

# CATALOGUE

2023



Délicieux, rapides  
à préparer, plus sains,  
toujours frais...

**SIMPLY GOOD.**



P.

**PASTRIDOR**  
SIMPLY GOOD.

# BIENVENUE CHEZ **PASTRIDOR**

**L'équipe de Pastridor se sent concernée par votre entreprise. Notre ambition est de vous simplifier le travail. Avec les produits les plus qualitatifs et savoureux, bien sûr. Des petits et grands pains on ne peut plus appétissants, des baguettes croustillantes, des buns pleins de caractère et de délicieuses viennoiseries.**

Pour vous aider à entreprendre de manière intelligente, nous vous offrons également un excellent service et beaucoup d'inspiration. Des recettes originales à s'en lécher les doigts et les astuces secrètes de nos chefs, tout cela pour vous permettre de vous concentrer sur ce que vous faites le mieux : créer des plats surprenants et les faire apprécier à vos clients. Ce catalogue n'a rien oublié: les produits les plus récents et les plus savoureux, bien sûr, mais aussi nos classiques qui font l'unanimité depuis des années. Nous vous invitons à parcourir nos produits et à nous contacter. Pour les déguster ensemble et profiter gratuitement des meilleurs conseils. Pastridor. 'Simply Good'.

**Votre équipe 'Simply Good'**



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

# TABLE DES MATIÈRES

Pastridor. Puissant dans sa simplicité	06
Pastridor, membre du groupe Lantmännen Unibake	08
Conseils & astuces de nos chefs	10

## PAIN

Introduction	14
Nos pains à la une	16
Baguettes classiques	18
PLUS Baguettes	20
Baguettes rustiques	22
Piccolo	23
Panini	24
Ciabatta	25
Pains	26
Pains toasts	27
Petits pains rustiques	28
Pains ronds	29
Sandwichs soft	30
Sandwinos	30
Pistolets	33
Pains empereurs	33
Autres spécialités de pains	33
Pains mini	34
Inspiration de recettes	36

## FASTFOOD

Introduction	42
Nos produits de restauration rapide à la une	44

Classic hamburger buns	46
Gourmet hamburger buns	48
Delicious hot dog buns	50
Naanta pocket bread	50
Pain Viking	51
Inspiration de recettes	52

## SALÉ

Spécialités de pâte feuilletée	58
Croissants & swirls	58
Pizza	59

## SUCRÉ

Introduction	62
Nos produits sucrés à la une	64
Viennoiserie Deluxe	66
Viennoiserie Every Day	67
Viennoiserie Sweet Filled	68
Feel good	68
Mini sélection	71
Royal Danish Pastry	72
Cookies	73
Donuts	73
Muffins	74
Cakes	74
Autres spécialités sucrées	75

MyFoodSpot	76
Caractéristiques des produits	78
Notes	86

# LÉGENDES

**Pastridor vous simplifie la tâche au maximum. Tous nos produits sont faciles et super rapides à préparer. De la simple décongélation à la cuisson (brève). Tous les produits dans ce catalogue sont accompagnés d'un texte qui indique ce que vous et votre équipe devez encore faire.**



### Prêt à cuire

Le produit n'est pas précuit lors du processus de production. Vous devez toujours le faire cuire entièrement.

### Partiellement précuit

Le produit est partiellement précuit lors de notre processus de production. Il ne vous reste plus qu'à terminer la cuisson du produit pour obtenir un résultat parfait.

### Prêt à servir / à réchauffer brièvement

Le produit est entièrement cuit pendant le processus de production. Cependant, nous vous recommandons de le faire cuire/réchauffer 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.

## Icônes

POIDS DU PRODUIT	DURÉE DE CONSERVATION EN MOIS
LONGUEUR DU PRODUIT	TEMPS DE DÉGIVRAGE
QUANTITÉ PAR BOÎTE	TEMPS DE CUISSON
BOÎTES PAR PALETTE	TEMPÉRATURE DE CUISSON



# PASTRIDOR. PUISSANT DANS SA SIMPLICITÉ.

Le secteur horeca évolue et Pastridor évolue avec lui. Ces changements et nos racines culinaires belges, combinés à la culture pure et durable de notre société mère scandinave, ont conduit à une nouvelle mission, simple mais ô combien importante : Pastridor 'Simply Good'.



Découvrez ici  
l'histoire complète  
de notre marque



Pour répondre aux tendances et défis les plus récents en matière de commodité, de santé, d'énergie et de personnel, l'équipe de Pastridor veut vous inspirer et vous simplifier la vie. Pour que vous puissiez vous concentrer sur ce qui compte vraiment à vos yeux : faire le bonheur de vos clients. Nous donnons vie à cette nouvelle orientation 'simply good' via une nouvelle identité d'entreprise, et tout ce que nous faisons est mesuré à l'aune de trois piliers.

## 1 SIMPLY GOOD.

### FOR PEOPLE & PLANET

Nous prenons le plus grand soin de nos produits. En développant des produits sains et nutritifs, avec les meilleurs ingrédients naturels, un maximum de fibres et un minimum de sel. Parallèlement, nous nous efforçons aussi de travailler de manière durable en tant qu'entreprise. Afin de réduire les émissions de CO2 et les déchets issus de notre production. Pastridor. Pour un corps sain et une planète saine.

## 2 SIMPLY GOOD.

### FOR YOUR BUSINESS

Pastridor veut vous aider et vous inspirer dans tout ce que vous entreprenez. En développant des produits qui répondent à vos défis. Avec des conseils pratiques pour vous distinguer de vos concurrents et un bon service de la part de votre account manager et du service clientèle.

## 3 SIMPLY GOOD.

### FOR YOUR KITCHEN & MENU

Pastridor vous aide à faire ce que vous préférez : proposer des plats créatifs à vos clients. Tous nos produits sont fraîchement cuits puis congelés pour vous simplifier la vie. Il s'agit toujours de pain frais et savoureux, avec un minimum de déchets, il vous suffit de cuire rapidement ce dont vous avez besoin. Grâce à l'inspiration et aux conseils en matière de menus disponibles 24h/24 et 7j/7 (en ligne), vous pouvez facilement adapter votre menu aux dernières tendances et aux souhaits de vos clients.

## NOS VALEURS ?

Simplicité

Créativité

Durabilité

# PASTRIDOR, MEMBRE DU GROUPE LANTMÄNNEN UNIBAKE

Pastridor est une marque de l'un des plus grands groupes de boulangerie d'Europe: Lantmännen Unibake, une coopérative suédoise comptant plus de 30 boulangeries dans 21 pays. Connu pour ses produits de boulangerie frais et surgelés de qualité supérieure, destinés au marché de la vente au détail et au secteur de la restauration.

Les boulangers hyper qualifiés de Lantmännen Unibake aiment leur métier et souhaitent que le plus grand nombre de personnes possible dans le monde entier puisse apprécier l'arôme et le goût irrésistible de leur pain et de leurs produits de boulangerie: towards millions of smiling tummies.

## Baking for a better world

La durabilité fait partie intégrante de notre ADN suédois. Nous prenons ce sujet très au sérieux et avons une vision claire de l'avenir.

- 1. Baking for better climate** | L'objectif est d'être neutre en CO2 d'ici 2050.
- 2. Baking for better health** | L'objectif est de contribuer à la santé publique en doublant notre quantité de produits sains d'ici à 2030.
- 3. Baking for better opportunities for people** | Offrir un environnement de travail sûr, où chacun est le bienvenu et peut s'épanouir pleinement.

 coopérative de  
**19.000 agriculteurs**

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

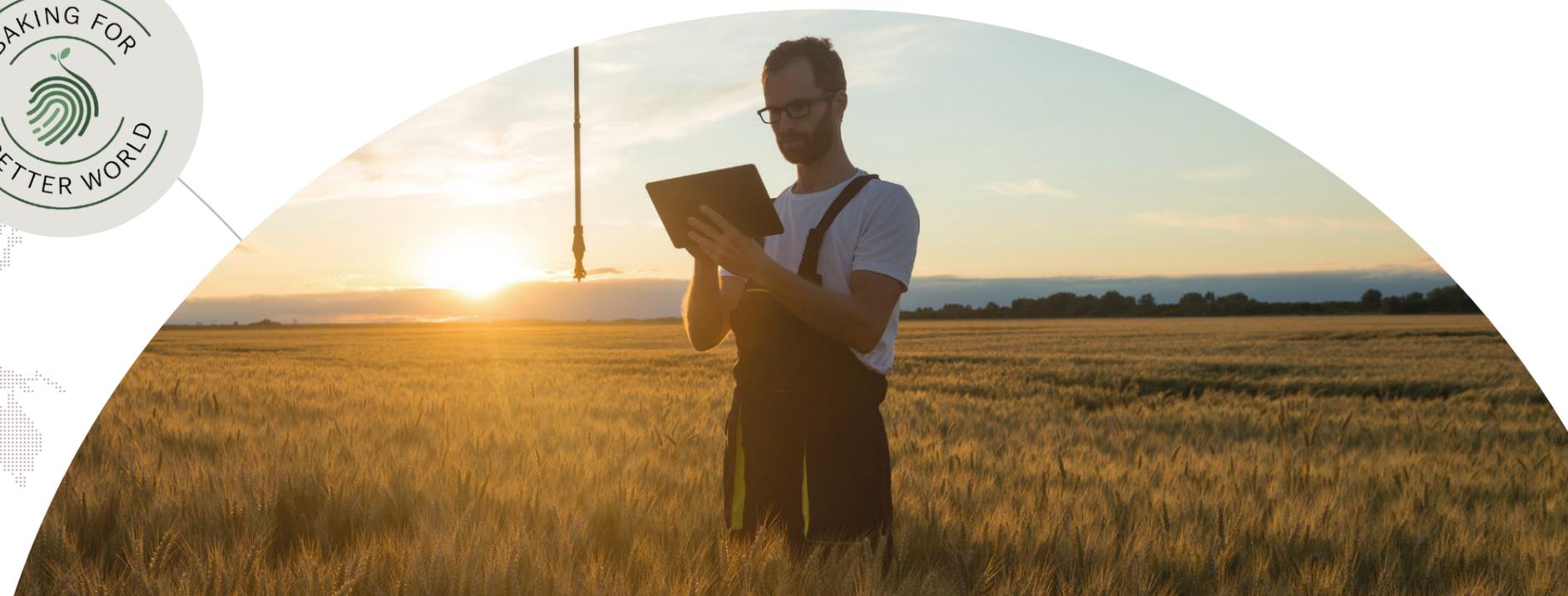
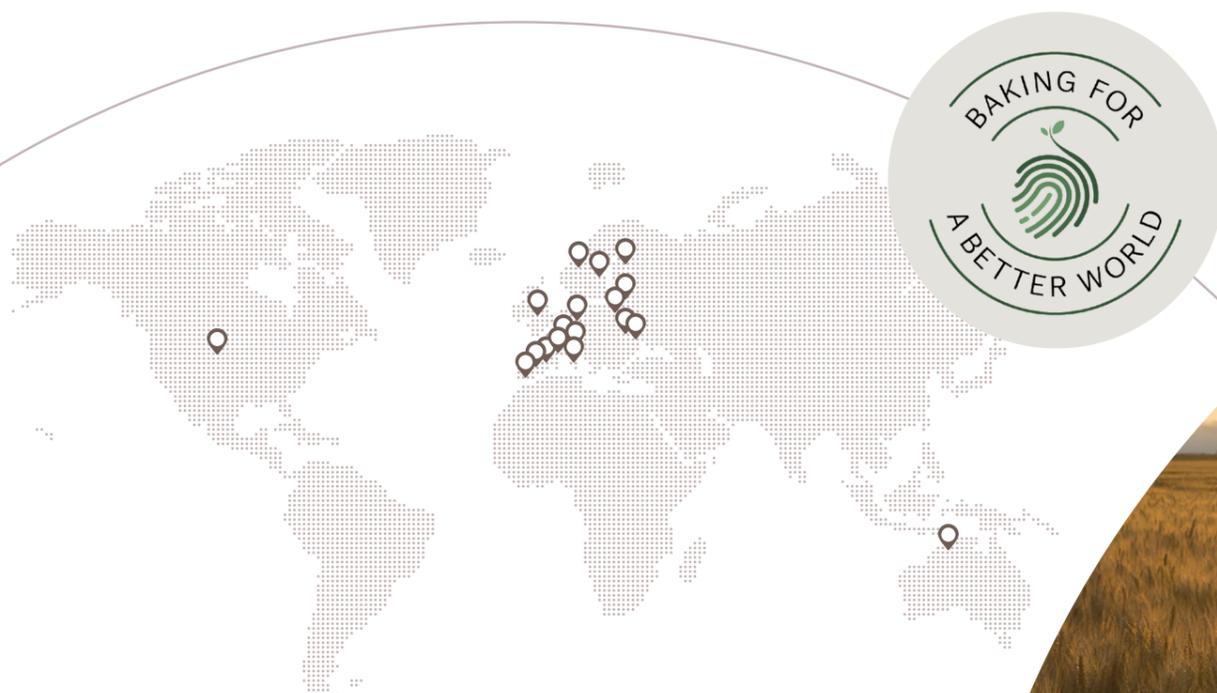
plus de 100 lignes de production  
**dans le monde**

présent dans  
**plus de 20** pays

 **plus de 30**  
boulangeries

 plus de **250 ans**  
**d'expérience**

**6.000** collaborateurs  
**dévoués**



# CONSEILS & ASTUCES DE NOTRE CHEF

Pour **plus de conseils**, lisez nos **blogs d'inspiration** sur **Myfoodspot**



Un pain frais plus longtemps ? Garni facilement et de manière intelligente ? C'est facile avec les conseils de notre chef.



- 1 **Suivez les instructions figurant sur l'étiquette de l'emballage pour la température et le temps de cuisson.**
- 2 **Faites toujours cuire le pain sur une grille.**
- 3 **Faites toujours cuire les viennoiseries sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.**
- 4 **Préchauffez toujours le four à une température supérieure (+40°C) à la température de cuisson.**
- 5 **Conservez les produits à la bonne température : -18°C.**
- 6 **Gardez le four fermé pendant tout le processus de cuisson.**
- 7 **Ne recongelez jamais un produit décongelé.**
- 8 **Temps de refroidissement = temps de cuisson ; la règle d'or avant d'utiliser ou d'empiler les produits.**
- 9 **Prenez soin de toujours bien refermer l'emballage dans le congélateur.**
- 10 **Cuisinez avec amour et dévouement.**

## #1 Tartinage rapide et facile grâce à l'astuce de la cuillère

Il est beaucoup plus facile de tartiner les petits pains avec le côté arrondi d'une cuillère. Laissez tomber le couteau !



## #2 Détrempé à cause de la salade et des tomates ? Voici comment avoir des petits pains délicieusement croquants !

Pour éviter que l'humidité de la salade et des tomates ne s'infilte dans les petits pains ou les sandwichs, utilisez de la mayonnaise ou du fromage frais sur les parties à tartiner.



## #5 Truc de coupe pour une mie parfaite

Ne jamais se précipiter, mais couper le pain avec des mouvements longs et mesurés. De cette façon, vous n'endommagerez pas la mie.



## #3 Chaque petit pain garni sur mesure

Tartiner chaque petit pain avec exactement la même quantité de garniture ? Utilisez une cuillère à glace. Il en existe de différentes tailles, ce qui vous permettra, à vous et à vos collègues, de prélever la même quantité de filet américain ou de salade pour chaque sandwich.

## #4 Des petits pains garnis chauds deux fois plus vite

Cuire ou réchauffer le pain et les garnitures en une seule fois ? Pratique ! Pensez par exemple à un petit pain au porc ou au poulet effiloché. Il suffit de le mettre au four avec les garnitures et le tour est joué.

# PAIN

- 14** Introduction
- 16** Nos pains à la une
- 18** Baguettes classiques
- 20** PLUS Baguettes
- 22** Baguettes rustiques
- 23** Piccolos
- 24** Paninis
- 25** Ciabatta
- 26** Pains
- 27** Pains toasts
- 28** Petits pains rustiques
- 29** Pains ronds
- 30** Sandwiches soft
- 30** Sandwinos
- 33** Pistolets
- 33** Pains empereurs
- 33** Autres spécialités de pains
- 34** Pains mini
- 36** Inspiration de recettes



# PAIN

PLUS INTELLIGENT. PLUS SAIN. MEILLEUR.

Les boulangers de Pastridor adorent vous surprendre avec leurs nouveautés. Innovations, nouvelles recettes et nouveaux venus dans l'assortiment qui répondent aux tendances actuelles. Nous faisons toujours goûter ces nouveaux produits à nos clients : de cette manière, nous sommes sûrs de ne pas nous tromper !

## Gros plan sur nos innovations



## Se faire plaisir et vivre sainement

Produire un pain (plus) sain est et reste notre priorité. Notre objectif : 10% de fibres en plus et 10% de sel en moins. Et c'est pourquoi le Slim Oat Bread est notre produit phare.



### Rustique & premium

La qualité est toujours gagnante. Les consommateurs craquent pour un pain rustique, premium et artisanal. Au levain, cuit dans le four en pierre: Pastridor a tout pour plaire.

### Un pain facile et rapide à préparer

Le temps et le personnel qualifié sont rares et l'énergie est de plus en plus chère. Notre gamme Baguettes PLUS s'élargit donc. Les baguettes PLUS peuvent être cuites en 5 minutes directement à la sortie du congélateur. Une préparation plus rapide, cela signifie moins d'énergie. Full Taste. No Waste.

### Le levain, c'est quoi ?

Dans le pain au levain, l'agent levant est remplacé par le mélange de levain, un ferment naturel. Ce sont précisément ces ingrédients purs qui créent la saveur profonde du pain au levain.

### Quand peut-on parler d'un 'pain complet' ?

Pour qu'un pain puisse être appelé 'complet', il doit être fabriqué à 100% à partir de farine complète. Ce pain gris est composé d'une combinaison de farine de blé entier et de farine. Comme le pain complet contient des céréales entières, il contribue à une bonne digestion.



# 80%

des consommateurs aiment les graines et une croûte rustique

# 60%

de vos clients sont prêts à payer **10%** en plus pour un pain premium



### Qu'est-ce que la cuisson sur pierre ?

Nos pains rustiques sont cuits sur du marbre italien. La pierre conserve la chaleur du four et la restitue à la pâte. D'où cette croûte délicieusement croustillante, cette mie aérée et cette saveur subtile.



### Avec attention et patience

Les machines Pastridor sont uniques ; elles traitent la pâte avec autant de douceur et d'attention que le ferait un artisan boulanger. Le long temps de repos permet d'obtenir un pain aéré et traditionnel.

# NOS PAINS À LA UNE

Les consommateurs veulent des produits savoureux et sains, vous voulez des produits pratiques et faire des économies d'énergie. Nos incontournables sont tout ça à la fois.

## PLUS BAGUETTES

Ces baguettes premium se cuisent directement à la sortie du congélateur en 5 petites minutes. Décongelées, 3 minutes suffisent ! Ces produits très pratiques qui vous permettent donc d'économiser du gaz et de l'énergie.

## SLIM OAT BREAD

Santé et simplicité vont de pair. Riche en fibres, prédécoupé, il suffit de le décongeler et de le réchauffer brièvement ou de le griller pour obtenir un délicieux sandwich chaud.

## PETITES BOULES RUSTIQUES

Ces petits pains ont tout pour plaire : ils présentent une croûte ultra-mince et croustillante, ils restent frais plus longtemps grâce à une mie moelleuse, ils sont polyvalents et 4 minutes suffisent pour les cuire.

# Baguettes classiques

## BAGUETTE CLASSIQUE GRISE

**DEMI BAGUETTE GRISE**  
26 CM



15600000

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

**BAGUETTE GRISE**  
57 CM



15540000

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

**DEMI BAGUETTE BLÉ SEIGLE**  
26 CM



17810000

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

**BAGUETTE BLÉ SEIGLE**  
57 CM



18750000

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

## PAIN FRANÇAIS BLANC

**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

## BAGUETTE CLASSIQUE BLANCHE

**DEMI BAGUETTE BLANCHE**  
26 CM



15530000

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

**DEMI BAGUETTE BLANCHE**  
32 CM



15630000

155 g 32 cm  
40x 32x 12 (m)  
± 15' ± 18' 170-190°C  
Partiellement précuites

**BAGUETTE BLANCHE**  
57 CM



15550006

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

## PAIN FRANÇAIS GRIS

**DEMI PAIN FRANÇAIS GRIS**  
27 CM



15460000

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

Pastridor propose plus de 20 baguettes différentes !

# Baguettes PLUS

## BAGUETTES PLUS

### PLUS DEMI PAIN FRANCAIS BLANC

27 CM



223282

165 g 27 cm

40x 32x 12 (m)

± 0' ± 5-7' 170-190°C

Partiellement précuits

### PLUS PAIN FRANCAIS BLANC

57 CM



223285

310 g 57 cm

20x 32x 12 (m)

± 0' ± 5-7' 170-190°C

Partiellement précuits

### PLUS DEMI PAIN FRANCAIS BLANC FARINE

27 CM



223283

165 g 27 cm

40x 32x 12 (m)

± 0' ± 5-7' 170-190°C

Partiellement précuits

## BAGUETTES PLUS

### PLUS PAIN FRANCAIS BLANC FARINE

57 CM



223284

310 g 57 cm

20x 32x 12 (m)

± 0' ± 5-7' 170-190°C

Partiellement précuits

### PLUS FITNESS DEMIE BAGUETTE

27 CM

BIENTÔT  
DISPONIBLE

223369

170 g 27 cm

40x 32x 12 (m)

± 0' ± 5-7' 170-190°C

Partiellement précuits

## FULLY BAKED PICCOLO

### FULLY BAKED PICCOLO BLANC

17 CM



12510000

85 g 17 cm

4x20 32x 12 (m)

± 60' or ± 4' 170-190°C

Prêt à servir /  
À réchauffer brièvement

PLUS  
Baguettes :  
prêtes en  
5 minutes !

# Baguettes rustiques

## BAGUETTES RUSTIQUES

### BAGUETTE ARTISANALE

26 CM



25550000

130 g 26 cm

50x 32x 12 (m)

± 15' ± 8' 170-190°C

Partiellement précuites

### DEMIE BAGUETTE RUSTIQUE FITNESS

26 CM



222314

160 g 26 cm

45x 32x 12 (m)

± 15' ± 8' 170-190°C

Partiellement précuites

### BAGUETTE RUSTIQUE FITNESS

57 CM



216623

350 g 57 cm

23x 32x 12 (m)

± 15' ± 8' 170-190°C

Partiellement précuites

### BAGUETTE BLANCHE AU LEVAIN

57 CM



216792

440 g 57 cm

18x 16x 12 (m)

± 15' ± 8' 170-190°C

Partiellement précuites

# Piccolos

## PICCOLO SMALL

### PICCOLO BLANC

12 CM



16500013

55 g 12 cm

130x 32x 12 (m)

± 15' ± 15' 170-190°C

Partiellement précuits

### PICCOLO GRIS

12 CM



16520005

55 g 12 cm

130x 32x 12 (m)

± 15' ± 15' 170-190°C

Partiellement précuits

## PICCOLO MEDIUM

### PICCOLO BLANC

17 CM



21160000

85 g 17 cm

80x 32x 12 (m)

± 15' ± 15' 170-190°C

Partiellement précuits

### PICCOLO GRIS

17 CM



21170000

85 g 17 cm

80x 32x 12 (m)

± 15' ± 15' 170-190°C

Partiellement précuits

## PICCOLO LARGE

### PICCOLO BLANC

22 CM



15510004

120 g 22 cm

55x 32x 12 (m)

± 15' ± 15' 170-190°C

Partiellement précuits

### PICCOLO GRIS

22 CM



15480001

115 g 22 cm

55 32x 12 (m)

± 15' ± 15' 170-190°C

Partiellement précuits

Regardez  
la recette



# Paninis

## SLIM OAT BREAD

**SLIM OAT BREAD**  
20,7 CM



223651

110 g 20,7 cm  
35x 32x 8 (m)  
± 60'  
Prêt à servir / À réchauffer  
brièvement, prédécoupé

## PANINI - NATURE

**PANINI NATURE GRILLÉ**  
21 CM



23440001

110 g 21 cm  
65x 32x 12 (m)  
± 60'  
Prêt à servir / À réchauffer  
brièvement

**PANINI NATUREL GRILLÉ**  
21 CM



23550005

110 g 21 cm  
65x 32x 12 (m)  
± 60'  
Prêt à servir / À réchauffer  
brièvement, prédécoupé

**PANINI NATURE**  
26 CM



23690000

120 g 26 cm  
50x 32x 12 (m)  
± 60'  
Prêt à servir / À réchauffer  
brièvement

## PANINI - AUX HERBES

**PANINI HERBES GRILLÉ**  
21 CM



24420003

110 g 21 cm  
65x 32x 12 (m)  
± 60'  
Prêt à servir / À réchauffer  
brièvement, prédécoupé

**PANINI HERBES GRILLÉ**  
21 CM



22460001

110 g 21 cm  
36x 80x 12 (m)  
± 60'  
Prêt à servir / À réchauffer  
brièvement

## PANINI - AUX HERBES

**PANINI HERBES GRILLÉ**  
26 CM



24700000

130 g 26 cm  
50x 32 12 (m)  
± 60'  
Prêt à servir / À réchauffer  
brièvement, prédécoupé

**PANINI HERBES**  
26 CM



22730000

170 g 26 cm  
45x 32x 12 (m)  
± 60'  
Prêt à servir / À réchauffer  
brièvement

Nos paninis sont  
joliment rayés et super  
faciles à préparer. Ils sont  
déjà cuits et prédécoupés.  
Il suffit de le réchauffer  
brièvement pour servir  
un petit pain chaud  
super tendance.

# Ciabatta

## CIABATTA

**CIABATTA**  
17 CM



12450000

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

**CIABATTA**  
26 CM



15880004

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

**CIABATTA**  
36 CM



15860000

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

# Pains

## PAIN RUSTIQUE

### 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 DES ALPES



25370001

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

# Pain toast

## PAIN RUSTIQUE

### 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 TOAST PREMIUM

### 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 TOAST REGULAR

### PAIN TOAST BLANC - 20+2 TR.



26100000

800 g 11x11 cm  
4x 64x 12 (m)  
± 60'  
Décongeler uniquement, prédécoupés

Pain du meunier :  
croûte fine et  
croustillante, mie aérée  
et cuit de manière  
traditionnelle dans  
le four à pierre.

# Petits pains rustiques

## PICCOLOS RUSTIQUE

### PICCOLO RUSTIQUE BLANC

17 CM



218030

🍞 95 g 📏 17 cm

📦 80x 📦 32x 📦 12 (m)

⌚ ± 15' 🕒 ± 4' 🌡️ 170-190°C

Partiellement précuits

### PICCOLO RUSTIQUE PAIN COMPLET

17 CM



218127

🍞 100 g 📏 17 cm

📦 80x 📦 32x 📦 12 (m)

⌚ ± 15' 🕒 ± 4' 🌡️ 170-190°C

Partiellement précuits

## SPECIALITES RUSTIQUES

### PAIN D'ÉPAUTRE



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

## SPECIALITES RUSTIQUES

### PETITE BOULE RUSTIQUE BLANCHE



220093

🍞 50 g Ø 7,5 cm

📦 80x 📦 64x 📦 12 (m)

⌚ ± 15' 🕒 ± 4' 🌡️ 190°C

Partiellement précuits

### PETITE BOULE RUSTIQUE PAIN COMPLET



220092

🍞 55 g Ø 7,5 cm

📦 80x 📦 64x 📦 12 (m)

⌚ ± 15' 🕒 ± 4' 🌡️ 190°C

Partiellement précuits

### BAGUETTA RUSTIQUE BLANCHE

18 CM



221767

🍞 120 g 📏 18x18 cm

📦 30x 📦 64x 📦 12 (m)

⌚ ± 15' 🕒 ± 7' 🌡️ 170-190°C

Partiellement précuits

### BAGUETTA RUSTIQUE FITNESS

18 CM



221768

🍞 120 g 📏 18x18 cm

📦 30x 📦 64x 📦 12 (m)

⌚ ± 15' 🕒 ± 7' 🌡️ 170-190°C

Partiellement précuits

## SPECIALITES RUSTIQUES

### 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

Regardez la recette



# Pains ronds

## BAGNAT

### PAIN BAGNAT BLANC



16550001

🍞 105 g Ø 13 cm

📦 4x11 📦 32x 📦 12 (m)

⌚ ± 60' of 🕒 ± 4' 🌡️ 170-190°C

Prêt à servir / À réchauffer brièvement

### PAIN BAGNAT GRIS



16540003

🍞 105 g Ø 13 cm

📦 4x11 📦 32x 📦 12 (m)

⌚ ± 60' of 🕒 ± 4' 🌡️ 170-190°C

Prêt à servir / À réchauffer brièvement

### BAGNAT FITNESS



221765

🍞 105 g Ø 13 cm

📦 22x 📦 64x 📦 12 (m)

⌚ ± 60' of 🕒 ± 4' 🌡️ 170-190°C

Prêt à servir / À réchauffer brièvement

## FLAGUETTE

### FLAGUETTE BLANC GRAND



25740000

🍞 100 g Ø 14,5 cm

📦 28x 📦 56x 📦 12 (m)

⌚ ± 0' 🕒 ± 6' 🌡️ 200°C

Partiellement précuit

## BOULE

### BOULE MAXI



12650001

🍞 100 g Ø 13 cm

📦 4x11 📦 32x 📦 12 (m)

⌚ ± 60' of 🕒 ± 4' 🌡️ 170-190°C

Prêt à servir / À réchauffer brièvement

### BOULE ITALIENNE



16840001

🍞 100 g Ø 13 cm

📦 4x11 📦 32x 📦 12 (m)

⌚ ± 60' of 🕒 ± 4' 🌡️ 170-190°C

Prêt à servir / À réchauffer brièvement

## 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

# Sandwichs soft

## SANDWICH SOFT - BLANC

### SANDWICH BLANC

14 CM



16510000

45 g 14 cm

4x25 32x 9 (m)

± 60'

Décongeler uniquement

### SANDWICH BLANC AU BEURRE

14 CM



25180000

45 g 14 cm

9x10 32x 9 (m)

± 60'

Décongeler uniquement

### SANDWICH BAGUETTE BLANC

26 CM



16410000

130 g 26 cm

40x 32x 9 (m)

± 60'

Décongeler uniquement

### SANDWICH BAGUETTE BLANC

18,5 CM



12300000

85 g 18,5 cm

4x15 32x 9 (m)

± 60'

Décongeler uniquement

## SANDWICH SOFT - GRIS

### SANDWICH GRIS



16490000

45 g 14 cm

2x25 52x 9 (m)

± 60'

Décongeler uniquement

Sandwino : avec ses 3 saveurs et sa forme carrée, un petit pain unique en son genre. Riche en graines et à faible teneur en sel. Décongelez-le, garnissez-le... et le tour est joué !

# Sandwino's

## SANDWINO

### SANDWINO CHILI BUN



18470001

130 g 13x13 cm

22x 64x 12 (m)

± 60'

Décongeler uniquement | Prédécoupés

### SANDWINO SUN BUN



18480001

130 g 13x13 cm

22x 64x 12 (m)

± 60'

Décongeler uniquement | Prédécoupés

### SANDWINO WHOLEGRAIN BUN



25870000

130 g 13x13 cm

22x 64x 12 (m)

± 60'

Décongeler uniquement | Prédécoupés





# Pistolets

## PISTOLETS CLASSIQUES

### 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



24630000

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

# Pain empereurs Autres

## 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  
 4x20 32x 12 (m)  
 ± 15' ± 8' 170-190°C  
 Partiellement précuits

## AUTRES

### FOCACCIA AUX HERBES



22410000

100 g 11x11 cm  
 4x16 32x 12 (m)  
 ± 60'  
 Décongeler uniquement

### BAGEL AU SÉSAME



25260001

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

# Pains mini

## PAINS MINI SINGLE SERVE

### MINI PICCOLO BLANC



16650003

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

### MINI PICCOLO GRIS



16660002

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

### MINI SANDWICH BLANC



16480000

25 g 8,5 cm  
3x25 88x 9 (m)  
± 30'  
Décongeler uniquement

## ASSORTIMENTS PAINS MINI

### ASSORTIMENT RÉCEPTION



12410000

25-27 g 8,5 cm  
4x18 88x 9 (m)  
± 30'  
Décongeler uniquement

### ASSORTIMENT MINI SANDWINO



20470000

35 g 6x6 cm  
4x18 88x 10 (m)  
± 30'  
Décongeler uniquement

## ASSORTIMENTS PAINS MINI

### ASSORTIMENT RESTO



222864

30-35 g 6 cm  
5x20 64x 12 (m)  
± 15' ± 4' 170-190°C  
Partiellement précuits

### ASSORTIMENT PRESTIGE



22090000

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

Assortiment de Mini Sandwino : des petits pains moelleux en 4 saveurs. Décongeler seulement, garnir à l'avance et conserver au réfrigérateur.



# INSPIRATION DE RECETTE

## PHILLY CHEESESTEAK PLUS DEMI PAIN FRANÇAIS BLANC

### INGRÉDIENT

- 1 Pastridor PLUS demi pain français blanc (art. 223282)
- 20 gr. d'oignons, en rondelles • 10 gr. de micro feuilles mélangées
- 80 gr. de lanières de bœuf • 20 gr. de fromage râpé

### PRÉPARATION

- 1 Faites cuire le Pastridor PLUS demi pain français blanc comme indiqué sur l'emballage.
- 2 Garnissez la partie inférieure de la baguette de fromage et laissez-le fondre.
- 3 Coupez l'oignon en rondelles et faites-le frire brièvement.
- 4 Garnissez la baguette avec les rondelles d'oignon frites et les lanières de bœuf.
- 5 Parachevez avec les micro feuilles de salade
- 6 Fermez le Pastridor PLUS demi pain français et servez.

Regardez  
cette recette et  
bien d'autres encore  
sur [myfoodspot.com](https://myfoodspot.com)



# INSPIRATION DE RECETTE

## BAGNAT FITNESS HOUMOUS VERT ET JAMBON SEC

### INGRÉDIENTS

- 1 Pastridor Bagnat Fitness (art. 221765) • 80 gr. de jambon sec
- 50 gr. d'avocat, en tranches • 15 gr. de radis, en tranches
- 40 gr. d'hmous vert • 10 gr. de salade iceberg
- 5 gr. cresson de brocoli

### PRÉPARATION

- 1 Faites cuire le Pastridor Bagnat Fitness comme indiqué sur l'emballage.
- 2 Laissez refroidir le Bagnat Fitness et coupez le pain en deux.
- 3 Tartinez les deux côtés avec le houmous vert.
- 4 Garnissez la partie inférieure avec de la salade iceberg, de l'avocat, du radis et du jambon sec.
- 5 Parachevez avec le cresson de brocoli.
- 6 Fermez le Bagnat Fitness et servez.

Regardez  
cette recette et  
bien d'autres encore  
sur [myfoodspot.com](https://www.myfoodspot.com)



# FASTFOOD

- 42** Introduction
- 44** Nos produits de restauration rapide à la une
- 46** Classic hamburger buns
- 48** Gourmet hamburger buns
- 50** Delicious hot dog buns
- 50** Naanta pocket bread
- 51** Pain Viking
- 52** Inspiration de recettes



# FASTFOOD

PREMIUM. VARIÉ. PLUS SAIN.

Le hamburger a gagné en attrait. De la collation rapide au plat principal à part entière, voire à l'expérience culinaire à part entière. En tant que leader du marché des Gourmets Buns, nous continuons à regarder vers l'avenir et à innover !

## Gros plan sur nos innovations



### La restauration rapide, une alternative saine

Cuisiner pour un monde plus sain est notre fer de lance. La restauration rapide n'est plus synonyme de malbouffe. C'est pourquoi nous élargissons notre assortiment avec des ingrédients plus sains. Plus de fibres, moins de sel et des alternatives véganes.

### Tour du monde culinaire

Nous parcourons le monde et ramenons avec nous des saveurs qui nous font voyager. La streetfood est donc plus populaire que jamais et vous pouvez désormais vous rendre n'importe où pour goûter aux saveurs d'une cuisine cosmopolite. C'est également vrai chez Pastridor !



### De Classique à Premium

Avec un Gourmet Hamburger Bun, vous transformez un Burger Classique en un Burger Premium, avec une marge plus élevée. Les boulangers de Pastridor innovent en permanence pour produire des petits pains de luxe toujours plus savoureux. En mettant l'accent sur les petits pains rustiques et les garnitures spéciales.



# 85%

**des consommateurs**

s'attendent à un petit pain de qualité supérieure avec un Gourmet burger

### Ce sont les détails qui nourrissent la streetfood

Petits détails, grande différence ! Un petit pain spécial avec une touche asiatique a l'air cool sur une natte à sushi ou un plat en bambou. Un sac approprié ou une serviette bien choisie complète l'expérience streetfood.

# 69%

d'un hamburger est constitué par le pain



### Légumes des quatre coins du monde

Les cuisines du monde sont connues pour leurs plats à base de plantes. Cela s'inscrit parfaitement dans un mode de vie végétarien et sain, y compris - ou surtout - dans le cas du burger.



### Un burger pour tous

Le Gourmet Burger plait à tout le monde. Garnissez-le d'ingrédients bio, végans ou locaux : une option saine et attrayante pour attirer de nouveaux clients.



### #instagrammable

Les Gourmet Burgers sont de vraies stars sur les médias sociaux ! Nos Gourmet Buns sont des 'Picture Perfect Buns', en particulier des produits comme le Pepper Bun ou le Chili Bun !

# NOS INCON-TOURNABLES

La streetfood et les burgers stimulent le commerce. Pastridor propose le meilleur petit pain pour chaque recette. Des dernières tendances en matière de restauration rapide aux classiques indémodables.

## PREMIUM HAMBURGER BUN BRIOCHE

Sucré ou salé : tout se marie à merveille avec le Premium Hamburger Bun Brioche fait de sucre, d'œufs et de beurre. Décongelez, garnissez et servez !

## SKYR HAMBURGER BUN

Le skyr est un produit laitier islandais riche en protéines. Avec sa garniture de graines de lin, de sésame, de flocons d'avoine et de maïs, le Skyr Hamburger Bun se combine très bien avec de nombreuses saveurs.

## NAANTA POCKET BREAD

Les amateurs de fastfood tombent sous le charme de Naanta. Une expérience gustative unique et artisanale avec uniquement des ingrédients naturels, peu de sel et beaucoup de fibres. Sa croûte flexible et sa mie moelleuse en font un produit parfait pour toutes sortes de recettes. Enfin, c'est un petit pain facile et rapide à garnir grâce à l'ouverture prédécoupée.

# Classic hamburger buns

## BUNS NATURE

### HAMBURGER BUN NATURE



20370009

55 g Ø 10 cm

2x24 72x 12 (m)

± 60'

Prêt à servir / À réchauffer brièvement, prédécoupés

### HAMBURGER BUN NATURE



20380000

89 g Ø 12 cm

6x8 49x 12 (m)

± 60'

Prêt à servir / À réchauffer brièvement, prédécoupés

### HAMBURGER BUN CLASSIC



20760000

62 g Ø 11 cm

3x20 32x 12 (m)

± 60'

Prêt à servir / À réchauffer brièvement, prédécoupés

## BUNS SESAME

### HAMBURGER BUN SÉSAME



20350009

53 g Ø 10 cm

2x24 72x 12 (m)

± 60'

Prêt à servir / À réchauffer brièvement, prédécoupés

### HAMBURGER BUN SÉSAME



20360009

82 g Ø 12,3 cm

4x6 72x 12 (m)

± 60'

Prêt à servir / À réchauffer brièvement, prédécoupés

### GIANT HAMBURGER BUN SÉSAME



23109

100 g Ø 13,5 cm

2x12 72x 12 (m)

± 60'

Prêt à servir / À réchauffer brièvement, prédécoupés

## BUNS MINI

### MINI HAMBURGER BUN SÉSAME



17840001

27 g Ø 7 cm

7x18 52x 12 (m)

± 30'

Prêt à servir / À réchauffer brièvement

### MINI HAMBURGER BUN RUSTIQUE



18180001

27 g Ø 7 cm

7x18 52x 9 (m)

± 30'

Prêt à servir / À réchauffer brièvement



# Gourmet hamburger buns

## GLORIOUS GOURMET BUNS

### HAMBURGER BUN BRIOCHE



24160000

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

Prêt à servir / À réchauffer brièvement

### PREMIUM HAMBURGER BUN BRIOCHE



26840001

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

Prêt à servir / À réchauffer brièvement

### HAMBURGER BUN SÉSAME



25760000

🍞 100 g Ø 13 cm  
📦 6x12 📦 88x 📦 12 (m)  
🕒 ± 60'

Prêt à servir / À réchauffer brièvement

## FEEL GOOD GOURMET BUNS

### 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 GOURMET BUNS

### HAMBURGER BUN RUSTIQUE



23620000

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

Prêt à servir / À réchauffer brièvement, prédécoupés

### HAMBURGER BUN CAFÉ



24080000

🍞 100 g Ø 13 cm  
📦 30x 📦 52x 📦 12 (m)  
🕒 ± 60'

Prêt à servir / À réchauffer brièvement, prédécoupés

## WORLD GOURMET BUNS

### HAMBURGER BUN CHILI



24460000

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

Prêt à servir / À réchauffer brièvement, prédécoupés

### HAMBURGER BUN SKYR



25770002

🍞 100 g Ø 13 cm  
📦 30x 📦 52x 📦 12 (m)  
🕒 ± 60'

Prêt à servir / À réchauffer brièvement, prédécoupés

## WORLD GOURMET BUNS

### 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



26450000

🍞 80 g Ø 11,4 cm  
📦 2x15 📦 88x 📦 12 (m)  
🕒 ± 60'

Prêt à servir / À réchauffer brièvement, prédécoupés

## WORLD GOURMET BUNS

### PRETZEL HAMBURGER BUN



26480000

🍞 80 g Ø 10,5 cm  
📦 2x21 📦 56x 📦 12 (m)  
🕒 ± 60'

Prêt à servir / À réchauffer brièvement, prédécoupés

Avec 11 saveurs différentes, Pastridor propose la gamme de Gourmet Hamburger Bun la plus large du marché.



# Delicious hot dog buns

## GOURMET 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

## CLASSIC HOT DOG BUNS

### PAIN FRANÇAIS HOT DOG AVEC GRAND TROU



216984

66 g 19 cm  
2x16 64x 9 (m)  
± 60'  
Prêt à servir / À réchauffer  
brièvement

### PAIN HOT DOG CLASSIC BLANC



18400000

72 g 17 cm  
2x15 64x 12 (m)  
± 60'  
Prêt à servir / À réchauffer  
brièvement

# Pain viking

## 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

### NAANTA POCKET BREAD



221748

80 g - cm  
2x15 154x 18 (m)  
± 15'  
Prêt à servir / À réchauffer  
brièvement

Naanta :  
une combinaison  
savoureuse de Naan  
et de Pita. Le sandwich  
à emporter ultime. Prêt  
en 4 minutes seulement  
et avec très peu de  
manipulations.



# INSPIRATION DE RECETTE

## PPEPPER WAGYU BEEFBURGER

### INGRÉDIENTS

- 1 Pastridor Pepper Hamburger Bun (art. 223360) • 5 gr de sésame
- 3 gr de wasabi • 15 ml de mayonnaise • 5 gr de shiitake • 5 gr de sauce teriyaki • 15 gr de radis, en tranches • 10 ml de vinaigre de riz
- 1 càc de sucre • 10 gr de gingembre • 1 burger Wagyu
- 5 gr de cresson des jardins

### PRÉPARATION

- 1 Décongelez le Pastridor Pepper Hamburger Bun comme indiqué sur l'emballage.
- 2 Faites griller les deux côtés sur une plaque chauffante.
- 3 Plongez la sucrine dans de l'eau glacée.
- 4 Mélangez le vinaigre de riz avec le gingembre et le sucre, ajoutez le radis et laissez reposer jusqu'au moment de servir.
- 5 Faites frire le burger de bœuf Wagyu.
- 6 Mélangez la mayonnaise avec le wasabi et étalez le tout sur la face inférieure du Pastridor Pepper Hamburger Bun.
- 7 Ajoutez la sucrine, le burger Wagyu, le shiitake et les radis.
- 8 Parachevez avec la sauce teriyaki, le sésame grillé et le cresson.
- 9 Fermez le Pastridor Pepper Hamburger Bun Pastridor et servez.

Regardez  
cette recette et  
bien d'autres encore  
sur [myfoodspot.com](https://myfoodspot.com)



# INSPIRATION DE RECETTE

## NAANTA POCKET BREAD AVEC SAUMON ET SAUCE CITRON VERT ET ANETH

### INGRÉDIENTS

• 1 Pastridor Naanta Pocket Bread (art. 221748) • 10 gr de jeunes pousses d'épinard frais • 120 gr de saumon, en filets • 15 gr de concombre, en tranches très fines • 4 gr d'oignon rouge, en fines rondelles • 10 gr de sauce au yaourt, citron vert et aneth

### PRÉPARATION

- 1 Réchauffez brièvement le Pastridor Naanta Pocket Bread au four ou sur un grill de contact.
- 2 Disposez les jeunes pousses d'épinard dans le Naanta Pocket Bread.
- 3 Faites brièvement frire le saumon et coupez-le en morceaux.
- 4 Versez la sauce au yaourt, citron vert et aneth par-dessus.
- 5 Parachevez avec l'oignon rouge et le concombre et servez.

Regardez cette recette et bien d'autres encore sur [myfoodspot.com](https://myfoodspot.com)



# SALÉ

**58** Spécialités de pâte feuilletée

**58** Croissants & swirls

**59** Pizza



# Spécialités de pâte feuilletée

## SPÉCIALITÉS SALÉES DE 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

# Pizza

## 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 Ø 26 cm

2x8 72x 12 (m)

± 10' ± 5' ± 220°C

Prêt à cuire

# Croissants salés & swirls

## CROISSANTS SALÉS & SWIRLS

### CROISSANT FROMAGE



24060001

95 g -

2x24 80x 9 (m)

± 30' ± 21' 170-180°C

Prêt à cuire

### CROISSANT JAMBON-FROMAGE DROIT



26690001

95 g -

2x24 80x 12 (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



SALE

# SUCRÉ

- 62** Introduction
- 64** Nos produits sucrés à la une
- 66** Viennoiserie deluxe
- 67** Viennoiserie every day
- 68** Viennoiserie sweet filled
- 68** Feel good
- 71** Mini sélection
- 72** Royal Danish pastry
- 73** Cookies
- 73** Donuts
- 74** Muffins
- 74** Cakes
- 75** Autres spécialités sucrées



# SUCRÉ

LUXUEUX. SAVOUREUX.

C'est un contraste étonnant : d'un côté, nous voulons tous manger plus sainement, mais de temps en temps, nous apprécions aussi un petit plaisir sucré coupable. Tout simplement parce que cela nous permet de nous échapper un moment du rythme effréné de notre vie quotidienne. Mais aussi - et surtout - parce que ça nous fait plaisir ! Pastridor se concentre sur des saveurs toujours meilleures et nouvelles. Également en petits formats.

## Gros plan sur nos innovations



### 100% plaisir

Faites-vous plaisir avec quelque chose de sucré, mais de la meilleure qualité. Les consommateurs sont prêts à payer un peu plus pour des produits luxueux et artisanaux. Notre Golden Croissant répond à cette attente. 23% de beurre, encore plus onctueux et croustillant. Un croissant de rêve !

## Petit mais raffiné

Il nous arrive toujours de craquer pour un snack, mais nous le faisons plus consciemment. Pastridor propose un large éventail de snacks sucrés en petits formats. Faites-vous plaisir, mais avec modération. Idéal pour accompagner un café ou pour goûter plusieurs saveurs.



### Beurre, margarine ou un mélange des deux ?

Le croissant classique et les autres viennoiseries sont fabriqués à partir de beurre de la meilleure qualité. Nous proposons également des alternatives savoureuses et économiques avec un mélange beurre-margarine. Pour le groupe sans cesse croissant de consommateurs végétariens, nous avons également développé un croissant végétarien. Il se compose exclusivement de margarine végétale. Bref, il y en a pour tous les goûts.

# 50%

des clients d'un hôtel aiment manger  
**un croissant au petit-déjeuner**

# 80%

des douceurs et sucreries sont servies avec une boisson (chaude)



### Chaque jour ...

La moitié des clients du secteur de l'horeca grignotent quelque chose de sucré avec leur café ou leur thé. Cela s'inscrit dans la tendance du continuous snacking, qui consiste à se faire plaisir avec un snack rapide et savoureux. Pas moins de 66% des consommateurs le font au moins une fois par jour.

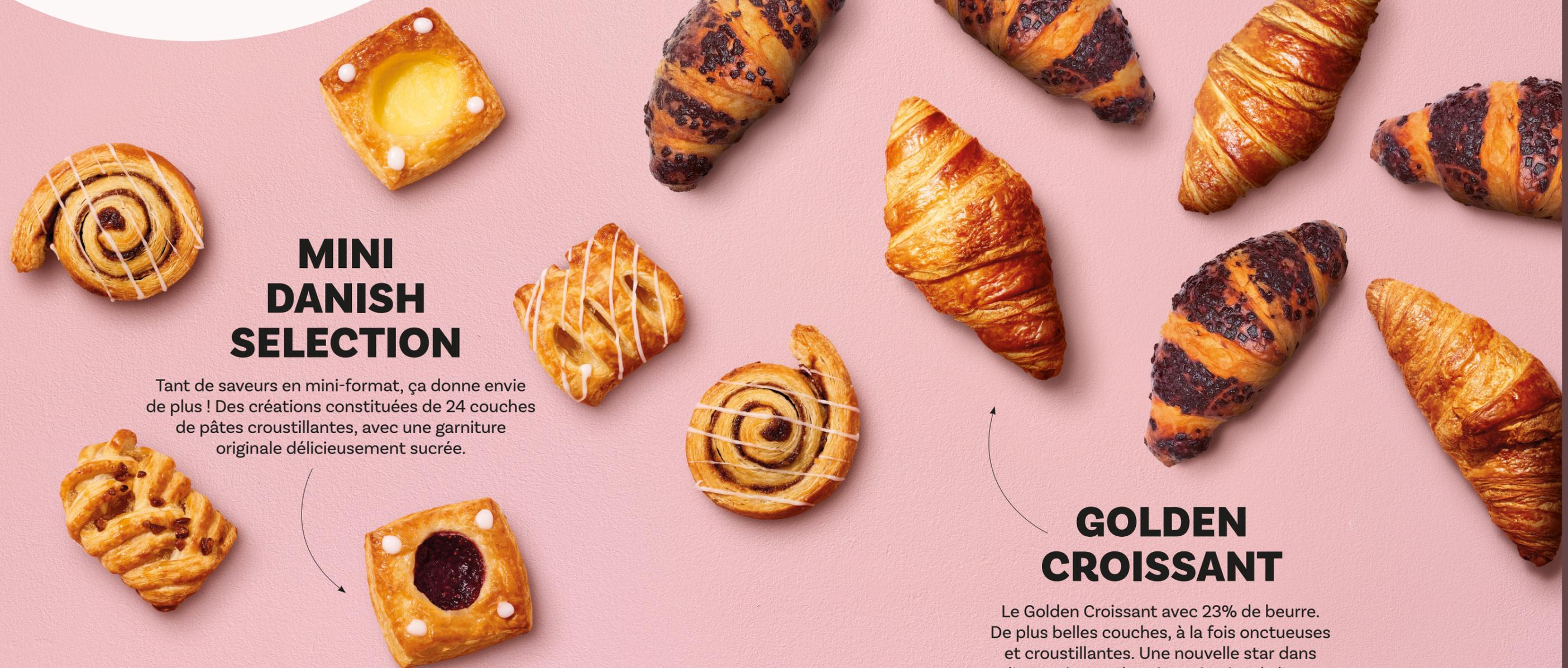
# NOS PRODUITS SUCRÉS **À LA UNE**

Le goût et la qualité sont le point de départ de chacun de ces petits moments sucrés. Notre assortiment original de douceurs est attrayant à tout moment de la journée. Pour vos clients comme pour votre entreprise.



## **CROISSANT CHOCOLAT AUX NOISETTES**

Pour les fins gourmets, le Croissant Chocolat aux Noisettes est un plaisir festif. Fabriqué avec un mélange de beurre et de margarine.



## **MINI DANISH SELECTION**

Tant de saveurs en mini-format, ça donne envie de plus ! Des créations constituées de 24 couches de pâtes croustillantes, avec une garniture originale délicieusement sucrée.

## **GOLDEN CROISSANT**

Le Golden Croissant avec 23% de beurre. De plus belles couches, à la fois onctueuses et croustillantes. Une nouvelle star dans l'assortiment des viennoiseries de luxe.

# Viennoiserie deluxe

## CROISSANT DROIT

### GOLDEN CROISSANT AU BEURRE DROIT



23% De beurre

NOUVEAU

223162

📦 60 g  
📦 2x26 📦 80x 📦 12 (m)  
⌚ ± 30' 🕒 ± 19' 🏠 170-190°C  
Prêt à cuire

### PREMIUM CROISSANT DROIT



21% De beurre

17210000

📦 70 g  
📦 2x24 📦 80x 📦 12 (m)  
⌚ ± 30' 🕒 ± 19' 🏠 170-180°C  
Prêt à cuire

### PREMIUM CROISSANT FULLY BAKED



22% De beurre

24450001

📦 55 g  
📦 48x 📦 52x 📦 12 (m)  
⌚ ± 30'  
Décongeler uniquement

### PREMIUM PAIN AU CHOCOLAT BELGE - NOIR FULLY BAKED



20% De beurre

24440001

📦 75 g  
📦 60x 📦 52x 📦 12 (m)  
⌚ ± 30'  
Décongeler uniquement

# Viennoiserie every day

## VIENNOISERIE EVERY DAY

### CROISSANT DROIT



21850000

📦 70 g  
📦 2x24 📦 80x 📦 12 (m)  
⌚ ± 30' 🕒 ± 19' 🏠 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 RONDE



21810000

📦 105 g Ø 8,5 cm  
📦 2x18 📦 80x 📦 12 (m)  
⌚ ± 30' 🕒 ± 21' 🏠 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

## CROISSANT COURBE

### PREMIUM CROISSANT COURBÉ



21% De beurre

17900000

📦 70 g  
📦 2x24 📦 80x 📦 12 (m)  
⌚ ± 30' 🕒 ± 19' 🏠 170-180°C  
Prêt à cuire

### PREMIUM CROISSANT COURBÉ AU BEURRE FRANÇAIS



23% De beurre

24560002

📦 70 g  
📦 2x24 📦 80x 📦 12 (m)  
⌚ ± 30' 🕒 ± 19' 🏠 170-180°C  
Prêt à cuire

### JUMBO PREMIUM CROISSANT COURBÉ



21% De beurre

17910009

📦 90 g  
📦 2x18 📦 80x 📦 12 (m)  
⌚ ± 30' 🕒 ± 23' 🏠 170-180°C  
Prêt à cuire

## PAINS AU CHOCOLAT

### PREMIUM PAIN AU CHOCOLAT BELGE - NOIR



19% De beurre

17920000

📦 75 g  
📦 2x24 📦 80x 📦 9 (m)  
⌚ ± 30' 🕒 ± 19' 🏠 170-180°C  
Prêt à cuire

## SUISSE

### PREMIUM 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 sweet filled

VIENNOISERIE SWEET FILLED

## 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

## PREMIUM CROISSANT CRÈME PÂTISSIÈRE DROIT



23630000

95 g  
2x24 80x 12 (m)  
± 30' ± 21' 170-180°C  
Prêt à cuire

## PREMIUM CROISSANT ABRICOT DROIT



28070000

95 g  
2x24 80x 12 (m)  
± 30' ± 21' 170-180°C  
Prêt à cuire

Riche en superlatifs :  
des croissants  
aux garnitures  
savoureuses.

# Feel good

FEEL GOOD

## CROISSANT VEGAN DROIT



221818

70 g  
48x 80x 12 (m)  
± 15' ± 21' 170-190°C  
Prêt à cuire

## PREMIUM CROISSANT 2-GRAINS DROIT



26420000

75 g  
48x 80x 12 (m)  
± 30' ± 19' 170-180°C  
Prêt à cuire



# Mini selection

## ASSORTIMENTS

### MINI DANISH SELECTION



223173

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

### PREMIUM ASSORTIMENT MINI CROISSANTS FOURRÉS



17300003

🍷 40-45 g  
 📦 3x36 🏠 80x 📏 10 (m)  
 ⚙️ ± 30' 🕒 ± 16' 🌡️ 170-180°C  
 Prêt à cuire, chocolat, amande, abricot

### ASSORTIMENT MINI VIENNOISERIES



22320000

🍷 30 g  
 📦 3x50 🏠 80x 📏 13 (m)  
 ⚙️ ± 30' 🕒 ± 16' 🌡️ 170-180°C  
 Prêt à cuire

### MINI MIX DONUTS



21680000

🍷 30 g Ø 7 cm  
 📦 3x30 🏠 90x 📏 18 (m)  
 ⚙️ ± 60'  
 Décongeler uniquement

## SINGLE SERVE

### PREMIUM MINI CROISSANT DROIT



18900002

🍷 30 g  
 📦 3x50 🏠 80x 📏 12 (m)  
 ⚙️ ± 30' 🕒 ± 16' 🌡️ 170-180°C  
 Prêt à cuire

### 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

## SINGLE SERVE

### MINI COUQUE SUISSE RONDE



22310000

🍷 30 g Ø 5,5 cm  
 📦 3x50 🏠 80x 📏 12 (m)  
 ⚙️ ± 30' 🕒 ± 16' 🌡️ 170-180°C  
 Prêt à cuire

### MINI COUQUE AUX NOIX DE PÉCAN



18320000

🍷 42,5 g  
 📦 5x24 🏠 56x 📏 15 (m)  
 ⚙️ ± 0' 🕒 ± 15' 🌡️ 170-190°C  
 Prêt à cuire, garniture incluse



# Royal Danish pastry

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

### COURONNE VANILLE



218394

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

### COURONNE POMMES



18110000

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

## ROYAL DANISH PASTRY

### CHAUSSON CITRON



27090000

📦 89 g 📏 11,65 cm  
 📦 4x12 📦 56x 📦 15 (m)  
 ⏱ ± 0' 🕒 ± 18' 🏠 170-190°C  
 Prêt à cuire, garniture incluse

## MINI ROYAL DANISH PASTRY

### 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 ROYAL DANISH PASTRY

### MINI DANISH SELECTION



223173

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

La Mini Danish Selection ; un régal pour les yeux et les papilles. Parfaite avec le café, le thé ou entre les repas.

# Cookies

## AMERICAN STYLE COOKIES

### COOKIE DUO CHOCOLAT



21040000

📦 50 g 📏 9 cm  
 📦 54x 📦 80x 📦 18 (m)  
 ⏱ ± 60'  
 Décongeler uniquement

### COOKIE CHOCOLAT BLANC



21050000

📦 50 g 📏 9 cm  
 📦 54x 📦 80x 📦 18 (m)  
 ⏱ ± 60'  
 Décongeler uniquement

# Donuts

## DELIGHTFUL DONUTS

### DONUT CHOCO



14620010

📦 58 g 📏 9 cm  
 📦 4x12 📦 80x 📦 18 (m)  
 ⏱ ± 60'  
 Décongeler uniquement

### MIX DONUTS



25490000

📦 57 g 📏 9 cm  
 📦 4x12 📦 80x 📦 18 (m)  
 ⏱ ± 60'  
 Décongeler uniquement

# Muffins

## MUFFINS

### MUFFIN NATURE



21070000

80 g  
40x 80x 15 (m)  
± 60'  
Décongeler uniquement

### MUFFIN NATURE CHOCOLAT



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

# Autres spécialités sucrées

## AUTRES SPÉCIALITÉS SUCRÉES

### TARTELETTE AU RIZ



12200000

175 g Ø 10 cm  
36x 80x 12 (m)  
± 60' ± 35' 170-190°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 Ø 8,5 cm  
36x 72x 8 (m)  
± 180-240'  
Décongeler uniquement

Les muffins, cakes aux pommes et autres spécialités sucrées sont très appréciés avec le café et le thé.

# Cakes

## 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



SUCRÉ

# MYFOODSPOT

LA PLATEFORME D'INSPIRATION ET D'ÉPARGNE POUR LE SECTEUR DE L'HORECA

**Booster votre business : telle est notre mission. Vous trouverez sur MyFoodSpot des informations produits toujours parfaitement à jour, des recettes, des avantages promotionnels et des blogs inspirants avec des trucs et astuces pour vous distinguer de la concurrence. Participez aussi à notre programme d'épargne. Vous collecterez ainsi des Unicoins que vous pourrez ensuite échanger contre des produits et cadeaux gratuits. Et lorsque vous commandez en ligne, vous recevez des Unicoins supplémentaires !**

## Avantages MyFoodSpot



- Pour chaque entrepreneur horeca
- Les dernières tendances
- Des conseils pratiques
- Des recettes inspirantes
- Tous les produits Pastridor en un coup d'œil
- Commandez directement
- Contact rapide avec notre service clientèle
- Épargnez facilement pour de jolis cadeaux
- Promotions

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



Scannez le **code QR** et téléchargez l'app MyFoodSpot



\*Les Unicoins Pastridor valent de l'argent. Échangez vos Unicoins contre des cadeaux de valeur et des produits gratuits.



## 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.

Scannez le code QR pour découvrir les allergènes par produit



\* +6% de fibres | Le pourcentage de fibres peut varier en fonction de la méthode de mesure.

\*\* entre 3% et 6% de fibres | Le pourcentage de fibres peut varier en fonction de la méthode de mesure.



A

P. 34	20470000	Assortiment mini sandwino		✓	✓	✓					✓
P. 71	22320000	Assortiment mini viennoiseries		✓							
P. 34	22090000	Assortiment prestige	✓	✓							✓
P. 34	12410000	Assortiment réception		✓							
P. 34	222864	Assortiment resto	✓	✓					✓	✓	

B

P. 33	25260001	Bagel au sésame	✓			✓				✓	✓	✓
P. 29	221765	Bagnat fitness	✓	✓	✓	✓				✓	✓	
P. 28	221767	Baguette rustique blanche	✓	✓			✓			✓	✓	
P. 28	221768	Baguette rustique fitness	✓	✓		✓	✓			✓	✓	
P. 22	216792	Baguette blanche au levain - 57 cm	✓	✓			✓			✓	✓	
P. 22	25550000	Baguette artisanale	✓	✓			✓			✓	✓	
P. 18	18750000	Baguette blé seigle	✓	✓		✓				✓	✓	
P. 18	15540000	Baguette grise	✓	✓		✓				✓		
P. 22	216623	Baguette rustique fitness	✓	✓		✓	✓			✓	✓	
P. 28	25590000	Bara media naturel - 25 CM	✓				✓			✓	✓	
P. 75	21730000	Boule de berlin										
P. 29	16840001	Boule italienne	✓	✓						✓	✓	
P. 29	12650001	Boule maxi	✓	✓						✓	✓	
P. 50	26490000	Brioche hot dog bun		✓						✓		

C

P. 74	21090000	Cake marbré									✓	
P. 74	21130000	Cake nature									✓	
P. 74	21110000	Cake pomme									✓	
P. 72	27090000	Chausson citron										
P. 25	12450000	Ciabatta - 17 CM	✓	✓			✓			✓	✓	
P. 25	15860000	Ciabatta - 36 CM	✓	✓			✓			✓	✓	
P. 25	15880004	Ciabatta - 26 CM	✓	✓			✓			✓	✓	
P. 75	24540001	Coin abricot sucré	✓								✓	
P. 75	24550000	Coin pomme sucré	✓								✓	
P. 73	21050000	Cookie chocolat blanc		✓								



P. 73	21040000	Cookie duo chocolat		✓									
P. 72	218392	Couque aux noix de pécan											
P. 72	18080000	Couque cannelle											
P. 67	22250004	Couque suisse longue											
P. 67	21810000	Couque suisse ronde		✓									
P. 72	18110000	Couronne pommes										✓	
P. 72	218394	Couronne vanille											
P. 68	21830000	Croissant amande droit		✓									
P. 68	21820000	Croissant chocolat au noisette droit		✓									
P. 67	21850000	Croissant courbe		✓									
P. 71	22260000	Croissant droit		✓									
P. 58	24060001	Croissant fromage											
P. 58	26690001	Croissant jambon-fromage droit											
P. 68	221818	Croissant vegan droit	✓								✓	✓	

D

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. 18	17810000	Demi baguette blé seigle - 26 CM	✓	✓		✓				✓	✓		
P. 18	15600000	Demi baguette grise - 26 CM				✓							
P. 22	222314	Demi baguette rustique fitness - 26 CM	✓	✓		✓	✓			✓	✓		
P. 73	14620010	Donut choco		✓									

F

P. 29	25740000	Flaguette blanc grand					✓			✓			
P. 33	22410000	Focaccia aux herbes	✓	✓		✓				✓	✓		
P. 59	16900000	Pizzabodem met tomatensaus	✓							✓	✓		
P. 20	12510000	Fully baked piccolo blanc - 17 CM	✓	✓						✓	✓		



G

P. 46	23109	Giant hamburger bun sésame	✓									✓	✓
P. 66	223162	Golden croissant au beurre droit		✓								✓	

H

P. 48	24160000	Hamburger bun brioche											
P. 49	24080000	Hamburger bun café	✓			✓	✓						✓
P. 49	24460000	Hamburger bun chili											✓
P. 46	20760000	Hamburger bun classic	✓	✓								✓	✓
P. 46	20370009	Hamburger bun nature	✓	✓		✓						✓	✓
P. 46	20380000	Hamburger bun nature	✓										✓
P. 49	23620000	Hamburger bun rustique	✓			✓						✓	✓
P. 48	26500000	Hamburger bun sans gluten	✓			✓			✓		✓	✓	✓
P. 46	20350009	Hamburger bun sésame	✓	✓		✓						✓	✓
P. 46	20360009	Hamburger bun sésame	✓	✓								✓	✓
P. 48	25760000	Hamburger bun sésame	✓				✓					✓	✓
P. 49	25770002	Hamburger bun skyr				✓						✓	

J

P. 66	17910009	Jumbo premium croissant courbé		✓								✓	
-------	----------	--------------------------------	--	---	--	--	--	--	--	--	--	---	--

M

P. 71	18320000	Mini couque aux noix de pécan											
P. 71	22310000	Mini couque suisse ronde		✓									
P. 71	223173	Mini danish selection											
P. 46	18180001	Mini hamburger bun rustique		✓								✓	
P. 46	17840001	Mini hamburger bun sésame		✓								✓	
P. 71	21680000	Mini mix donuts		✓									
P. 71	22270000	Mini pain au chocolat		✓									
P. 34	16650003	Mini piccolo blanc	✓	✓								✓	✓
P. 34	16660002	Mini piccolo gris				✓							
P. 34	16480000	Mini sandwich blanc		✓								✓	
P. 73	25490000	Mix donuts		✓									



P. 74	<b>21060000</b>	Muffin duo chocolat		✓					✓	
P. 74	<b>21070000</b>	Muffin nature		✓					✓	
P. 74	<b>21080000</b>	Muffin nature chocolat							✓	
P. 74	<b>21900000</b>	Muffin pommes cannelle		✓					✓	

N

P. 50	<b>221748</b>	Naanta pocket bread	✓	✓		✓			✓	✓	✓
-------	---------------	---------------------	---	---	--	---	--	--	---	---	---

P

P. 28	<b>221505</b>	Pain à partager blanc	✓	✓		✓			✓	✓	
P. 28	<b>221478</b>	Pain à partager gris	✓	✓	✓	✓			✓	✓	
P. 29	<b>16550001</b>	Pain bagnat blanc	✓	✓			✓		✓	✓	
P. 29	<b>16540003</b>	Pain bagnat gris				✓					
P. 28	<b>25350001</b>	Pain d'épautre				✓	✓				
P. 26	<b>12600001</b>	Pain de campagne	✓			✓	✓		✓	✓	✓
P. 27	<b>22070000</b>	Pain de campagne gris	✓			✓	✓			✓	✓
P. 27	<b>25370001</b>	Pain des alpes				✓			✓		
P. 26	<b>23610001</b>	Pain du meunier blanc	✓				✓		✓	✓	
P. 26	<b>27690000</b>	Pain du meunier gris				✓	✓		✓		
P. 26	<b>23600001</b>	Pain du meunier multigrains	✓			✓	✓		✓	✓	
P. 33	<b>15810005</b>	Pain empereur blanc	✓	✓					✓	✓	
P. 33	<b>15830003</b>	Pain empereur gris				✓	✓				
P. 19	<b>15440005</b>	Pain français blanc - 57 CM	✓	✓					✓	✓	
P. 19	<b>15590001</b>	Pain français blanc - 57 CM	✓	✓					✓	✓	
P. 50	<b>216984</b>	Pain français hot dog avec grand trou	✓						✓	✓	
P. 58	<b>23360001</b>	Pain fricadelle curry								✓	
P. 50	<b>18400000</b>	Pain hot dog classic blanc							✓		
P. 58	<b>14930002</b>	Pain saucisse									
P. 58	<b>23520000</b>	Pain saucisse halal		✓							
P. 27	<b>26100000</b>	Pain toast blanc - 20+2 sn.							✓		✓
P. 27	<b>13880003</b>	Pain toast premium blanc - 20+2 sn.	✓							✓	
P. 27	<b>13870003</b>	Pain toast premium country - 20+2 sn.	✓			✓				✓	
P. 24	<b>22460001</b>	Panini herbes grillé	✓	✓					✓	✓	



P. 24	<b>24700000</b>	Panini herbes grillé	✓	✓						✓	✓
P. 24	<b>22730000</b>	Panini herbes	✓	✓						✓	✓
P. 24	<b>24420003</b>	Panini herbes grillé	✓	✓						✓	✓
P. 24	<b>23690000</b>	Panini nature	✓	✓						✓	✓
P. 24	<b>23440001</b>	Panini nature grillé	✓	✓						✓	✓
P. 24	<b>23550005</b>	Panini nature grillé - 21 CM	✓	✓						✓	✓
P. 49	<b>223360</b>	Pepper hamburger bun									
P. 29	<b>24680000</b>	Petit pain sans gluten blanc	✓			✓			✓	✓	✓
P. 29	<b>24690000</b>	Petit pain sans gluten multigrain	✓		✓	✓			✓	✓	✓
P. 28	<b>220093</b>	Petite boule rustique blanche	✓	✓			✓			✓	✓
P. 28	<b>220092</b>	Petite boule rustique pain complet	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓
P. 23	<b>16500013</b>	Piccolo blanc - 12 CM	✓	✓						✓	✓
P. 23	<b>21160000</b>	Piccolo blanc - 17 CM	✓	✓						✓	✓
P. 23	<b>15510004</b>	Piccolo blanc - 22 CM	✓	✓						✓	✓
P. 23	<b>16520005</b>	Piccolo gris - 12 CM					✓				
P. 23	<b>21170000</b>	Piccolo gris - 17 CM	✓	✓			✓			✓	✓
P. 23	<b>15480001</b>	Piccolo gris - 22 CM					✓				
P. 28	<b>218030</b>	Piccolo rustique blanc	✓	✓			✓			✓	✓
P. 28	<b>218127</b>	Piccolo rustique pain complet	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓
P. 33	<b>24650000</b>	Pistolet cuit sur sol blanc	✓	✓						✓	✓
P. 33	<b>24660000</b>	Pistolet cuit sur sol gris					✓				
P. 33	<b>24630000</b>	Pistolet tigre	✓	✓						✓	✓
P. 59	<b>14920006</b>	Pizza-ciabatta								✓	
P. 20	<b>223369</b>	Plus fitness baguette	✓	✓			✓				✓
P. 20	<b>223282</b>	Plus pain francais blanc	✓	✓						✓	✓
P. 20	<b>223285</b>	Plus pain francais blanc	✓	✓							
P. 20	<b>223283</b>	Plus pain francais blanc farine		✓							✓
P. 20	<b>223284</b>	Plus pain francais blanc farine		✓							✓
P. 71	<b>17300003</b>	Premium assortiment mini croissants fourrés		✓							
P. 66	<b>21030004</b>	Premium couque suisse ronde									
P. 68	<b>26420000</b>	Premium croissant 2-grains droit		✓		✓				✓	
P. 68	<b>28070000</b>	Premium croissant abricot droit		✓						✓	
P. 66	<b>17900000</b>	Premium croissant courbé		✓						✓	
P. 66	<b>24560002</b>	Premium croissant courbé au beurre français		✓						✓	
P. 68	<b>23630000</b>	Premium croissant crème pâtissière droit		✓						✓	



P. 66	<b>17210000</b>	Premium croissant droit		✓					✓	
P. 66	<b>24450001</b>	Premium croissant fully baked		✓					✓	
P. 48	<b>26840001</b>	Premium hamburger bun brioche		✓					✓	
P. 71	<b>18900002</b>	Premium mini croissant droit		✓					✓	
P. 66	<b>17920000</b>	Premium pain au chocolat belge - noir		✓					✓	
P. 66	<b>24440001</b>	Premium pain au chocolat belge - noir fully baked		✓					✓	
P. 49	<b>26480000</b>	Pretzel hamburger bun	✓			✓			✓	

R

P. 58	<b>25480000</b>	Roll old amsterdam								
-------	-----------------	--------------------	--	--	--	--	--	--	--	--

S

P. 30	<b>16410000</b>	Sandwich baguette blanc		✓					✓	
P. 30	<b>12300000</b>	Sandwich baguette blanc		✓					✓	
P. 30	<b>16510000</b>	Sandwich blanc		✓					✓	
P. 30	<b>25180000</b>	Sandwich blanc au beurre		✓					✓	
P. 31	<b>16490000</b>	Sandwich gris		✓		✓			✓	
P. 30	<b>18470001</b>	Sandwino chili bun	✓	✓		✓				✓
P. 30	<b>18480001</b>	Sandwino sun bun	✓	✓		✓				✓
P. 30	<b>25870000</b>	Sandwino wholegrain bun	✓	✓	✓	✓				✓
P. 24	<b>223651</b>	Slim oat bread	✓	✓	✓					✓
P. 49	<b>26450000</b>	Steakhouse hamburger bun	✓						✓	✓



T

P. 75	<b>12200000</b>	Tartelette au riz								
-------	-----------------	-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--

V

P. 51	<b>16800001</b>	Viking round				✓				✓
P. 51	<b>16300000</b>	Viking square	✓			✓				✓
P. 51	<b>16320000</b>	Viking thinbread				✓				✓







® Imprimé sur papier  
issu de forêts gérées  
durablement

Contact ou conseils  
& dégustation gratuits ?

**Contactez-nous via :**

☎ +32 (0)52 31 59 05

✉ info@pastridor.com

**Lantmännen Unibake**

Nijverheidsstraat 3, BE-1840 Londerzeel

[www.lantmannenunibake.be/fr-be](http://www.lantmannenunibake.be/fr-be)

[www.pastridor.com/fr-be](http://www.pastridor.com/fr-be)



**PASTRIDOR**  
SIMPLY GOOD.

Brand of  **Lantmännen  
Unibake**