodSpot 76
Product kenmerken 78
Notities 86

LEGENDA

Pastridor maakt het je zo makkelijk mogelijk. Al onze producten zijn eenvoudig en supersnel te bereiden. Van enkel ontdooien tot (kort) afbakken. Bij al onze producten in deze catalogus staat in tekst vermeld wat jij en jouw team nog moeten doen.

Klaar om af te bakken
Het product is niet voorgebakken tijdens het productieproces. Je moet het product nog volledig afbakken.

Deels voorgebakken
Het product is deels voorgebakken tijdens ons productieproces. Je moet het product nog verder afbakken voor een perfect resultaat.

Klaar om te serveren / kort opwarmen
Het product is volledig gebakken tijdens het productieproces. We raden je echter aan om het product +/- 2 à 4 minuten af te bakken/op te warmen in de oven of grill voor een nog beter en krokanter resultaat.

Enkel ontdooien
Het product is volledig gebakken tijdens het productieproces. Je moet het product enkel ontdooien.

Iconen

- PRODUCTGEWICHT
- HOUDBAARHEID IN MAANDEN
- PRODUCTLENGTE
- ONTDOOITIJD
- HOEVEELHEID PER DOOS
- AFBAKTIJD
- DOZEN PER PALLET
- AFBAKTEMPERATUUR

PASTRIDOR.
KRACHTIG DOOR EENVOUD.

De horecasector verandert en Pastridor beweegt graag mee. Deze verschuivingen en onze culinaire, Belgische roots in combinatie met de pure en duurzame cultuur van ons Scandinavisch moederbedrijf hebben geleid tot een nieuwe, simpele maar belangrijke missie: Pastridor 'Simply Good'.

Bekijk hier ons complete merkverhaal

Om in te spelen op de laatste trends en uitdagingen op het gebied van gemak, gezondheid, energie en personeel, wil het team van Pastridor je inspireren en het je makkelijker maken. Zodat jij je kunt focussen op wat je het liefste doet: je gasten blij maken. Deze nieuwe 'simply good' richting brengen we tot leven door een nieuwe huisstijl en alles wat we doen te toetsen aan 3 pijlers.

1 SIMPLY GOOD.
FOR PEOPLE & PLANET

We besteden veel zorg aan onze producten. Door gezonde en voedzame producten te ontwikkelen, met de beste, natuurlijke ingrediënten, zoveel mogelijk vezels en zo min mogelijk zout. Daarnaast doen we er alles aan om als bedrijf duurzaam te werken. Om de CO^2-uitstoot en afval van onze productie te verminderen. Pastridor. Voor een gezond lijf en een gezonde planeet.

2 SIMPLY GOOD.
FOR YOUR BUSINESS

Pastridor wil je helpen en inspireren bij het onder-nemen. Door producten te ontwikkelen die inspelen op jouw uitdagingen. Met praktische tips om je te onderscheiden van je concurrenten en goede service van je account manager en klantenservice.

3 SIMPLY GOOD.
FOR YOUR KITCHEN & MENU

Pastridor helpt je om te doen wat je het liefste doet: creatieve gerechten maken. Al onze producten zijn vers gebakken en daarna diepgevroren voor jouw gemak. Altijd lekker vers brood en minimale waste, alleen snel en makkelijk afbakken wat je nodig hebt. Met 24/7 (online) menu-inspiratie en tips kun je je menu makkelijk en snel aanpassen aan de laatste trends en de wensen van je klanten.

ONZE WAARDEN?

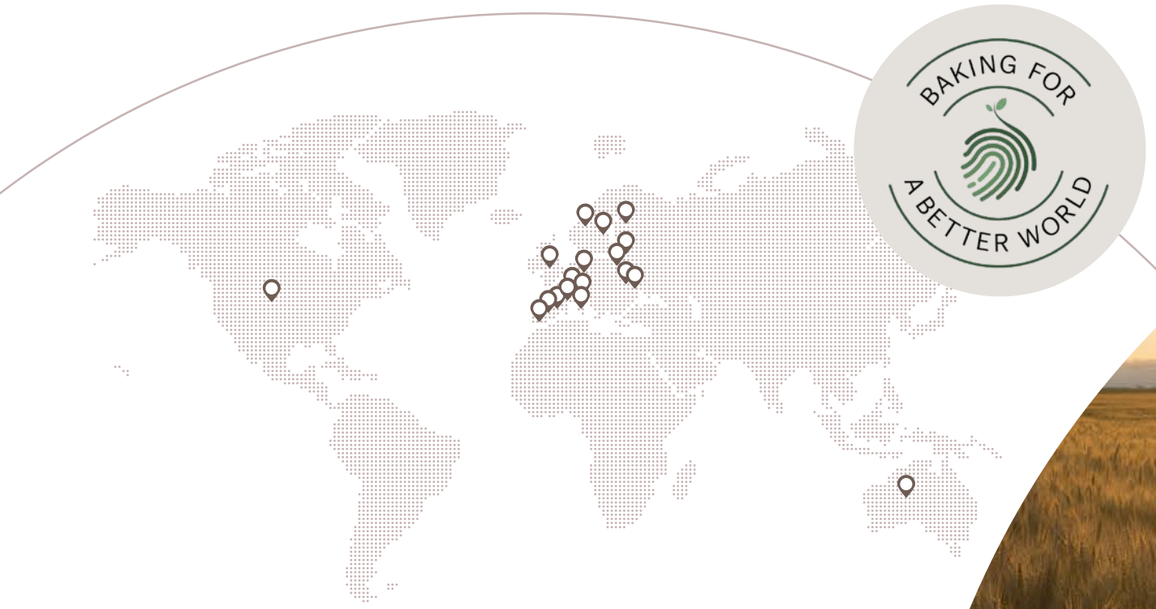
Eenvoud

Creatief

Duurzaam

PASTRIDOR, ONDERDEEL VAN LANTMÄNNEN UNIBAKE

Pastridor is een merk van een van de grootste bakkerijgroepen van Europa: Lantmännen Unibake; een Zweedse coöperatie met meer dan 30 bakkerijen in 21 landen. Bekend van haar toonaangevende, diepgevroren en verse bakkerijproducten voor de retail en foodservice markten. De zeer ervaren bakkers van Lantmännen Unibake houden van hun vak en willen zoveel mogelijk mensen over de hele wereld laten genieten van de onweerstaanbare geur en smaak van hun brood- en bakkerijproducten: Towards milllions of smiling tummies.



Baking for a better world

Duurzaamheid zit in ons Zweedse DNA gebakken. Daar zijn we serieus in, met een duidelijke visie op de toekomst.

1. **Baking for better climate |** Doel is om in 2050 CO^2 neutraal te zijn.
2. **Baking for better health |** Doel is bij te dragen aan de volksgezondheid door een verdubbeling van onze hoeveelheid gezonde producten tegen 2030.
3. **Baking for better opportunities for people |** Zorg voor een veilige werkomgeving waar iedereen welkom is en zich kan ontwikkelen.

coöperatie van **19.000 boeren**

sterke groei: 1,1 miljard jaarlijkse netto verkopen

100+ productielijnen **over de hele wereld**

aanwezig in **20+** landen

ruim 35 bakkerijen

Meer dan **250 jaar ervaring**

6.000 toegewijde medewerkers

TIPS & TRICKS
VAN ONZE CHEF

Voor meer **tips** lees onze **inspiratieblogs** op **Myfoodspot**

Langer vers brood? Snel en slim beleggen? Heel simpel met de aanwijzingen van onze chef.

1. **Volg de gebruiksaanwijzing op het verpakkingslabel voor de temperatuur en de baktijd**
2. **Bak brood altijd op een rooster**
3. **Bak viennoiserie steeds op een plaat met bakpapier**
4. **Verwarm de oven altijd hoger voor (+40°C) dan de afbaktemperatuur**
5. **Bewaar producten op de juiste temperatuur: -18°C**
6. **Houd tijdens het bakproces de oven dicht**
7. **Vries nooit een ontdooid product opnieuw in**
8. **Afkoeltijd = baktijd; de gouden regel voor je het product gebruikt of stapelt**
9. **Sluit de verpakking altijd goed af in de diepvries**
10. **Bak met liefde en toewijding af**

#1 Snel en makkelijk smeren met de lepeltruc

Broodjes smeren gaat veel gemakkelijker met de bolle kant van een lepel. Dus laat het mes lekker liggen.

#2 Zompig door sla en tomaten? Zo blijven je broodjes kraakvers!

Tip om te voorkomen dat het vocht van sla en tomaten in de broodjes trekt: gebruik mayonaise of roomkaas op de besmeerbare delen.

#5 Snijtruc voor perfecte broodkruim

Niet haastig en kort, maar snijd brood met lange bewegingen. Daarmee beschadig je het kruim niet.

#3 Elk broodje exact op maat belegd

Elk broodje precies evenveel beleg? Gebruik ijslepels! Ze zijn er in verschillende maten en zo scheppen jij en je collega's voor elk broodje evenveel filet americain of een salade.

#4 Dubbel snel warm belegde broodjes

Brood en beleg in een keer (af)bakken? Jazeker, denk aan een broodje met pulled pork of chicken. Gewoon met beleg en al de oven in.

BROOD

14 Introductie
16 Onze brood helden
18 Klassieke stokbroden
20 PLUS stokbroden
22 Rustieke stokbroden
23 Piccolo's
24 Panini's
25 Ciabatta
26 Broden
27 Toastbroden
28 Rustieke kleine broodjes
29 Ronde broodjes
30 Soft Sandwiches
30 Sandwino's
33 Pistolets
33 Keizerbroodjes
33 Andere broodspecialiteiten
34 Mini broodjes
36 Receptinspiratie

BROOD

SLIMMER. GEZONDER. BETER.

De bakkers van Pastridor verwonderen jou graag met iets nieuws. Innovaties, nieuwe receptuur en aanvullingen op het assortiment die inspelen op trends. Deze nieuwe producten laten we altijd voorproeven door onze klanten: dan weten we zeker dat we goed zitten!

Onze innovatie focus

Rustiek & premium

Kwaliteit wint altijd. De consument valt voor rustiek, premium en ambachtelijk brood. Zuurdesem, in de steenoven gebakken: Pastridor heeft het allemaal.

Verwennen én **gezond leven**

Gezond(er) brood staat voor ons op één. Onze focus: 10% meer vezels en 10% minder zout. Het nieuwe Slim Oat Bread is daarom ons paradepaardje.

Slim en snel brood
Tijd en goed personeel zijn schaars en energie is duur. Onze range PLUS stokbroden is daarom groeiend. De PLUS stokbroden kun je heel gemakkelijk en zo uit de vriezer in 5 minuten afbakken. Sneller klaar is minder energie. Full Taste. No Waste.

Wat is zuurdesem?
Bij zuurdesembrood wordt het rijsmiddel vervangen door het desem mengsel, een natuurlijk gist. Juist die pure ingrediënten zorgen voor de diepe smaak van zuurdesembrood.

Wanneer noem je brood volkoren?
Wil je brood volkoren noemen moet het brood voor 100% gemaakt zijn van volkoren meel. Dit terwijl bruinbrood bestaat uit een combinatie van volkorenmeel en bloem. Omdat in volkorenbrood de hele graankorrel is verwerkt, draagt het bij aan een goede spijsvertering.

80%
houdt van pitten, zaden en een rustieke korst

60%
van jouw klanten is bereid om **10%** meer te betalen voor premium brood

Wat is steenoven gebakken?
Onze rustieke broden worden gebakken op Italiaans marmer. De steen slaat de ovenwarmte op en geeft die af aan het deeg. Vandaar die heerlijk krokante korst, luchtig kruim en subtiele smaak.

Met aandacht en geduld
De Pastridor machines zijn uniek; ze verwerken het deeg net zo zacht en vriendelijk als de ambachtelijke bakker dat zou doen. De lange rusttijd maakt het luchtige en traditionele broodje af.

ONZE BROOD **HELDEN**

De consument wil lekker en gezond, jij wilt gemak en energie besparen. Onze helden zijn dat allemaal.

SLIM OAT BREAD

Gezond en gemak gaan goed samen. Rijk aan vezels, voorgesneden, enkel ontdooien en kort opwarmen of grillen voor een heerlijke hot sandwich.

PLUS STOKBRODEN

Deze premium stokbroden bak je zó uit de vriezer in slechts 5 minuten af. Ontdooid zelfs in 3 minuten! Dat bespaart gas en energie en is heel gemakkelijk.

MIDI ROZENBROODJES

Broodjes die alles hebben: een flinterdunne, knapperige korst, langer vers door smeuïg kruim, multi-inzetbaar en in slechts 4 minuten afgebakken.

Klassieke stokbroden

KLASSIEK STOKBROOD BRUIN

HALF STOKBROOD BRUIN/TARWE
26 CM

15600000

135 g · 26 cm
50x · 32x · 12 (m)
± 15' · ± 18' · 170-190°C
Deels voorgebakken

STOKBROOD BRUIN/TARWE
57 CM

15540000

285 g · 57 cm
25x · 32x · 12 (m)
± 15' · ± 18' · 170-190°C
Deels voorgebakken

STOKBROOD TARWE ROGGE

HALF STOKBROOD TARWE ROGGE
26 CM

17810000

165 g · 26 cm
50x · 32x · 12 (m)
± 15' · ± 18' · 170-190°C
Deels voorgebakken

STOKBROOD TARWE ROGGE
57 CM

18750000

305 g · 57 cm
25x · 32x · 12 (m)
± 15' · ± 18' · 170-190°C
Deels voorgebakken

FRANS STOKBROOD WIT

HALF FRANS STOKBROOD WIT
27 CM

15470000

170 g · 27 cm
40x · 32x · 12 (m)
± 15' · ± 18' · 170-190°C
Deels voorgebakken

HALF FRANS STOKBROOD WIT
36 CM

15570001

225 g · 36 cm
28x · 32x · 12 (m)
± 15' · ± 18' · 170-190°C
Deels voorgebakken

FRANS STOKBROOD WIT
57 CM

15590001

320 g · 57 cm
20x · 32x · 12 (m)
± 15' · ± 18' · 170-190°C
Deels voorgebakken

FRANS STOKBROOD WIT
57 CM

15440005

420 g · 57 cm
18x · 32x · 12 (m)
± 15' · ± 18' · 170-190°C
Deels voorgebakken

KLASSIEK STOKBROOD WIT

HALF STOKBROOD WIT
26 CM

15530000

135 g · 26 cm
50x · 32x · 12 (m)
± 15' · ± 18' · 170-190°C
Deels voorgebakken

HALF STOKBROOD WIT
32 CM

15630000

155 g · 32 cm
40x · 32x · 12 (m)
± 15' · ± 18' · 170-190°C
Deels voorgebakken

STOKBROOD WIT
57 CM

15550006

270 g · 57 cm
28x · 32x · 12 (m)
± 15' · ± 18' · 170-190°C
Deels voorgebakken

FRANS STOKBROOD BRUIN

HALF FRANS STOKBROOD BRUIN/TARWE
27 CM

15460000

180 g · 27 cm
40x · 32x · 12 (m)
± 15' · ± 18' · 170-190°C
Deels voorgebakken

Pastridor heeft meer dan 20 verschillende stokbroden

PLUS stokbroden

PLUS STOKBROOD

PLUS HALF FRANS STOKBROOD WIT
27 CM

223282

165 g · 27 cm
40x · 32x · 12 (m)
± 0' · ± 5-7' · 170-190°C
Deels voorgebakken

PLUS FRANS STOKBROOD WIT
57 CM

223285

310 g · 57 cm
20x · 32x · 12 (m)
± 0' · ± 5-7' · 170-190°C
Deels voorgebakken

PLUS HALF FRANS STOKBROOD WIT BEBLOEMD
27 CM

223283

165 g · 27 cm
40x · 32x · 12 (m)
± 0' · ± 5-7' · 170-190°C
Deels voorgebakken

PLUS STOKBROOD

PLUS FRANS STOKBROOD WIT BEBLOEMD
57 CM

223284

310 g · 57 cm
20x · 32x · 12 (m)
± 0' · ± 5-7' · 170-190°C
Deels voorgebakken

PLUS FITNESS HALF STOKBROOD
27 CM

223369

170 g · 27 cm
40x · 32x · 12 (m)
± 0' · ± 5-7' · 170-190°C
Deels voorgebakken

FULLY BAKED PICCOLO

FULLY BAKED PICCOLO WIT
17 CM

12510000

85 g · 17 cm
4x20 · 32x · 12 (m)
± 60' *of* ± 4' · 170-190°C
Klaar om te serveren / kort opwarmen

Rustieke stokbroden

RUSTIEK STOKBROOD

ARTISANALE BAGUETTE
26 CM

25550000

130 g | 26 cm
50x | 32x | 12 (m)
± 15' | ± 8' | 170-190°C
Deels voorgebakken

HALF RUSTIEK STOKBROOD FITNESS
26 CM

222314

160 g | 26 cm
45x | 32x | 12 (m)
± 15' | ± 8' | 170-190°C
Deels voorgebakken

RUSTIEK STOKBROOD FITNESS
57 CM

216623

350 g | 57 cm
23x | 32x | 12 (m)
± 15' | ± 8' | 170-190°C
Deels voorgebakken

DESEM STOKBROOD WIT
57 CM

216792

440 g | 57 cm
18x | 16x | 12 (m)
± 15' | ± 8' | 170-190°C
Deels voorgebakken

Bekijk het recept

Piccolo's

PICCOLO SMALL

PICCOLO WIT
12 CM

16500013

55 g | 12 cm
130x | 32x | 12 (m)
± 15' | ± 15' | 170-190°C
Deels voorgebakken

PICCOLO BRUIN/TARWE
12 CM

16520005

55 g | 12 cm
130x | 32x | 12 (m)
± 15' | ± 15' | 170-190°C
Deels voorgebakken

PICCOLO MEDIUM

PICCOLO WIT
17 CM

21160000

85 g | 17 cm
80x | 32x | 12 (m)
± 15' | ± 15' | 170-190°C
Deels voorgebakken

PICCOLO BRUIN/TARWE
17 CM

21170000

85 g | 17 cm
80x | 32x | 12 (m)
± 15' | ± 15' | 170-190°C
Deels voorgebakken

PICCOLO LARGE

PICCOLO WIT
22 CM

15510004

120 g | 22 cm
55x | 32x | 12 (m)
± 15' | ± 15' | 170-190°C
Deels voorgebakken

PICCOLO BRUIN/TARWE
22 CM

15480001

115 g | 22 cm
55 | 32x | 12 (m)
± 15' | ± 15' | 170-190°C
Deels voorgebakken

Panini's

SLIM OAT BREAD

SLIM OAT BREAD
20,7 CM

223651

110 g · 20,7 cm
35x · 32x · 8 (m)
± 60'
Klaar om te serveren / kort opwarmen, voorgesneden

PANINI - NATUUR

PANINI NATUREL GEGRILD
21 CM

23440001

110 g · 21 cm
65x · 32x · 12 (m)
± 60'
Klaar om te serveren / kort opwarmen

PANINI NATUREL GEGRILD
21 CM

23550005

110 g · 21 cm
65x · 32x · 12 (m)
± 60'
Klaar om te serveren / kort opwarmen, voorgesneden

PANINI NATUREL
26 CM

23690000

120 g · 26 cm
50x · 32x · 12 (m)
± 60'
Klaar om te serveren / kort opwarmen

PANINI - MET KRUIDEN

PANINI KRUIDEN GEGRILD
21 CM

24420003

110 g · 21 cm
65x · 32x · 12 (m)
± 60'
Klaar om te serveren / kort opwarmen, voorgesneden

PANINI KRUIDEN GEGRILD
21 CM

22460001

110 g · 21 cm
36x · 80x · 12 (m)
± 60'
Klaar om te serveren / kort opwarmen

PANINI - MET KRUIDEN

PANINI KRUIDEN GEGRILD
26 CM

24700000

130 g · 26 cm
50x · 32 · 12 (m)
± 60'
Klaar om te serveren / kort opwarmen, voorgesneden

PANINI KRUIDEN
26 CM

22730000

170 g · 26 cm
45x · 32x · 12 (m)
± 60'
Klaar om te serveren / kort opwarmen

Onze panini's zijn mooi gestreept en super makkelijk. Ze zijn al afgebakken en voorgesneden. Even kort opwarmen en je serveert een trendy warm broodje.

Ciabatta

CIABATTA

CIABATTA
17 CM

12450000

130 g · 17 cm
5x12 · 28x · 12 (m)
± 15' · ± 6' · 170-190°C
Deels voorgebakken

CIABATTA
26 CM

15880004

170 g · 26 cm
45x · 28x · 12 (m)
± 15' · ± 5-7' · 170-190°C
Deels voorgebakken

CIABATTA
36 CM

15860000

350 g · 36 cm
20x · 28x · 12 (m)
± 15' · ± 8' · 170-190°C
Deels voorgebakken

Broden

RUSTIEK BROOD

MOLENAARSBROOD WIT

23610001

800 g 28 cm
4x2 32x 9 (m)
± 180' ± 10' 200°C
Deels voorgebakken

MOLENAARSBROOD MEERGRANEN

23600001

800 g 28 cm
4x2 32x 9 (m)
± 180' ± 10' 200°C
Deels voorgebakken

MOLENAARSBROOD DONKER

27690000

800 g 28 cm
4x2 32x 9 (m)
± 180' ± 10' 200°C
Deels voorgebakken

ALPENBROOD

25370001

600 g 29 cm
14x 28x 12 (m)
± 60' ± 24' 190°C
Deels voorgebakken

Toastbroden

RUSTIEK BROOD

HOEVEBROOD WIT

12600001

400 g 23 cm
10x 52x 12 (m)
± 60' ± 15' 170-190°C
Deels voorgebakken

HOEVEBROOD DONKER

22070000

400 g 23 cm
10x 52x 12 (m)
± 60' ± 15' 170-190°C
Deels voorgebakken

TOASTBROOD PREMIUM

TOASTBROOD PREMIUM WIT - 20+2 SN.

13880003

800 g 11,5x12 cm
7x 56x 18 (m)
± 60'
Enkel ontdooien, voorgesneden

TOASTBROOD PREMIUM COUNTRY - 20+2 SN.

13870003

800 g 11,5x12 cm
7x 56x 18 (m)
± 60'
Enkel ontdooien, voorgesneden

TOASTBROOD REGULAR

TOASTBROOD WIT - 20+2 SN.

26100000

800 g 11x11 cm
4x 64x 12 (m)
± 60'
Enkel ontdooien, voorgesneden

Molenaarsbrood: dunne krokante korst, luchtig kruim en traditioneel gebakken in de steenoven.

Rustieke kleine broodjes

RUSTIEKE PICCOLO'S

RUSTIEKE PICCOLO WIT
17 CM

218030

95 g · 17 cm
80x · 32x · 12 (m)
± 15' · ± 4' · 170-190°C
Deels voorgebakken

RUSTIEKE PICCOLO VOLKOREN
17 CM

218127

100 g · 17 cm
80x · 32x · 12 (m)
± 15' · ± 4' · 170-190°C
Deels voorgebakken

RUSTIEKE SPECIALITEITEN

SPELTBROODJE

25350001

85 g · 11,5 cm
80x · 32x · 9 (m)
± 15' · ± 8' · 170-190°C
Deels voorgebakken

BARA MEDIA NATUUR
25 CM

25590000

125 g · 25 cm
50x · 32x · 12 (m)
± 60' · ± 15' · 170-190°C
Deels voorgebakken

RUSTIEKE SPECIALITEITEN

RUSTIEK MIDI ROZEN-BROODJE WIT

220093

50 g · Ø 7,5 cm
80x · 64x · 12 (m)
± 15' · ± 4' · 190°C
Deels voorgebakken

RUSTIEK MIDI ROZEN-BROODJE VOLKOREN

220092

55 g · Ø 7,5 cm
80x · 64x · 12 (m)
± 15' · ± 4' · 190°C
Deels voorgebakken

RUSTIEKE CARRÉ WIT
18 CM

221767

120 g · 18x18 cm
30x · 64x · 12 (m)
± 15' · ± 7' · 170-190°C
Deels voorgebakken

RUSTIEKE CARRÉ FITNESS
18 CM

221768

120 g · 18x18 cm
30x · 64x · 12 (m)
± 15' · ± 7' · 170-190°C
Deels voorgebakken

RUSTIEKE SPECIALITEITEN

BREEKBROOD WIT

221505

180 g · 17x10 cm
40x · 28x · 12 (m)
± 30' · ± 5' · 180°C
Deels voorgebakken

BREEKBROOD BRUIN

221478

180 g · 17x10 cm
40x · 28x · 12 (m)
± 30' · ± 5' · 180°C
Deels voorgebakken

Bekijk het recept

Ronde broodjes

BAGNAT

PAIN BAGNAT WIT

16550001

105 g · Ø 13 cm
4x11 · 32x · 12 (m)
± 60' of · ± 4' · 170-190°C
Klaar om te serveren / kort opwarmen

PAIN BAGNAT BRUIN/TARWE

16540003

105 g · Ø 13 cm
4x11 · 32x · 12 (m)
± 60' of · ± 4' · 170-190°C
Klaar om te serveren / kort opwarmen

FITNESS BAGNAT

221765

105 g · Ø 13 cm
22x · 64x · 12 (m)
± 60' of · ± 4' · 170-190°C
Klaar om te serveren / kort opwarmen

FLAGUETTE

FLAGUETTE WIT GROOT

25740000

100 g · Ø 14,5 cm
28x · 56x · 12 (m)
± 0 ' · ± 6' · 200°C
Deels voorgebakken

BOL

MAXI BOL

12650001

100 g · Ø 13 cm
4x11 · 32x · 12 (m)
± 60' of · ± 4' · 170-190°C
Klaar om te serveren / kort opwarmen

ITALIAANSE BOL

16840001

100 g · Ø 13 cm
4x11 · 32x · 12 (m)
± 60' of · ± 4' · 170-190°C
Klaar om te serveren / kort opwarmen

GLUTENVRIJ

GLUTENVRIJ BROODJE WIT

24680000

60 g · Ø 8,5 cm
24x · 88x · 12 (m)
± 120'
Enkel ontdooien, individueel verpakt

GLUTENVRIJ BROODJE MEERZADEN

24690000

60 g · Ø 8,5 cm
24x · 88x · 12 (m)
± 120'
Enkel ontdooien, individueel verpakt

Soft Sandwiches

SOFT SANDWICH - WIT

SANDWICH WIT
14 CM

16510000

45 g 14 cm
4x25 32x 9 (m)
± 60’
Enkel ontdooien

BOTER SANDWICH WIT
14 CM

25180000

45 g 14 cm
9x10 32x 9 (m)
± 60’
Enkel ontdooien

SANDWICH BAGUETTE WIT
26 CM

16410000

130 g 26 cm
40x 32x 9 (m)
± 60’
Enkel ontdooien

SANDWICH BAGUETTE WIT
18,5 CM

12300000

85 g 18,5 cm
4x15 32x 9 (m)
± 60
Enkel ontdooien

SOFT SANDWICH - BRUIN

SANDWICH BRUIN/TARWE

16490000

45 g 14 cm
2x25 52x 9 (m)
± 60’
Enkel ontdooien

Sandwino:
met 3 smaken en
de vierkante vorm een
uniek broodje. Enkel te
ontdooien en gezonder
dankzij pitten en zaden
en minder zout.

Sandwino’s

SANDWINO

SANDWINO CHILI BUN

18470001

130 g 13x13 cm
22x 64x 12 (m)
± 60’
Enkel ontdooien, voorgesneden

SANDWINO SUN BUN

18480001

130 g 13x13 cm
22x 64x 12 (m)
± 60’
Enkel ontdooien, voorgesneden

SANDWINO WHOLEGRAIN BUN

25870000

130 g 13x13 cm
22x 64x 12 (m)
± 60’
Enkel ontdooien, voorgesneden

Pistolets

KLASSIEKE PISTOLETS

VLOERPISTOLET WIT

24650000

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

VLOERPISTOLET BRUIN

24660000

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

TIJGERPISTOLET

24630000

75 g · Ø 10,5 cm
3x16 · 32x · 12 (m)
± 15' · ± 8' · 170-190°C
Deels voorgebakken

Keizerbroodjes

KEIZERBROODJES

KEIZERBROODJE WIT

15810005

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

KEIZERBROODJE BRUIN/TARWE

15830003

60 g · Ø 10 cm
4x20 · 32x · 12 (m)
± 15' · ± 8' · 170-190°C
Deels voorgebakken

Andere

OVERIG

FOCACCIA MET KRUIDEN

22410000

100 g · 11x11 cm
4x16 · 32x · 12 (m)
± 60'
Enkel ontdooien

BAGEL SESAM

25260001

75 g · Ø 11 cm
36x · 80x · 12 (m)
± 30'
Enkel ontdooien

Mini broodjes

MINI BROODJES SINGLE SERVE

MINI PICCOLO WIT

16650003

30 g · 8 cm
260x · 32x · 12 (m)
± 15' · ± 10' · 170-190°C
Deels voorgebakken

MINI PICCOLO BRUIN/TARWE

16660002

30 g · 8 cm
260x · 32x · 12 (m)
± 15' · ± 10' · 170-190°C
Deels voorgebakken

MINI SANDWICH WIT

16480000

25 g · 8,5 cm
3x25 · 88x · 9 (m)
± 30'
Enkel ontdooien

MINI BROODJES ASSORTIMENT

ASSORTIMENT RECEPTIE

12410000

25-27 g · 8,5 cm
4x18 · 88x · 9 (m)
± 30'
Enkel ontdooien

ASSORTIMENT SANDWINO

20470000

35 g · 6x6 cm
4x18 · 88x · 10 (m)
± 30'
Enkel ontdooien

MINI BROODJES ASSORTIMENT

ASSORTIMENT RESTO

222864

30-35 g · 6 cm
4x20 · 64x · 12 (m)
± 15' · ± 4' · 170-190°C
Deels voorgebakken

ASSORTIMENT PRESTIGE

22090000

30-35 g · 6 cm
5x20 · 64x · 13 (m)
± 15' · ± 4' · 170-190°C
Deels voorgebakken

Assortiment Mini Sandwino: zachte broodjes in 4 smaken. Enkel ontdooien, van te voren te beleggen en te bewaren in koelkast.

RECEPTINSPIRATIE

PHILLY CHEESESTEAK PLUS HALF FRANS STOKBROOD

INGREDIËNTEN

- **1** Pastridor Plus Half Frans Stokbrood Wit (art. 223282)
- **20 gr.** Uien, in ringen • **10 gr.** Gemengde micro leaf
- **80 gr.** Runderreepjes • **20 gr.** Geraspte kaas

BEREIDING

1. Bak het Pastridor Plus Half Frans Stokbrood Wit zoals aangegeven op de verpakking
2. Beleg de onderkant van het stokbrood met kaas en laat deze smelten
3. Snijd de ui in ringen en bak deze kort
4. Beleg het stokbrood met de gebakken uienringen en de runderreepjes
5. Werk af met de micro leaf sla
6. Sluit het Pastridor Plus Half Frans Stokbrood Wit en serveer

Kijk voor dit en veel meer recepten op myfoodspot.com

RECEPTINSPIRATIE

BAGNAT FITNESS GROENE HUMMUS EN GEDROOGDE HAM

INGREDIËNTEN

• **1** Pastridor Bagnat Fitness (art. 221765) • **80 gr.** Gedroogde ham • **50 gr.** Avocado, in plakjes • **15 gr.** Radijs, in plakjes • **40 gr.** Groene hummus • **10 gr.** IJsbergsla • **5 gr.** Broccoli cress

BEREIDING

1. Bak de Pastridor Bagnat Fitness zoals aangegeven op de verpakking
2. Laat de Bagnat Fitness afkoelen en snijd het broodje door
3. Besmeer beide kanten met de groene hummus
4. Beleg de onderzijde met de ijsbergsla, avocado, radijs en gedroogde ham
5. Werk af met de broccoli cress
6. Sluit de Bagnat Fitness en serveer

Kijk voor dit en veel meer recepten op myfoodspot.com

FASTFOOD

42 Introductie
44 Onze fastfood helden
46 Classic hamburger buns
48 Gourmet hamburger buns
50 Delicious hot dog buns
50 Naanta pocket bread
51 Viking bread
52 Receptinspiratie

FASTFOOD

PREMIUM. GEVARIEERD. GEZONDER.

De hamburger heeft allure gekregen. Van snelle hap naar volwaardig hoofdgerecht en zelfs culinaire belevenis. Als marktleider in Gourmet Buns blijven we vooruitkijken en vernieuwen!

Onze innovatie focus

Fastfood als **gezond alternatief**

Bakken voor een gezondere wereld is ons speerpunt. Fastfood is niet meer synoniem aan gezond. Daarom breiden we ons assortiment uit met gezondere ingrediënten. Meer vezels, minder zout en vegan alternatieven.

Van Classic **naar Premium**

Met een Gourmet Hamburger Bun tover je een Classic Burger om in een Premium Burger, met een hogere marge. De bakkers van Pastridor blijven innoveren in deze luxe broodjes. Met de focus op rustieke broodjes en bijzondere toppings.

Wereldkeuze
We reizen de wereld rond en nemen de wereldsmaken in ons hart mee terug. Streetfood is daarom razend populair en voor de wereldkeuken kun je inmiddels overal terecht. Ook bij Pastridor!

Details maken streetfood
Kleine details, groot verschil! Een bijzonder broodje met een Aziatische twist ziet er tof uit op een sushimatje of bamboeschaaltje. Een goedgekozen zakje of servetje maakt streetfood áf.

85%
van de consumenten
verwacht een top-kwaliteit broodje bij een Gourmet Burger

69%
van een burger bestaat uit het broodje

De wereld aan groente
Wereldkeukens staan bekend om hun plantaardige gerechten. Dat past perfect in een vegetarische en gezonde leefstijl, ook of juist bij de hamburger.

Een burger voor iedereen
De Gourmet Burger is een allemans-vriend. Beleg hem biologisch, vegan, of met lokale ingrediënten: een gezonde optie en aantrekkelijk voor nieuwe klanten.

#Instagrammable
Gourmet Burgers zijn winnaars op social media! Onze Gourmet Buns zijn 'Picture Perfect Buns', vooral de Pepper Bun of Chili Bun!

ONZE FASTFOOD **HELDEN**

Streetfood en burgers zijn business boosters. Pastridor heeft voor elk recept het beste broodje. Van de nieuwste trends in fast-food tot favoriete klassiekers.

SKYR HAMBURGER BUN

Skyr is een IJslands melkproduct met een eiwitrijk karakter. Het skyr hamburgerbroodje met een topping van lijnzaad, sesamzaad, haver- en maisvlokken, combineert goed met veel smaken.

PREMIUM BRIOCHE HAMBURGER BUN

Zoet of hartig: het matcht perfect met de smaakvolle Premium Brioche Hamburger Bun gemaakt met suiker, eieren en roomboter. Ontdooien en beleggen maar.

NAANTA POCKET BREAD

Verwende fastfood fans vallen voor Naanta. Een unieke, ambachtelijke smaakbeleving met uitsluitend natuurlijke ingrediënten, weinig zout en veel vezels. Door de flexibele korst en zachte kruim perfect voor allerlei recepten, snel en eenvoudig te vullen door de voorgesneden opening.

Classic hamburger buns

BUNS NATUUR

HAMBURGER BUN NATUREL

20370009

55 g Ø 10 cm
2x24 72x 12 (m)
± 60’
Klaar om te serveren / kort opwarmen, voorgesneden

HAMBURGER BUN NATUREL

20380000

89 g Ø 12 cm
6x8 49x 12 (m)
± 60’
Klaar om te serveren / kort opwarmen, voorgesneden

HAMBURGERBROODJE CLASSIC

20760000

62 g Ø 11 cm
3x20 32x 12 (m)
± 60’
Klaar om te serveren / kort opwarmen, voorgesneden

SESAM BUNS

HAMBURGER BUN SESAM

20350009

53 g Ø 10 cm
2x24 72x 12 (m)
± 60’
Klaar om te serveren / kort opwarmen, voorgesneden

HAMBURGER BUN SESAM

20360009

82 g Ø 12,3 cm
4x6 72x 12 (m)
± 60’
Klaar om te serveren / kort opwarmen, voorgesneden

GIANT HAMBURGER BUN SESAM

23109

100 g Ø 13,5 cm
2x12 72x 12 (m)
± 60’
Klaar om te serveren / kort opwarmen, voorgesneden

MINI BUNS

MINI HAMBURGER BUN SESAM

17840001

27 g Ø 7 cm
7x18 52x 12 (m)
± 30’
Klaar om te serveren / kort opwarmen

MINI HAMBURGER BUN RUSTIEK

18180001

27 g Ø 7 cm
7x18 52x 9 (m)
± 30’
Klaar om te serveren / kort opwarmen

Gourmet hamburger buns

GLORIOUS GOURMET BUNS

BRIOCHE HAMBURGER BUN

24160000

110 g Ø 11,3 cm
2x15 56x 12 (m)
± 60’
Klaar om te serveren / kort opwarmen, voorgesneden

PREMIUM BRIOCHE HAMBURGER BUN

26840001

75 g Ø 11 cm
2x15 52x 12 (m)
± 60’
Klaar om te serveren / kort opwarmen, voorgesneden

SESAM HAMBURGER BUN

25760000

100 g Ø 13 cm
6x12 88x 12 (m)
± 60’
Klaar om te serveren / kort opwarmen, voorgesneden

FEEL GOOD GOURMET BUNS

GLUTENVRIJE HAMBURGER BUN

26500000

80 g Ø 9,8 cm
36x 64x 12 (m)
± 60’
Klaar om te serveren / kort opwarmen, individueel verpakt

RUSTIC GOURMET BUNS

RUSTIEKE HAMBURGER BUN

23620000

105 g Ø 12,5 cm
2x12 72x 12 (m)
± 60’
Klaar om te serveren / kort opwarmen, voorgesneden

CAFÉ HAMBURGER BUN

24080000

100 g Ø 13 cm
30x 52x 12 (m)
± 60’
Klaar om te serveren / kort opwarmen, voorgesneden

WORLD GOURMET BUNS

CHILI HAMBURGER BUN

24460000

89 g Ø 12,5 cm
2x12 72x 12 (m)
± 60’
Klaar om te serveren / kort opwarmen, voorgesneden

SKYR HAMBURGER BUN

25770002

100 g Ø 13 cm
30x 52x 12 (m)
± 60’
Klaar om te serveren / kort opwarmen, voorgesneden

Pastridor heeft met 11 verschillende smaken de breedste Gourmet Hamburger Bun range in de markt.

WORLD GOURMET BUNS

PEPPER HAMBURGER BUN

223360

90 g Ø 12,5 cm
2x12 76x 12 (m)
± 60’
Klaar om te serveren / kort opwarmen, voorgesneden

STEAKHOUSE HAMBURGER BUN

26450000

80 g Ø 11,4 cm
2x15 88x 12 (m)
± 60’
Klaar om te serveren / kort opwarmen, voorgesneden

WORLD GOURMET BUNS

PRETZEL HAMBURGER BUN

26480000

80 g Ø 10,5 cm
2x21 56x 12 (m)
± 60’
Klaar om te serveren / kort opwarmen, voorgesneden

Delicious hot dog buns

GOURMET HOT DOG BUNS

CLASSIC HOT DOG BUNS

BRIOCHE HOT DOG BUN

26490000

80 g 20,5 cm
6x9 64x 12 (m)
± 60’
Klaar om te serveren / kort opwarmen, voorgesneden

FRANSE HOT DOG MET GROTE HOLTE

216984

66 g 19 cm
2x16 64x 9 (m)
± 60’
Klaar om te serveren / kort opwarmen

HOT DOG BROODJE CLASSIC WIT

18400000

72 g 17 cm
2x15 64x 12 (m)
± 60’
Klaar om te serveren / kort opwarmen

Viking bread

VIKING BREAD

VIKING SQUARE

16300000

30 g 11x11 cm
5x30 60x 12 (m)
± 30’
Klaar om te serveren / kort opwarmen

VIKING ROUND

16800001

55 g Ø 16,5 cm
12x6 60x 12 (m)
± 30’
Klaar om te serveren / kort opwarmen

VIKING THINBREAD

16320000

80 g 33x25,5 cm
4x10 96x 12 (m)
± 30’
Enkel ontdooien

Naanta pocket bread

NAANTA POCKET BREAD

NAANTA POCKET BREAD

221748

80 g - cm
2x15 154x 18 (m)
± 15’
Klaar om te serveren / kort opwarmen

Naanta:
een heerlijke combinatie van Naan & Pita. Het ultieme on-the-go broodje. In max. 4 minuten te bereiden en (bijna) knoeivrij.

RECEPTINSPIRATIE
PEPPER WAGYU BEEFBURGER

INGREDIËNTEN

- **1** Pastridor Pepper Hamburger Bun (art. 223360)
- **5 gr** Sesam
- **3 gr** Wasabi
- **15 ml** Mayonaise
- **5 gr** Suikersla
- **50 ml** Shiitake
- **5 gr** Teriyakisaus
- **15 gr** Radijs, in schijfjes
- **10 ml** Rijstazijn
- **1 tl** Suiker
- **10 gr** Gember
- **1** Wagyu beefburger
- **5 gr** Tuinkers

BEREIDING

1. Ontdooi de Pastridor Pepper Hamburger Bun zoals aangegeven op de verpakking
2. Rooster beide zijden op een hete plaat
3. Zet de suikersla op ijswater
4. Meng de rijstazijn met de gember en suiker en voeg hier de radijs aan toe en laat staan tot serveren
5. Bak de Wagyu beefburger
6. Meng de mayonaise met wasabi en smeer op de onderzijde van de Pastridor Pepper Hamburger Bun
7. Leg hierop de suikersla, de Wagyu burger, shiitake en radijsjes
8. Top af met de teriyakisaus, geroosterde sesam en tuinkers
9. Sluit de Pastridor Pepper Hamburger Bun en serveer

Kijk voor dit en veel meer recepten op myfoodspot.com

RECEPTINSPIRATIE

NAANTA POCKET BREAD MET ZALM EN LIMOEN-DILLE SAUS

INGREDIËNTEN

• **1** Pastridor Naanta Pocket Bread (art. 221748) • **10 gr** Verse babyspinazie • **120 gr** Zalm, gefileerd • **15 gr** Komkommer, in flinterdunne plakjes • **4 gr** Rode ui, in dunne ringen • **10 gr** Yoghurt limoen-dille saus

BEREIDING

1. Verwarm het Pastridor Naanta Pocket Bread kort in de oven of op een contactgrill
2. Doe de babyspinazie in het Naanta Pocket Bread
3. Bak de zalm kort en snijd in grove stukken
4. Schep hier de yoghurt limoen-dille saus over
5. Werk af met de rode ui en komkommer en serveer

Kijk voor dit en veel meer recepten op myfoodspot.com

HARTIG

58 Bladerdeegsnacks
58 Croissants & swirls
59 Pizza

Bladerdeegsnacks

HARTIGE BLADERDEEGSNACKS

BELGISCH WORSTENBROODJE

14930002

160 g 19 cm
48x 80x 9 (m)
± 60' ± 25' 170-190°C
Klaar om af te bakken

WORSTENBROODJE HALAL

23520000

160 g 19 cm
48x 80x 9 (m)
± 60' ± 25' 170-190°C
Klaar om af te bakken

FRIKANDELBROODJE MET CURRY

23360001

173 g 17 cm
42x 88x 9 (m)
± 60' ± 30' 180°C
Klaar om af te bakken

Croissants & swirls

HARTIGE CROISSANTS & SWIRLS

KAASCROISSANT

24060001

95 g -
2x24 80x 9 (m)
± 30' ± 21' 170-180°C
Klaar om af te bakken

HAM-KAAS CROISSANT

26690001

95 g -
2x24 80x 12 (m)
± 30' ± 21' 170-180°C
Klaar om af te bakken

OLD AMSTERDAM SWIRL

25480000

90 g Ø 9,5 cm
42x 80x 12 (m)
± 30' ± 19' 170-180°C
Klaar om af te bakken

Pizza

PIZZA

PIZZA-CIABATTA

14920006

170 g 23 cm
18x 88x 9 (m)
± 15' ± 5' 200°C
Klaar om af te bakken, individueel verpakt

PIZZABODEM MET TOMATENSAUS

16900000

260 g Ø 26 cm
2x8 72x 12 (m)
± 10' ± 5' ± 220°C
Klaar om af te bakken

ZOET

62 Introductie
64 Onze zoete helden
66 Deluxe viennoiserie
67 Every day viennoiserie
68 Sweet filled viennoiserie
68 Feel good
71 Mini selection
72 Royal Danish pastry
73 Cookies
73 Donuts
74 Muffins
74 Cakes
75 Andere zoete specialiteiten

ZOET

LUXE EN LEKKER.

Het is een mooi contrast: aan de ene kant willen we met z'n allen gezonder eten, maar toch pakken we heel graag een zoete guilty pleasure mee voor een gelukkig gevoel in de hectiek van alle dag. Pastridor focust op steeds betere en nieuwe smaken. Ook in kleiner formaat.

Onze innovatie focus

100% verwennerij

Jezelf verwennen met iets zoets, maar dan van de allerbeste kwaliteit. Consumenten willen graag iets meer betalen voor luxe, ambachtelijke producten. Onze Golden Croissant is daarop het antwoord. 23% roomboter, extra smeuïg en knisperend knapperig. Een droom croissant!

Klein maar fijn.

We snacken nog steeds maar doen dat wel bewuster. Pastridor heeft daarom een breed portfolio aan zoete snacks in kleine formaten. Jezelf verwennen maar dan met mate. Ideaal voor bij de koffie of om meerdere smaken te proeven.

Boter, margarine of de mix?
De klassieke croissant en andere viennoiserie worden gemaakt van boter van de beste kwaliteit. We bieden ook smakelijke en kostenefficiënte alternatieven met een boter-margarine mix. Voor de groeiende groep veganisten ontwikkelden we daarnaast ook een vegan croissant. Die bestaat uitluitend uit plantaardige margarine. Voor ieder wat wils.

50%

van de hotelgasten eet graag een **croissant bij het ontbijt**

80%

van de zoetigheden wordt geserveerd met een (warm) drankje

Elke dag...
De helft van de consumenten neemt in de horeca iets lekker zoets bij de koffie of thee. Past in de trend van continous snacking, jezelf verwennen met een lekkere en makkelijke snack. Maar liefst 66% doet dat minimaal 1x per dag.

ONZE ZOETE **HELDEN**

Voor de zoete verleiding zijn smaak en kwaliteit het uitgangspunt. Ons verrassende zoetassortiment is elk moment van de dag aantrekkelijk. Voor jouw klant en zaak.

HAZELNOOT-CHOCO CROISSANT

Voor fijnproevers is de gevulde Hazelnoot-Choco Croissant een feestelijk verwenmoment. Gemaakt met een mix van boter en margarine.

MINI DANISH SELECTION

Zoveel smaken in mini-uitvoering, dat smaakt naar meer. Creaties van 24 laagjes knapperig deeg met een zalig zoete originele topping.

GOLDEN CROISSANT

De Golden Croissant met 23% roomboter. Mooiere laagjes, smeuïg en knapperig. Een nieuwe ster in het assortiment deluxe viennoiserie.

Deluxe viennoiserie

CROISSANT RECHT

GOLDEN ROOMBOTER-CROISSANT RECHT

223162

60 g
2x26 80x 12 (m)
± 30' ± 19' 170-190°C
Klaar om af te bakken

PREMIUM CROISSANT RECHT

17210000

70 g
2x24 80x 12 (m)
± 30' ± 19' 170-180°C
Klaar om af te bakken

FULLY BAKED

PREMIUM FULLY BAKED CROISSANT RECHT

24450001

55 g
48x 52x 12 (m)
± 30'
Enkel ontdooien

PREMIUM FULLY BAKED BELGISCH CHOCOLADE-BROODJE PUUR

24440001

75 g
60x 52x 12 (m)
± 30'
Enkel ontdooien

CROISSANT GEBOGEN

PREMIUM CROISSANT GEBOGEN

17900000

70 g
2x24 80x 12 (m)
± 30' ± 19' 170-180°C
Klaar om af te bakken

PREMIUM CROISSANT GEBOGEN MET FRANSE BOTER

24560002

70 g
2x24 80x 12 (m)
± 30' ± 19' 170-180°C
Klaar om af te bakken

JUMBO PREMIUM CROISSANT GEBOGEN

17910009

90 g
2x18 80x 12 (m)
± 30' ± 23' 170-180°C
Klaar om af te bakken

CHOCOLADEBROODJE

PREMIUM BELGISCH CHOCOLADEBROODJE PUUR

17920000

75 g
2x24 80x 9 (m)
± 30' ± 19' 170-180°C
Klaar om af te bakken

SUISSE / KOFFIEBROODJE

PREMIUM SUISSE / KOFFIEBROODJE ROND

21030004

105 g Ø 10 cm
36x 80x 12 (m)
± 30' ± 21' 170-180°C
Klaar om af te bakken

Every day viennoiserie

EVERY DAY VIENNOISERIE

CROISSANT RECHT

21850000

70 g
2x24 80x 12 (m)
± 30' ± 19' 170-180°C
Klaar om af te bakken

CHOCOLADEBROODJE

21860000

75 g
2x24 80x 12 (m)
± 30' ± 19' 170-180°C
Klaar om af te bakken

SUISSE ROND

21810000

105 g Ø 8,5 cm
2x18 80x 12 (m)
± 30' ± 21' 170-180°C
Klaar om af te bakken

SUISSE LANG

22250004

100 g 13,7 cm
2x20 80x 12 (m)
± 15' ± 21' 170-190°C
Klaar om af te bakken

Sweet filled viennoiserie

SWEET FILLED VIENNOISERIE

HAZELNOOT-CHOCO CROISSANT RECHT

21820000

95 g
2x24 80x 12 (m)
± 30' ± 21' 170-180°C
Klaar om af te bakken

AMANDELCROISSANT RECHT

21830000

95 g
2x24 80x 12 (m)
± 30' ± 21' 170-180°C
Klaar om af te bakken

PREMIUM VANILLE-CROISSANT RECHT

23630000

95 g
2x24 80x 12 (m)
± 30' ± 21' 170-180°C
Klaar om af te bakken

PREMIUM ABRIKOZEN-CROISSANT RECHT

28070000

95 g
2x24 80x 12 (m)
± 30' ± 21' 170-180°C
Klaar om af te bakken

Feel good

FEEL GOOD

VEGAN CROISSANT RECHT

221818

70 g
48x 80x 12 (m)
± 15' ± 21' 170-190°C
Klaar om af te bakken

PREMIUM 2-GRANEN CROISSANT RECHT

26420000

75 g
48x 80x 12 (m)
± 30' ± 19' 170-180°C
Klaar om af te bakken

Lekker in overtreffende trap: croissants met smakelijke vullingen.

Mini selection

ASSORTIMENTEN

MINI DANISH SELECTION

223173

43 g

3x24 | 2x20 96x 11 (m)

± 0' ± 18' 170-190°C

Klaar om af te bakken, inclusief topping vanille, pecan, framboos, kaneel, appel

PREMIUM ASSORTIMENT GEVULDE MINI CROISSANTS

17300003

40-45 g

3x36 80x 10 (m)

± 30' ± 16' 170-180°C

Klaar om af te bakken chocolade, amandel, abrikoos

ASSORTIMENT MINI VIENNOISERIE

22320000

30 g

3x50 80x 13 (m)

± 30' ± 16' 170-180°C

Klaar om af te bakken

MINI MIX DONUTS

21680000

30 g Ø 7 cm

3x30 90x 18 (m)

± 60'

Enkel ontdooien

SINGLE SERVE

PREMIUM MINI CROISSANT RECHT

18900002

30 g

3x50 80x 12 (m)

± 30' ± 16' 170-180°C

Klaar om af te bakken

MINI CROISSANT RECHT

22260000

30 g

3x50 80x 12 (m)

± 30' ± 16' 170-180°C

Klaar om af te bakken

MINI CHOCOLADE-BROODJE

22270000

30 g

3x50 80x 12 (m)

± 30' ± 16' 170-180°C

Klaar om af te bakken

SINGLE SERVE

SUISSE / KOFFIEBROODJE ROND

22310000

30g Ø 5,5 cm

3x50 80x 12 (m)

± 30' ± 16' 170-180°C

Klaar om af te bakken

MINI PECANNOTENKOEK

18320000

42,5 g

5x24 56x 15 (m)

± 0' ± 15' 170-190°C

Klaar om af te bakken, inclusief topping

Royal Danish pastry

ROYAL DANISH PASTRY

PECANNOTENKOEK

218392

97,5 g | 11,9 cm
4x12 | 56x | 15 (m)
± 0' | ± 18' | 170-190°C

Klaar om af te bakken, reeds geglazuurd

KANEELKOEK

18080000

87 g | Ø 9,6 cm
4x12 | 56x | 15 (m)
± 0' | ± 18' | 170-190°C

Klaar om af te bakken, inclusief topping

VANILLEKROON

218394

98 g | Ø 10,8 cm
48x | 56x | 15 (m)
± 0' | ± 18' | 170-190°C

Klaar om af te bakken, inclusief topping

APPELKROON

18110000

98 g | Ø 11,5 cm
48x | 56x | 15 (m)
± 0' | ± 18' | 170-190°C

Klaar om af te bakken, inclusief topping

ROYAL DANISH PASTRY

CITROEN FLAP

27090000

89 g | Ø 11,65 cm
4x12 | 56x | 15 (m)
± 0' | ± 18' | 170-190°C

Klaar om af te bakken, inclusief topping

MINI ROYAL DANISH PASTRY

MINI PECANNOTENKOEK

18320000

42,5 g
5x24 | 56x | 15 (m)
± 0' | ± 15' | 170-190°C

Klaar om af te bakken, inclusief topping

MINI ROYAL DANISH PASTRY

MINI DANISH SELECTION

223173

43 g
3x24 | 2x20 | 96x | 11 (m)
± 0' | ± 18' | 170-190°C

Klaar om af te bakken, inclusief topping vanille, pecan, framboos, kaneel, appel

De Mini Danish Selection; een lust voor het oog en je smaakpupillen. Perfect voor bij de koffie, de high tea of tussendoor.

Cookies

AMERICAN STYLE COOKIES

COOKIE DUO CHOCOLADE

21040000

50 g | Ø 9 cm
54x | 80x | 18 (m)
± 60'

Enkel ontdooien

COOKIE WITTE CHOCOLADE

21050000

50 g | Ø 9 cm
54x | 80x | 18 (m)
± 60'

Enkel ontdooien

Donuts

DELIGHTFUL DONUTS

DONUT CHOCO

14620010

58 g | Ø 9 cm
4x12 | 80x | 18 (m)
± 60'

Enkel ontdooien

MIX DONUTS

25490000

57 g | Ø 9 cm
4x12 | 80x | 18 (m)
± 60'

Enkel ontdooien

Muffins

MUFFINS

MUFFIN NATUREL

21070000

80 g
40x 80x 15 (m)
± 60’
Enkel ontdooien

MUFFIN NATUREL-CHOCOLADE

21080000

80 g
40x 80x 15 (m)
± 60
Enkel ontdooien

MUFFIN DUO CHOCOLADE

21060000

80 g
40x 80x 15 (m)
± 60’
Enkel ontdooien

MUFFIN APPEL-KANEEL

21900000

80 g
40x 80x 15 (m)
± 60’
Enkel ontdooien

Cakes

CAKES

APPELCAKE

21110000

1 kg 29x20 cm
4x 104x 24 (m)
± 120’
Enkel ontdooien

MARBRÉCAKE

21090000

1 kg 29x20 cm
4x 104x 24 (m)
± 120’
Enkel ontdooien

BOTERCAKE

21130000

1 kg 29x20 cm
4x 104x 24 (m)
± 120’
Enkel ontdooien

Andere zoete specialiteiten

ANDERE ZOETE SPECIALITEITEN

RIJSTTAARTJE

12200000

175 g Ø 10 cm
36x 80x 12 (m)
± 60’ ± 35’ 170-190°C
Klaar om af te bakken

APPELFLAP GESUIKERD

24550000

143 g 21,5 cm
40x 88x 12 (m)
± 60’ ± 35’ 170-190°C
Klaar om af te bakken

ABRIKOZENFLAP GESUIKERD

24540001

118 g 18,5 cm
40x 88x 12 (m)
± 60’ ± 35’ 170-190°C
Klaar om af te bakken

BERLIJNSE BOL

21730000

105 g Ø 8,5 cm
36x 72x 8 (m)
± 180-240’
Enkel ontdooien

Muffins, appelcake en andere zoete specialiteiten zijn verleiders bij koffie en thee.

MYFOODSPOT
HET INSPIRATIE EN SPAAR PLATFORM VOOR DE HORECA

**Jouw zaak een boost geven: dat is ons doel met MyFoodSpot.
Op MyFoodSpot vind je up-to-date productinformatie, recepten, promoties en inspirerende blogs met tips en tricks om je te onderscheiden van je concurrent. Neem ook deel aan ons spaarprogramma. Hier spaar je Unicoins voor gratis producten en cadeaus. Wanneer je online koopt, krijg je bovendien extra Unicoins.**

Voordelen MyFoodSpot

- Voor elke horeca-ondernemer
- De laatste trends
- Praktische tips
- Inspirerende recepten
- Alle Pastridor producten overzichtelijk bij elkaar
- Direct te bestellen
- Snel contact met onze klantendienst
- Makkelijk sparen voor mooie geschenken
- Promoties

Registreer je op **MyFoodSpot.eu** en ontvang nu 250 Unicoins* t.w.v. €25 gratis!

Scan de **QR code** en download de MyFoodSpot app

Available on the Google Play

Download on the App Store

*Pastridor Unicoins zijn geld waard. Ruil je unicoins in voor waardevolle geschenken en gratis producten.

PRODUCT **KENMERKEN**

Klanten kiezen steeds bewuster, bijvoorbeeld voor vegan gerechten, palmolievrije of vezelrijke producten. Of ze houden zich strikt aan spijswetten. Ook voor klanten met bepaalde auto-immuunziekten of voedselallergieën is het ontzettend belangrijk om te weten wat er precies in onze producten zit - en dus ook voor jou! Daarom heeft Pastridor deze overzichtelijke lijst samengesteld. Zo kunnen je klanten zorgeloos genieten!

Scan de QR code voor de allergenen per product

- VEGAN
- BRON VAN VEZELS**
- PALMOLIEVRIJ
- HALAL
- STEENGEBAKKEN
- LACTOSEVRIJ
- VEZELRIJK*
- GLUTENVRIJ
- E-FREE

* +6% vezels | % vezels kan afwijken afhankelijk van de meetmethode ** tussen 3% en 6% vezels | % vezels kan afwijken afhankelijk van de meetmethode

			VEGAN	HALAL	VEZELRIJK	BRON VAN VEZELS	CUIT SUR LA PIERRE	GLUTENVRIJ	PALMOLIEVRIJ	LACTOSEVRIJ	E-FREE
A											
P. 75	24540001	Abrikozenflap gesuikerd	✔							✔	
P. 27	25370001	Alpenbrood				✔			✔		
P. 68	21830000	Amandelcroissant recht		✔							
P. 74	21110000	Appelcake							✔		
P. 75	24550000	Appelflap gesuikerd	✔							✔	
P. 72	18110000	Appelkroon								✔	
P. 22	25550000	Artisanale baguette	✔	✔			✔		✔	✔	
P. 71	22320000	Assortiment mini viennoiserie		✔							
P. 34	22090000	Assortiment prestige	✔	✔						✔	
P. 34	12410000	Assortiment receptie		✔							
P. 34	222864	Assortiment resto	✔	✔					✔	✔	
P. 34	20470000	Assortiment sandwino		✔	✔	✔				✔	
B											
P. 33	25260001	Bagel sesam	✔			✔			✔	✔	✔
P. 28	25590000	Bara media natuur - 25 CM	✔				✔		✔	✔	
P. 58	14930002	Belgisch worstenbroodje									
P. 75	21730000	Berlijnse bol									
P. 30	25180000	Boter sandwich wit		✔					✔		
P. 74	21130000	Botercake							✔		
P. 28	221478	Breekbrood bruin	✔	✔	✔	✔			✔	✔	
P. 28	221505	Breekbrood wit	✔	✔		✔			✔	✔	
P. 48	24160000	Brioche hamburger bun									
P. 50	26490000	Brioche hot dog bun		✔					✔		
C											
P. 49	24080000	Café hamburger bun	✔			✔	✔			✔	
P. 49	24460000	Chili hamburger bun								✔	
P. 67	21860000	Chocoladebroodje		✔							
P. 25	12450000	Ciabatta - 17 CM	✔	✔			✔		✔	✔	
P. 25	15880004	Ciabatta - 26 CM	✔	✔			✔		✔	✔	
P. 25	15860000	Ciabatta - 36 CM	✔	✔			✔		✔	✔	
P. 73	21040000	Cookie duo chocolade		✔							

			VEGAN	HALAL	VEZELRIJK	BRON VAN VITA	CHAUD LA FRAME	GLUTENVRIJ	PALMOLIEVRIJ	LACTOSEVRIJ	E-FREE
P. 73	21050000	Cookie witte chocolade		✔							
P. 67	21850000	Croissant recht		✔							

D

P. 22	216792	Desem stokbrood wit - 57 CM	✔	✔			✔		✔	✔	
P. 73	14620010	Donut choco		✔							

F

P. 29	221765	Fitness bagnat	✔	✔	✔	✔			✔	✔	
P. 29	25740000	Flaguette wit groot					✔		✔		
P. 33	22410000	Focaccia met kruiden	✔	✔		✔			✔	✔	
P. 19	15440005	Frans stokbrood wit - 57 CM	✔	✔					✔	✔	
P. 19	15590001	Frans stokbrood wit - 57 CM	✔	✔					✔	✔	
P. 50	216984	Franse hot dog met grote holte	✔						✔	✔	
P. 58	23360001	Frikandelbroodje met curry								✔	
P. 20	12510000	Fully baked piccolo wit - 17 CM	✔	✔					✔	✔	

G

P. 46	23109	Giant hamburger bun sesam	✔						✔	✔	
P. 29	24690000	Glutenvrij broodje meerzaden	✔		✔	✔		✔	✔	✔	
P. 29	24680000	Glutenvrij broodje wit	✔			✔		✔	✔	✔	
P. 48	26500000	Glutenvrije hamburger bun	✔			✔		✔	✔	✔	
P. 66	223162	Golden roombotercroissant recht		✔					✔		

H

P. 19	15460000	Half frans stokbrood bruin/tarwe - 27 CM				✔					
P. 19	15470000	Half frans stokbrood wit - 27 CM	✔	✔					✔	✔	
P. 19	15570001	Half frans stokbrood wit - 36 CM	✔	✔					✔	✔	
P. 22	222314	Half rustiek stokbrood fitness - 26 CM	✔	✔		✔	✔		✔	✔	
P. 18	15600000	Half stokbrood bruin/tarwe - 26 CM				✔					
P. 18	17810000	Half stokbrood tarwe rogge - 26 CM	✔	✔		✔			✔	✔	

			VEGAN	HALAL	VEZELRIJK	BRON VAN VITA	CHAUD LA FRAME	GLUTENVRIJ	PALMOLIEVRIJ	LACTOSEVRIJ	E-FREE
P. 19	15530000	Half stokbrood wit - 26 CM	✔	✔					✔	✔	
P. 19	15630000	Half stokbrood wit - 32 CM	✔	✔					✔	✔	
P. 58	26690001	Ham-kaas croissant									
P. 46	20370009	Hamburger bun naturel	✔	✔		✔			✔	✔	
P. 46	20380000	Hamburger bun naturel	✔							✔	
P. 46	20350009	Hamburger bun sesam	✔	✔		✔			✔	✔	
P. 46	20360009	Hamburger bun sesam	✔	✔					✔	✔	
P. 46	20760000	Hamburgerbroodje classic	✔	✔					✔	✔	
P. 68	21820000	Hazelnoot-choco croissant recht		✔							
P. 27	22070000	Hoevebrood donker	✔			✔	✔			✔	✔
P. 26	12600001	Hoevebrood wit	✔			✔	✔		✔	✔	✔
P. 50	18400000	Hot dog broodje classic wit							✔		

I

P. 29	16840001	Italiaanse bol	✔	✔					✔	✔	

J

P. 66	17910009	Jumbo premium croissant gebogen		✔					✔		

K

P. 58	24060001	Kaascroissant									
P. 72	18080000	Kaneelkoek									
P. 33	15830003	Keizerbroodje bruin/tarwe				✔	✔				
P. 33	15810005	Keizerbroodje wit	✔	✔					✔	✔	

M

P. 74	21090000	Marbrécake							✔		
P. 29	12650001	Maxi bol	✔	✔					✔	✔	
P. 71	22270000	Mini chocoladebroodje		✔							
P. 71	22260000	Mini croissant recht		✔							
P. 71	223173	Mini danish selection									

			VEGAN	HALAL	VEZELRIJK	BRON VAN VEZELS	CUR SUR LA FIBRE	GLUTENVRIJ	PALMOLIEVRIJ	LACTOSEVRIJ	E-FREE
P. 46	18180001	Mini hamburger bun rustiek		✔					✔		
P. 46	17840001	Mini hamburger bun sesam		✔					✔		
P. 71	21680000	Mini mix donuts		✔							
P. 71	18320000	Mini pecannotenkoek									
P. 34	16660002	Mini piccolo bruin/tarwe				✔					
P. 34	16650003	Mini piccolo wit	✔	✔					✔	✔	
P. 34	16480000	Mini sandwich wit		✔					✔		
P. 73	25490000	Mix donuts		✔							
P. 26	27690000	Molenaarsbrood donker				✔	✔		✔		
P. 26	23600001	Molenaarsbrood meergranen	✔			✔	✔		✔	✔	
P. 26	23610001	Molenaarsbrood wit	✔				✔		✔	✔	
P. 74	21900000	Muffin appel-kaneel		✔					✔		
P. 74	21060000	Muffin duo chocolade		✔					✔		
P. 74	21070000	Muffin naturel		✔					✔		
P. 74	21080000	Muffin naturel-chocolade							✔		

N

P. 50	221748	Naanta pocket bread	✔	✔		✔			✔	✔	✔

O

P. 58	25480000	Old amsterdam swirl									

P

P. 29	16540003	Pain bagnat bruin/tarwe				✔					
P. 29	16550001	Pain bagnat wit	✔	✔			✔		✔	✔	
P. 24	22730000	Panini kruiden	✔	✔					✔	✔	
P. 24	22460001	Panini kruiden gegrild	✔	✔					✔	✔	
P. 24	24420003	Panini kruiden gegrild	✔	✔					✔	✔	
P. 24	24700000	Panini kruiden gegrild	✔	✔					✔	✔	
P. 24	23690000	Panini naturel	✔	✔					✔	✔	
P. 24	23440001	Panini naturel gegrild	✔	✔					✔	✔	
P. 24	23550005	Panini naturel gegrild - 21 CM	✔	✔					✔	✔	

			VEGAN	HALAL	VEZELRIJK	BRON VAN VEZELS	CUR SUR LA FIBRE	GLUTENVRIJ	PALMOLIEVRIJ	LACTOSEVRIJ	E-FREE
P. 72	218392	Pecannotenkoek									
P. 49	223360	Pepper hamburger bun									
P. 23	16520005	Piccolo bruin/tarwe - 12 CM				✔					
P. 23	21170000	Piccolo bruin/tarwe - 17 CM	✔	✔		✔			✔	✔	
P. 23	15480001	Piccolo bruin/tarwe - 22 CM				✔					
P. 23	16500013	Piccolo wit - 12 CM	✔	✔					✔	✔	
P. 23	21160000	Piccolo wit - 17 CM	✔	✔					✔	✔	
P. 23	15510004	Piccolo wit	✔	✔					✔	✔	
P. 59	14920006	Pizza-ciabatta							✔		
P. 59	16900000	Pizzabodem met tomatensaus	✔						✔	✔	
P. 20	223369	Plus fitness baguette	✔	✔		✔				✔	
P. 20	223282	Plus half frans stokbrood wit	✔	✔					✔	✔	
P. 20	223285	Plus frans stokbrood wit	✔	✔							
P. 20	223283	Plus half frans stokbrood wit bebloemd		✔					✔		
P. 20	223284	Plus frans stokbrood wit bebloemd		✔					✔		
P. 68	26420000	Premium 2-granen croissant recht		✔		✔			✔		
P. 68	28070000	Premium abrikozencroissant recht		✔					✔		
P. 71	17300003	Premium assortiment gevulde mini croissants		✔							
P. 66	17920000	Premium belgisch chocoladebroodje puur		✔					✔		
P. 48	26840001	Premium brioche hamburger bun		✔					✔		
P. 66	17900000	Premium croissant gebogen		✔					✔		
P. 66	24560002	Premium croissant gebogen met franse boter		✔					✔		
P. 66	17210000	Premium croissant recht		✔					✔		
P. 66	24440001	Premium fully baked belgisch chocoladebroodje puur		✔					✔		
P. 66	24450001	Premium fully baked croissant recht		✔					✔		
P. 71	18900002	Premium mini croissant recht		✔					✔		
P. 66	21030004	Premium suisse / koffiebroodje rond									
P. 68	23630000	Premium vanillecroissant recht		✔					✔		
P. 49	26480000	Pretzel hamburger bun	✔			✔			✔		

R

P. 75	12200000	Rijsttaartje									
P. 28	220092	Rustiek midi rozenbroodje volkoren	✔	✔	✔	✔	✔		✔	✔	
P. 28	220093	Rustiek midi rozenbroodje wit	✔	✔			✔		✔	✔	

			VEGAN	HALAL	VEZELRIJK	ROOM VAN VATEN	CHAUD LA FRANCE	GLUTENVRIJ	PALMOLIEVRIJ	LACTOSEVRIJ	E-FREE
P. 22	216623	Rustiek stokbrood fitness	✔	✔		✔	✔		✔	✔	
P. 28	221768	Rustieke carré fitness	✔	✔		✔	✔		✔	✔	
P. 28	221767	Rustieke carré wit	✔	✔			✔		✔	✔	
P. 49	23620000	Rustieke hamburger bun	✔			✔			✔	✔	
P. 28	218127	Rustieke piccolo volkoren	✔	✔	✔	✔	✔		✔	✔	
P. 28	218030	Rustieke piccolo wit	✔	✔			✔		✔	✔	

S

			VEGAN	HALAL	VEZELRIJK	ROOM VAN VATEN	CHAUD LA FRANCE	GLUTENVRIJ	PALMOLIEVRIJ	LACTOSEVRIJ	E-FREE
P. 30	12300000	Sandwich baguette wit		✔					✔		
P. 30	16410000	Sandwich baguette wit		✔					✔		
P. 31	16490000	Sandwich bruin/tarwe		✔		✔			✔		
P. 30	16510000	Sandwich wit		✔					✔		
P. 30	18470001	Sandwino chili bun	✔	✔		✔				✔	
P. 30	18480001	Sandwino sun bun	✔	✔		✔				✔	
P. 30	25870000	Sandwino wholegrain bun	✔	✔	✔	✔				✔	
P. 48	25760000	Sesam hamburger bun	✔				✔		✔	✔	
P. 49	25770002	Skyr hamburger bun				✔			✔		
P. 24	223651	Slim oat bread	✔	✔	✔					✔	
P. 28	25350001	Speltbroodje				✔	✔				
P. 49	26450000	Steakhouse hamburger bun	✔						✔	✔	
P. 18	15540000	Stokbrood bruin/tarwe	✔	✔		✔			✔		
P. 18	18750000	Stokbrood tarwe rogge	✔	✔		✔			✔	✔	
P. 71	22310000	Suisse / koffiebroodje rond		✔							
P. 67	22250004	Suisse lang									
P. 67	21810000	Suisse rond		✔							

T

			VEGAN	HALAL	VEZELRIJK	ROOM VAN VATEN	CHAUD LA FRANCE	GLUTENVRIJ	PALMOLIEVRIJ	LACTOSEVRIJ	E-FREE
P. 33	24630000	Tijgerpistolet	✔	✔					✔	✔	
P. 27	13870003	Toastbrood premium country - 20+2 sn.	✔			✔				✔	
P. 27	13880003	Toastbrood premium wit - 20+2 sn.	✔							✔	
P. 27	26100000	Toastbrood wit - 20+2 sn.							✔		✔

V

			VEGAN	HALAL	VEZELRIJK	ROOM VAN VATEN	CHAUD LA FRANCE	GLUTENVRIJ	PALMOLIEVRIJ	LACTOSEVRIJ	E-FREE
P. 72	218394	Vanillekroon									
P. 68	221818	Vegan croissant recht	✔						✔	✔	
P. 51	16800001	Viking round				✔			✔		
P. 51	16300000	Viking square	✔			✔			✔		
P. 51	16320000	Viking thinbread				✔			✔		
P. 33	24660000	Vloerpistolet bruin				✔					
P. 33	24650000	Vloerpistolet wit	✔	✔					✔	✔	

W

			VEGAN	HALAL	VEZELRIJK	ROOM VAN VATEN	CHAUD LA FRANCE	GLUTENVRIJ	PALMOLIEVRIJ	LACTOSEVRIJ	E-FREE
P. 58	23520000	Worstenbroodje halal		✔							

NOTITIES

Gedrukt op papier afkomstig van duurzaam bosbeheer

Contact of gratis advies & proeven?
Neem contact op via:

BE +32 (0)52 31 59 05
NL +31 (0)416 560 088
info@pastridor.com

Lantmännen unibake BE
Nijverheidsstraat 3, BE-1840 Londerzeel
www.lantmannenunibake.be
www.pastridor.be

Lantmännen unibake NL
Biesbosweg 16-E, 5145 PZ Waalwijk
www.lantmannenunibake.nl
www.pastridor.nl

PASTRIDOR
SIMPLY GOOD.
Brand of Lantmännen Unibake