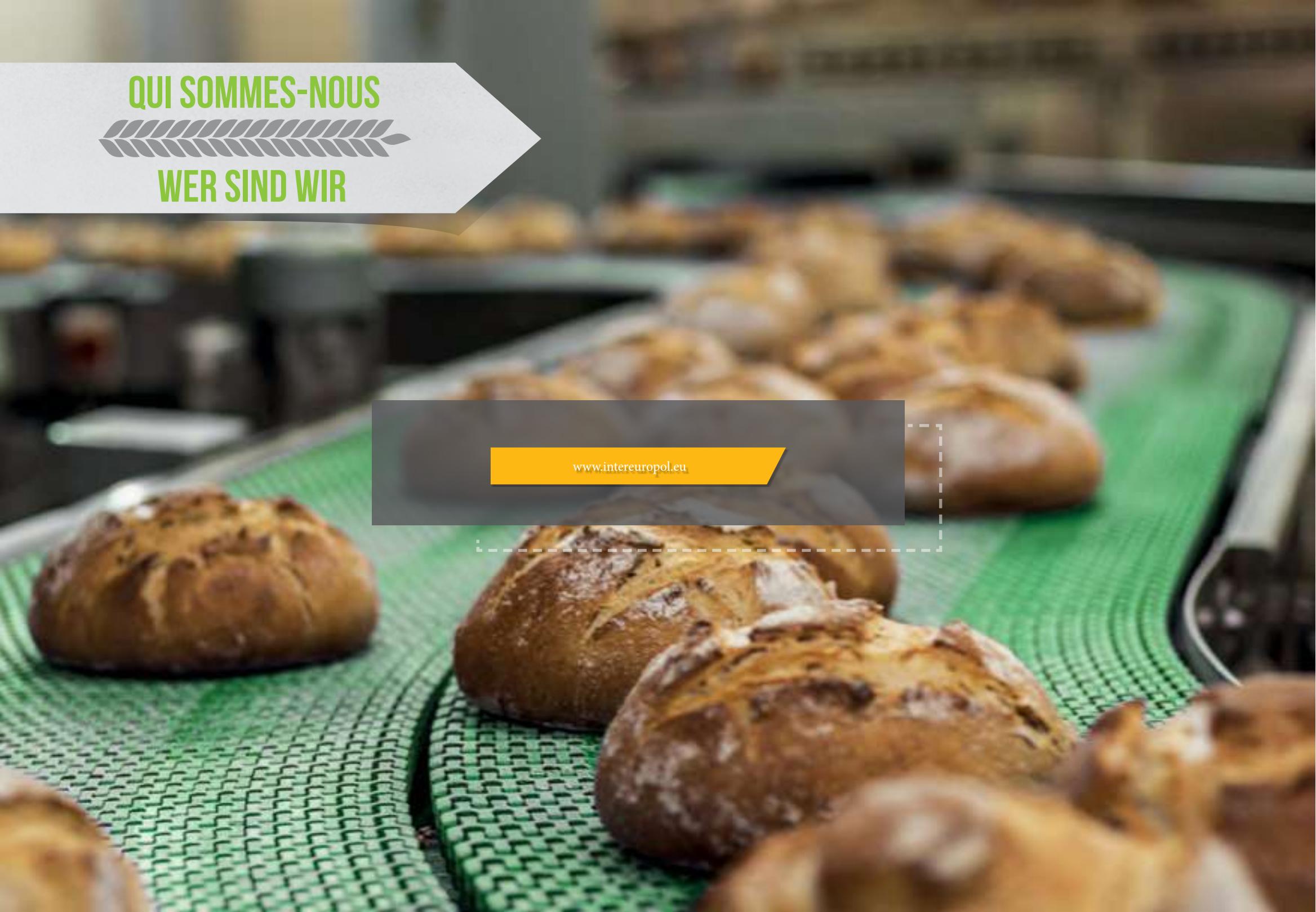


INTER®
Europal

CATALOGUE DES PRODUITS SURGELÉS
TIEFKÜHLBACKWAREN-KATALOG





QUI SOMMES-NOUS



WER SIND WIR



www.intereuropol.eu



UN FOURNISSEUR LOCAL DEVENU LEADER DE L'INDUSTRIE



VOM LOKALEN LIEFERANTEN ZUM BRANCHENFÜHRER

Nous sommes une entreprise familiale à capital polonais. Depuis 1989, nous proposons à nos clients une gamme complète de produits de boulangerie d'excellente qualité. Nos pains et nos gâteaux accompagnent vos repas quotidiens et vos soirées de fête, que vous soyez amateur de cuisine moderne ou de plats régionaux traditionnels.

Pendant des années, nous avons principalement approvisionné les habitants de la région de Varsovie. Aujourd'hui, nous livrons nos pains partout en Pologne, mais également dans les pays de l'UE et dans d'autres pays du monde. Nos produits de boulangerie sont vendus depuis plus de vingt ans dans les réseaux d'hypermarchés et de supermarchés, dans les stations-service, les grands hôtels et les petites auberges, les centres de conférence, les points de restauration et les magasins sous enseigne Inter Europol.

Grâce à notre expérience, nous avons pu établir avec nos clients des relations de confiance basées sur le partenariat, ce qui nous a permis de devenir le leader de la fabrication du pain en Pologne.



Wir sind ein Familienunternehmen mit polnischem Ursprung. Seit 1989 begleiten wir unsere Kunden bei täglichen Mahlzeiten. Wir dulden keine halben Sachen. Deshalb basiert unser Sortiment auf vollwertigen und köstlichen Bestandteilen, raffinierter als auch traditioneller Spezialitäten, aus Küchen verschiedenster Regionen.

Zunächst begrenzte sich unsere Tätigkeit auf die Versorgung der Einwohner von Warschau und Umgebung mit frischen Backwaren. Heute liefern wir Backwaren von höchster Qualität an Kunden in ganz Polen, in die Europäische Union und in ausgewählte Länder in der ganzen Welt. Unsere Produkte sind in Hyper- und Supermarktketten, an Tankstellen, in renommierten Hotels, Pensionen und Konferenzzentren sowie in kleinen Gastronomiebetrieben und in Bäckereien erhältlich. Viele von ihnen sind bereits seit über 20 Jahren unsere Kunden. Die langjährige Erfahrung hat uns ermöglicht, partnerschaftliche Beziehungen zu den Kunden aufzubauen. Dank des erworbenen Vertrauens sind wir heute Marktführer in der Backwarenproduktion in Polen.



TABLE DES MATIÈRES



INHALTSVERZEICHNIS

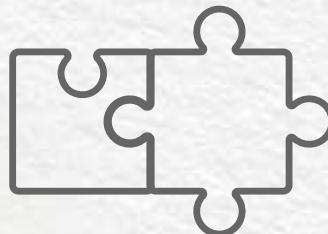
NOS VALEURS	4
Unsere Werte	
UNE QUALITÉ À 100 %	6
100 % Qualität	
DE NOMBREUSES POSSIBLITÉS	7
Vielfältige Möglichkeiten	
LE SOUCI DU DÉTAIL	8
Wir kümmern uns um Details	
CLEAN LABEL	10
Clean Label	
ICON INDEX	11
Erläuterung der Piktogramme	
LES PAINS	12
Brote	
BAGUETTES ET PETITS PAINS LONGS	20
Baguettes und Baguettebrötchen	

PETITS PAINS RONDS	28
Brötchen	
PETITS PAINS POUR LES HÔTELS	36
Mini-/Hotelbrötchen	
CREAPANE®	46
Creapane®	
FINTES®	50
Fintes®	
CIABATTA	54
Ciabattas	
MARGUERITES	58
Margueriten	
GÂTEAUX	62
Plunder	
GÂTEAUX POUR LES HÔTELS	70
Mini-Plunder	
SNACKS	78
Snacks	
TABLEAU DE CUISSON	82
Backtabelle	



INTER
Europack®

100%



SANTÉ ET SAVEURS



GESUND UND LECKER

Nous mettons au point des recettes savoureuses, tout en veillant à préserver la valeur nutritive des composants que nous utilisons. Nous sélectionnons soigneusement les meilleures matières premières. Une partie de nos produits de boulangerie est cuite dans des fours à sole, ce qui leur donne une fraîcheur et un croustillant uniques.



Wir produzieren Backwaren mit ausgezeichnetem Geschmack, wobei wir den Nährwertreichtum der einzelnen Zutaten beibehalten. Unsere Produktion basiert auf besten, streng ausgewählten Rohstoffen. Einige unserer Backwaren werden in Öfen mit Steinboden gebacken, wodurch sie besonders knusprig und frisch sind.

UNE APPROCHE FLEXIBLE



FLEXIBLE HERANGEHENSWEISE

Notre offre, que nous continuons d'élargir, permet de répondre aux besoins des consommateurs les plus exigeants. La large gamme de produits fabriqués par Inter Europol comprend: des pains, des petits pains, des baguettes et des petits pains longs, des gâteaux, des snacks, ainsi que des petits pains et des gâteaux pour les hôtels, mais également des produits spéciaux destinés au secteur de la restauration.



Die stetige Erweiterung unseres Angebots hat zum Ziel, den raffinieritesten Essgewohnheiten der Kunden Rechnung zu tragen. Das breite Sortiment an Produkten, die durch Inter Europol produziert werden, umfasst: Brote, Brötchen, Baguettes und Baguettebrötchen, Plunder, Snacks sowie Brötchen und Mini-Plunder wie auch besondere Produkte für die Gastronomie. Auf individuellen Wunsch sind wir in der Lage, Rezepturen, Mixe und Mischungen von Erzeugnissen zu erstellen, die den Erwartungen auch der anspruchsvollsten Kunden gerecht werden.



NOS VALEURS



UNSERE WERTE

RESPECT DE LA TRADITION

- » recettes traditionnelles
- » cuisson dans des fours à sole
- » levain naturel
- » produits formés et décorés à la main
- » ingrédients et additifs naturels
- » traditionelle Rezepturen
- » Backen in Öfen mit Steinboden
- » Natursauerteig
- » handgeformte und dekorierte Produkte
- » natürliche Zutaten und Zusatzstoffe

PERFECTION TECHNOLOGIQUE

- » parc de machines moderne
- » chambre froide pour le stockage des produits finis
- » niveau de robotisation élevé
- » processus de production innovant et flexible 24/7
- » moderner Maschinenpark
- » automatisches Tiefkühlhaus für Fertigprodukte
- » hoher Grad an Automatisierung
- » innovativer und flexibler Backwarenproduktionsprozess 24/7

ATTENTION PORTÉE À L'ENVIRONNEMENT NATUREL

- » réduction de la consommation d'énergie
- » recyclage des déchets
- » réduction des émissions de dioxyde de carbone
- » installation interne de traitement des eaux usées
- » sensibilisation aux questions environnementales
- » Reduktion des Energieverbrauchs
- » Recycling von Abfällen
- » Reduktion von CO₂-Emissionen
- » interne Kläranlage
- » Stärkung des ökologischen Bewusstseins

IM EINKLANG MIT DER TRADITION

TECHNOLOGISCHE PERFEKTION

www.intereuropole.eu

UNE QUALITÉ À 100 % 100 % QUALITÄT

Le goût exceptionnel de nos pains et de nos gâteaux et les normes de qualité sont des éléments essentiels de notre activité. Afin de garantir à nos produits la meilleure qualité possible, nous avons implanté le norme suivante : ISO 14001 (système de management environnemental), BRC Global Standard, IFS (International Food Standard) et RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil).



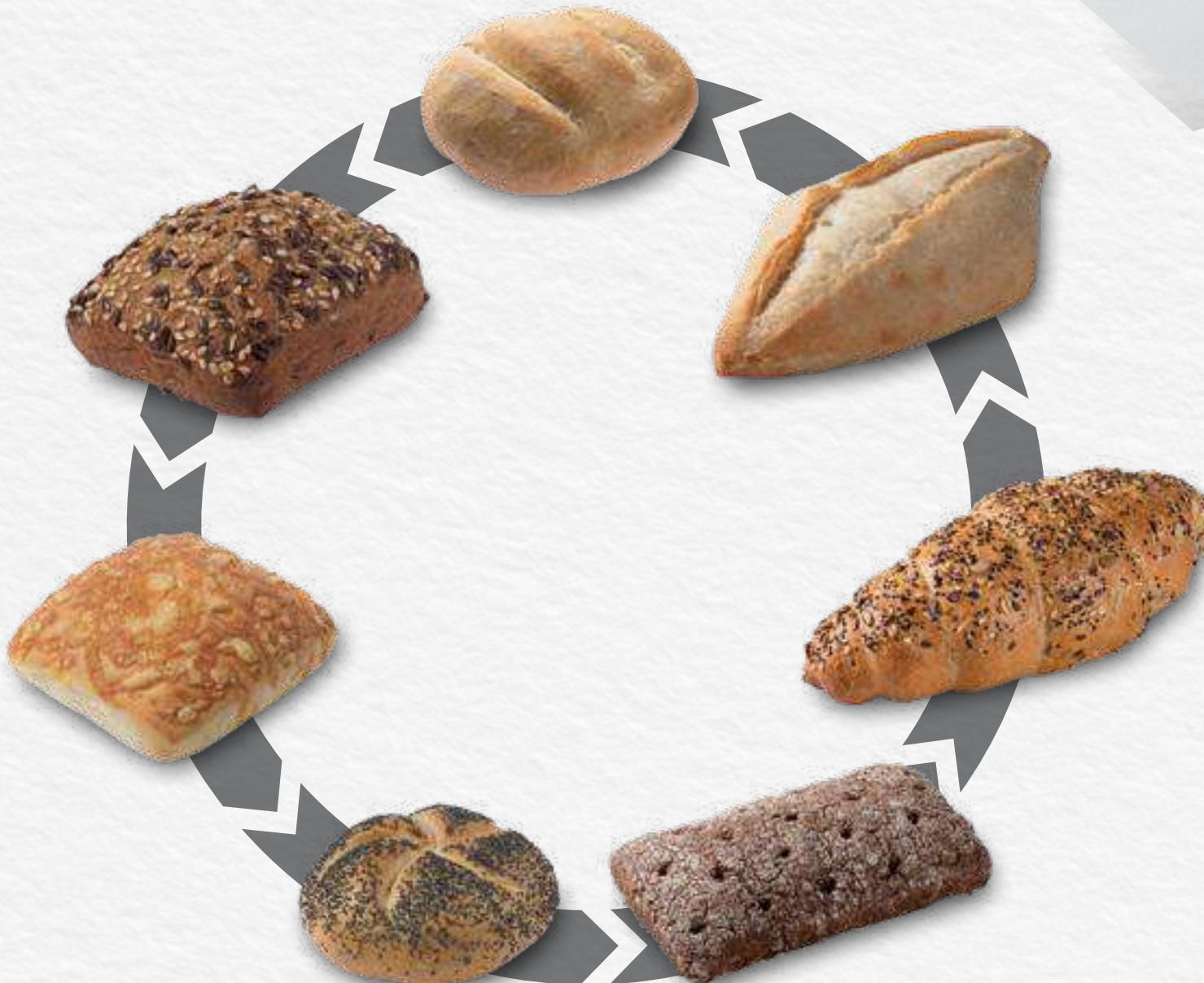
Der außergewöhnliche Geschmack von unseren Produkten und perfekte Qualitätsstandards sind Kernelemente unseres Unternehmens. Um die höchste Qualität unserer Produkte zu gewährleisten, haben wir die Norme ISO 14001 (Umweltmanagementsystem) sowie BRC Global Standard, IFS (International Food Standard) und RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil) eingeführt.

INTER® Europol



DE NOMBREUSES POSSIBILITÉS

VIELFÄLTIGE MÖGLICHKEITEN



Nous moulons, découpons et décorons nous-mêmes nos produits de boulangerie. Toujours à l'écoute des besoins de nos clients, nous pouvons créer, sur demande, des produits identiques déclinés dans de nombreuses variantes.

Notre offre régulière est également disponible sous forme de mélanges à base de farine prêts à l'emploi, que nous appelons des mixes.



Dank unserer flexiblen Verfahrensweise beim Formieren, Anschneiden und Dekorieren der Backwaren können wir das gleiche Produkt in vielen verschiedenen Kombinationen, je nach Kundenwunsch, produzieren. Die von uns angebotenen Backwaren können verschiedene Formen, Zusammensetzungen und Zusätze haben, wodurch ein ähnliches Produkt in vielen Originalformen erhältlich ist.

Darüber hinaus sind die Produkte aus unserem regulären Angebot auch als Mixe erhältlich.





LES PRODUITS CUISTS DANS LES FOURS À SOLE ONT UNE CROÛTE CROUSTILLANTE ET CONSERVENT LEUR FRAÎCHEUR PLUS LONGTEMPS.



NOS PAINS CONTIENNENT ENTRE AUTRES DES INGRÉDIENTS QUI SONT UNE SOURCE DE VITAMINES, D'ACIDES GRAS ET DE MICROÉLÉMENTS PRÉCIEUX POUR LA SANTÉ: GRAINES DE TOURNESOL, DE CITROUILLE, DE SÉSAM, DE LIN, DE PAVOT ET DE SOJA, MAIS AUSSI GRAINS DE SEIGLE ET DE BLÉ.



ILS SONT PRODUITS À BASE DE LEVAINS NATURELS PRODUITS PAR NOS SOINS, DONT LE PROCESSUS DE FABRICATION EST STRICTEMENT CONTRÔLÉ ET ENTIÈREMENT AUTOMATISÉ.



NOUS UTILISONS DES RECETTES TRADITIONNELLES AYANT FAIT LEURS PREUVES ET TRANSMISES DE GÉNÉRATION EN GÉNÉRATION.



DEPUIS DE NOMBREUSES ANNÉES, LES PRODUITS DE NOTRE OFFRE SONT MOULÉS, DÉCOUPÉS ET DÉCORÉS À LA MAIN.



PRODUKTE, DIE IN ÖFEN MIT STEINBODEN GEBACKEN WERDEN, HABEN EINE IDEAL KNUSPRIGE KRUSTE SOWIE KRUME UND BLEIBEN LÄNGER FRISCH.

UNSERE BACKWAREN ENTHALTEN NATÜRLICHE ZUTATEN UND ZUSATZSTOFFE, WIE Z.B. SONNENBLUMEN- UND KÜRBISKERNE, ROGGEN- UND WEIZENKÖRNER, SESAM, LEINSAMEN, MOHN UND SOJA. SIE SIND EINE QUELLE FÜR VITAMINE, FETTSÄUREN UND WERTVOLLE SPURENELEMENTE.

DIE BACKWAREN ENTSTEHEN AUF DER GRUNDLAGE VON NATÜRLICHEM, VON UNS ERGESTELLTEM SAUERTEIG, DESSEN PRODUKTIONSPROZESS STRENG KONTROLLIERT WIRD UND VOLLAUTOMATISIERT IST.

WIR VERWENDEN TRADITIONELLE, VON GENERATION ZU GENERATION WEITERGEGBENE UND BEWÄHRTE REZEPTUREN.

BESTIMMTE PRODUKTE AUS UNSEREM ANGEBOT WERDEN SEIT VIELEN JAHREN VON HAND GEFORMT, ANGESCHNITTEN UND DEKORIERT.



LE SOUCI DU DÉTAIL
WIR KÜMMERN UNS UM DETAILS

CLEAN LABEL



CLEAN LABEL



Nous marquons du logo CLEAN LABEL tous les produits de boulangerie sans conservateurs, émulsifiants, stabilisateurs, épaississants, arômes et agents levants. Ces substances auxiliaires du processus de transformation ont été remplacées par de l'acide ascorbique et des enzymes, ce qui constitue une excellente alternative.

Ceci permet de stabiliser le processus technologique et ainsi nous donne la possibilité de produire des produits de haute qualité, les pains ainsi fabriqués ont le goût et l'apparence souhaités. L'étiquette des produits portant le logo « Clean Label » indique clairement leur composition exacte. La liste des ingrédients y est présentée de façon simple et compréhensible, ce qui permet au consommateur de faire des choix d'achat conscients.



Mit dem Etikett Clean Label, dem sog. „Reinen Etikett“, werden von uns Backwaren ohne Konservierungsmittel, Emulgatoren, Stabilisatoren, Verdickungsmittel, Aromen und Treibmittel gekennzeichnet. Sie werden durch den Zusatz von Ascorbinsäure und Enzymen ersetzt, die eine ausgezeichnete Alternative zu den oben genannten Substanzen sind. Dieses ermöglicht uns, Produkte von höchster Qualität mit den gewünschten organoleptischen Eigenschaften zu produzieren (stabiler technologischer Herstellungsprozess). Backwaren mit „Reinem Etikett“ sind Produkte mit einer klaren Erklärung über die Lebensmittelzusammensetzung. Auf dem Etikett sind Zutaten in verständlicher Form aufgelistet, sodass die Verbraucher eine bewusste Kaufentscheidung treffen können.





ICON INDEX

ERLÄUTERUNG DER PIKTOGRAMME

**PRODUIT PRÉCUITS**

Halbgebackenes Produkt

**PRODUIT CRUS, PÂTE NON FERMENTÉE**

Rohprodukt, ungegart

**PRODUIT CRUS, PÂTE FERMENTÉE**

Rohprodukt, vorgegart

**PRODUIT CUITS, À DÉCONGELER**

Ausgebackenes Produkt zum Auftauen

**A BASE DE LEVAIN DE BLÉ**

Mit Zusatz von natürlichem Weizensauер

**A BASE DE LEVAIN DE SEIGLE**

Mit Zusatz von natürlichem Roggensauerteig

**PIÈCES PAR CARTON**

Stückzahl je Karton

**DISPONIBLE EN PRODUIT FRAIS**

Auch als frischbackware erhältlich

**CUSSION SUR SOLE**

Im Steinofen gebacken

**DISPONIBLE EN VERSION PRE-TRANCHÉ 2/3***

Lieferbar 2/3 geschnitten**

**DISPONIBLE EN VERSION PRE-TRANCHÉ***

Lieferbar voll geschnitten**

**CLEAN LABEL**

Clean Label

* Sur accord préalable avec le service commercial.

** Nach vorheriger Absprache mit der Verkaufsabteilung.

LES PAINS

Le pain fait partie de notre culture depuis des siècles et il est difficile d'imaginer un repas dont il serait absent. Il est le compagnon parfait d'un petit déjeuner en famille, d'un déjeuner copieux ou d'un dîner léger.

AU LEVAIN NATUREL



BROTE

Ein wichtiger Bestandteil unserer täglichen Nahrung und der europäischen kulinarischen Kultur. Seit Jahrhunderten verzehrt man das Brot bei feierlichen Familientreffen. Es ist ein wichtiger Bestandteil von Frühstück, Mittag- und Abendessen.

LANGSAM GEREIFTE SAUERTEIGE

PAIN DE SEIGLE AU BABEURRE
Buttermilch-Roggenbrot

20508
1000 G
[10]

CLEAN LABEL

1000 G

PAIN PAYSAN
Bauernbrot

20474
830 G
[12]

CLEAN LABEL

830 G

PETIT PAIN ROYAL
Königsbrot klein

20581
500 G
[24]

AVEC DES GRAINES DE TOURNESOL ET DES FLOCONS D'AVOINE
mit Sonnenblumenkernen und Haferflocken

CLEAN LABEL

500 G

PAIN ROYAL
Königsbrot

20392
1100 G
[12]

AVEC DES GRAINES DE TOURNESOL ET DES FLOCONS D'AVOINE
mit Sonnenblumenkernen und Haferflocken

CLEAN LABEL

1100 G

PETIT PAIN À L'ÉPEAUTRE
Dinkelähre-Brot klein

20232
400 G
[24]

AVEC GRAINS D'ÉPEAUTRE, GRAINES DE TOURNESOL, SÉSAME ET GRAINES DE LIN
mit Dinkel, Sonnenblumenkernen, Sesam und Leinsamen

CLEAN LABEL

400 G

PAIN ÉPI D'ÉPEAUTRE
Dinkelähren-Brot

20483
900 G
[10]

AVEC GRAINS D'ÉPEAUTRE, GRAINES DE TOURNESOL, SÉSAME ET GRAINES DE LIN
mit Dinkel, Sonnenblumenkernen, Sesam und Leinsamen

CLEAN LABEL

900 G



PAIN AUX GRAINES DE TOURNESOL
 Sonnenblumenbrot

20456
500 G

24





PETIT PAIN DE SEIGLE
 Roggenbrot klein

20589
500 G

24





PAIN COMPLET
 Brot mit Vollkornmehl

20385
500 G

24







PAIN BRUN CARRÉ
Bauernbrot dunkel
rechteckig

20461
700 G
20







PAIN SLAVE
Slawisches Brot

20233
400 G
20








PAIN BRUN ROND
Bauernbrot dunkel rund

20440
700 G
20







PAIN AUX GRAINES DE CITROUILLE
Kürbiskernbrot

20057
500 G
24








**PAIN AUX POMMES DE TERRE
ET AUX OIGNONS**
Kartoffel-Zwiebelbrot

21443
350 G
24







PAIN AUX GRAINES DE SEIGLE
Brot mit Roggensaaten

20526
500 G
24









PAIN À LA FARINE DE BLÉ
Weizenbrot

20231
1400 G
7

CLEAN LABEL

PAIN POLONAIS
Altpolnisches Brot

20226
350 G
20

CLEAN LABEL



Pour la cuisson de nos pains, nous utilisons de la farine de blé, de la farine de seigle, des céréales et du levain de seigle et de blé produit par nos soins.



Für das Backen unserer Brote verwenden wir natürliche Zutaten: Weizenmehl, Roggenvollmehl und verschiedene Körner. Darüber hinaus verwenden wir bei der Brotherstellung Roggensauerteig und Weizensauerteig eigener Produktion.



PAIN ROND SCARIFIÉ
Rundbrot aufgerissen

20774
500 G
16

CLEAN LABEL

PAIN DU VOISIN
Brot für alle Nachbarn und Freunde

20391
700 G
20

CLEAN LABEL



TRANCÉ À LA MAIN
VON HAND GESENNTEN





PAIN LOCAL
Stadtbrot

20431
400 G

30



PAIN AUX GRAINES DE PAVOT

Mohnbrot

20475
400 G

20

AVEC DES GRAINES DE PAVOT

mit Mohn



PAIN FAMILIAL
Familien Brot

20420
600 G

15





PAIN À LA POMME
Apfelpastete
20430
400 G
24

AVEC DES MORCEAUX DE POMME ET DES RAISINS SECS
mit Apfelstückchen und Rosinen

PAIN COMMANDEUR
Komturbrot
20449
410 G
24

CLEAN LABEL

AVEC GRAINES DE TOURNESOL ET GRAINES DE LIN
mit Sonnenblumenkernen und Leinsamen

PAIN MAZOVIE
Masowisches Brot
20507
500 G
20

CLEAN LABEL

TRANCÉ À LA MAIN
VON HAND GE SCHNITTEN



BAGUETTES ET PETITS PAINS LONGS

BAGUETTES UND BAGUETTEBRÖTCHEN

BAGUETTES ET PETITS PAINS LONGS

Adorés en France, appréciés dans le monde entier, ces produits accompagnent vos petits déjeuners, vos salades, vos entrées et vos soupes. Ils sont délicieux mangés avec des produits sucrés ou salés.

GOÛT PROLONGÉ À SATIÉTÉ

BAGUETTES UND BAGUETTEBRÖTCHEN

Geliebt von den Franzosen, geschätzt auf der ganzen Welt. Sie eignen sich perfekt als köstliche Ergänzung zu Frühstück, Salaten, Vorspeisen oder Suppen. Sie schmecken hervorragend sowohl mit herzhaften als auch mit süßen Aufstrichen oder Belägen.

AUSGEFALLENER, GROSSARTIGER GESCHMACK

BAGUETTES ET PETITS PAINS LONGS BAGUETTES UND BAUDETTEBRÖTCHEN




PICCOLO PANINI GRILLÉ

Panini – Brot

20668

110 G

701

PICCOLO PANINI AUX GRAINES

Panini – Brot mit Körner

20708

120 G

701

 AVEC DES GRAINES DE SOJA, GRAINS DE BLÉ
ET DE SEIGLE, GRAINES DE TOURNESOL,
GRAINES DE LIN ET SÉSAME

 mit Soja, Dinkelkorn, Roggenkorn,
Sonnenblumenkernen, Leinsamen
und Sesam

EN-CAS LÉGER

Nos baguettes sont fabriquées à partir de farine de blé, à laquelle on ajoute du levain de blé, qui donne toute sa saveur à ce pain au goût caractéristique.



Das Baguette wird aus Weizenmehl mit Zusatz von Weizensauerteig hergestellt, der das Aroma des Baguettes bereichert und über seinen charakteristischen, vollen Geschmack entscheidet.

LEICHTER SNACK







UNE PERFECTION INVARIABLE DEPUIS DES ANNÉES

Notre baguette, particulièrement savoureuse, est un pain de forme allongée au goût délicat, à la mie aux alvéoles irrégulières et à la croûte brillante et croustillante.



Backwaren mit langgestreckter Form, feinem Geschmack und ungleichmäßig poriger Krume sowie knuspriger, glänzender Kruste – das ist ein besonders leckeres Baguette, das seit Generationen geschätzt wird.

UNVERÄNDERTE PERFEKTION SEIT JAHREN

BAGUETTES ET PETITS PAINS LONGS BAGUETTES UND BAUDETTEBRÖTCHEN



DEMI-BAGUETTE AUX HERBES DE PROVENCE

1/2 Baguette mit Kräutern der Provence

20486

140 G

60



DEMI-BAGUETTE BLANCHE

1/2 Baguette

20213

160 G

60





BAGUETTES ET PETITS PAINS LONGS

BAGUETTES UND BAGUETTEBRÖTCHEN

UN CLASSIQUE VERSION MODERNE

En dehors des baguettes traditionnelles, vous trouverez également dans notre offre des demi-baguettes et des petits pains longs enrichis de graines, d'épices, de tomates séchées, de noix ou de raisins secs. Ces ingrédients leur donnent un caractère unique.



Neben den traditionellen Baguettes umfasst unser Angebot auch Halb-Baguettes und Baguettebrötchen, die mit Körnern, Gewürzen, getrockneten Tomaten, Nüssen oder Rosinen angereichert sind. Diese Zutaten verleihen den Backwaren einen einzigartigen Geschmack und Charakter.

EIN KLASSEK IN MODERNER FORM



26



GRANDE BAGUETTE TORSADÉE

Wurzelbrot groß

20432

380 G

20



PETITE BAGUETTE TORSADÉE

Wurzelbrot klein

20437

180 G

40



DEMI-BAGUETTE TORSADÉE RUSTIQUE

Rustikales Wurzelbrot klein

20453

180 G

40



AVEC DES FLOCQUES D'AVOINE, DU SÉSAME ET DES GRAINES DE LIN

mit Haferflocken, Sesam und Leinsamen





FORMÉ À LA MAIN
VON HAND GEFORMT





PETITS PAINS RONDS BRÖTCHEN



PETITS PAINS RONDS

L'élément indispensable des petits déjeuners à la maison, des dîners élégants et des goûters. Parfaits pour la préparation de sandwiches, les petits pains ronds vous accompagneront au travail, à l'école et à la maison.

BON POUR LA SANTÉ TOUTE L'ANNÉE



BRÖTCHEN

Ein unerlässlicher Bestandteil für das Familienfrühstück, oder ein festliches Abendessen. Bei der täglichen Arbeit, zu Hause oder in der Schule darf ein nahrhaftes Brötchen oder Sandwich nicht fehlen!

DAS GANZE JAHR GESUND



PETITS PAINS RONDS BRÖTCHEN



PETIT PAIN KAISER
Kaiserbrötchen

20464
60 G
120

PETIT PAIN KAISER AUX GRAINES DE PAVOT
Mohnkaiserbrötchen

20510
60 G
120

AVEC DES GRAINES DE PAVOT
mit Mohn

PETIT PAIN KAISER AUX GRAINES DE SÉSAME
Sesamkaiserbrötchen

20482
60 G
120

AVEC SÉSAME
mit Sesam

PETIT PAIN KAISER AUX GRAINES
Kaiserbrötchen mit Körnern

20189
60 G
60

**AVEC GRAINES DE LIN, SÉIGLE ET BLÉ,
GRAINES DE SÉSAMÉ, GRAINES DE SOJA,
GRAINES DE TOURNESOL**
mit Leinsamen, Roggenvon, Sesam, Soja und Sonnenblumenkernen

PETIT PAIN KAISER BLÉ - SÉIGLE
Weizen-Roggen- Kaiserbrötchen

20200
65 G
120

PETIT PAIN POLONAIS
Polnisches Brötchen

20458
55 G
130



PETITS PAINS RONDS BRÖTCHEN

LA SANTÉ À LONGUEUR DE TEMPS

Les petits pains aux céréales complètes sont une source précieuse de fibres, de vitamines et de sels minéraux et vous aident à prendre soin de votre santé.



Unsere Vollkornbrötchen sind eine Quelle wertvoller Ballaststoffe, dank denen der Körper richtig funktionieren kann. Getreidekörner liefern auch wichtige Vitamine und Mineralstoffe.

GESUNDHEIT RUND UM DIE UHR



PETIT PAIN GRAHAM

Grahambrötchen

20424

60 G

120



PETIT PAIN FRANCESCA

Francesca Brötchen

20481

55 G

120



MINI PAIN

Weizenbrötchen

20959

70 G

100



AVEC SÉSAME

mit Sesam



PETITS PAINS RONDS BRÖTCHEN



PETIT PAIN CARRÉ AU FROMAGE
Käsebrötchen

20388

100 G

72



PETIT PAIN MULTIGRAINS
Mehrkornbrötchen

20503

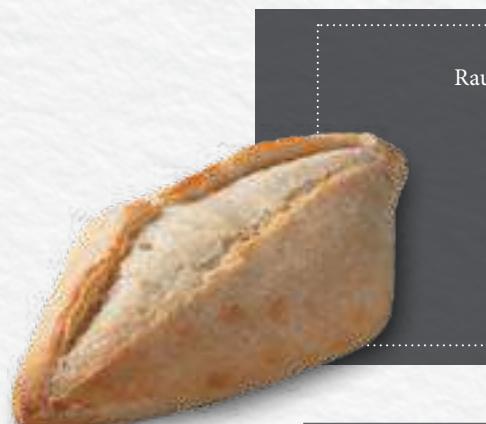
60 G

120



AVEC GRAINES DE LIN, GRAINES
DE SOJA, ET D'AVOINE, FLOCONS DE
SÉSAME, GRAINES DE TOURNESOL

mit Leinsamen, Soja,
Haferflocken, Sesam und
Sonnenblumenkernen



LOSANGE BLANC

Rautenbrötchen weiß

20936

80 G

80



**PETIT PAIN AUX POMMES
DE TERRE BLANC**

Kartoffelbrötchen weiß

20658

110 G

56



**PETIT PAIN AUX POMMES
DE TERRE BRUN**

Kartoffelbrötchen dunkel

21364

110 G

56



PETIT PAIN LOSANGE AU FROMAGE

Käserautenbrötchen

20190

85 G

90



PETIT PAIN BLACK&WHITE
Black&White Brötchen

20400

65 G

130



AVEC GRAINES DE TOURNESOL, DES
GRAINES DE PAVOT BLANC, DES GRAINES
DE LIN, ET D'AVOINE

mit Sonnenblumenkernen,
weißem Mohn, Leinsamen
und Haferflocken





PETIT PAIN CARRÉ AUX GRAINES
DE CITROUILLE

Kürbiskernbrötchen



AVEC DES GRAINES DE CITROUILLE

mit Kürbiskernen

20393

60 G

120



PETIT PAIN CARRÉ AUX CÉRÉALES

Kornecken



AVEC DES GRAINES DE TOURNESOL,
DES FLOCONS D'AVOINE ET DES
GRAINES DE LIN

mit Sonnenblumenkernen,
Haferflocken und Leinsamen

20422

65 G

120



PETIT PAIN CARRÉ AUX GRAINES
DE TOURNESOL

Sonnenblumenbrötchen



AVEC GRAINES DE TOURNESOL
ET GRAINES DE LIN

mit Sonnenblumenkernen
und Leinsamen

20425

60 G

120



UNE MULTITUDE DE POSSIBLITÉS

Nous vous proposons des petits pains ronds de blé, de blé et de seigle, et des pains fabriqués à base de farine de mouture grossière. Notre offre vous permet de choisir des goûts, des formes et des saupoudrages de pains variés.



Wir bieten Weizenbrötchen, Weizen-Roggen-Brötchen sowie Produkte aus grobkörnigem Mehl an. Viele verfügbare Formen, Sorten und Streusel machen unsere Produkte einzigartig.

EINE FÜLLE AN MÖGLICHKEITEN

PETIT PAIN DÉLICIEUX
Feinbrötchen



20214
125 G
70/-

AVEC GRAINES DE TOURNESOL ET DE CITROUILLE, GRAINES DE LIN
mit Sonnenblumenkernen, Kürbiskernen und Leinsamen



 **PETIT PAIN CARRÉ MULTIGRAINS**
Mehrkornquadratbrötchen



20212
60 G
120/-



 **PETIT PAIN MUESLI**
Müslibrötchen



21120
100 G
80/-



 **CROISSANT MULTIGRAINS**
Mehrkornhörnchen



20479
120 G
54/-

AVEC GRAINES DE LIN, GRAINES DE TOURNESOL, SÉSAME, GRAINES DE PAVOT ET FLOCONS D'AVOINE
mit Leinsamen, Sonnenblumenkernen, Sesam, Mohn und Haferflocken



 **GALETTE**
Fladenbrot



20706
100 G
35/-





UNE LARGE GAMME DE PRODUITS DE BOULANGERIE

Nous enrichissons sans cesse notre offre,
de façon à répondre aux attentes de nos clients.



Wir erweitern unser Angebot ständig um neue
Produkte, um den Geschmack auch der
anspruchsvollsten Kunden zu befriedigen.

BREITES BACKWARENSPEKTRUM





PETITS PAINS POUR LES HÔTELS MINI-/HOTELBRÖTCHEN



36

PETITS PAINS POUR LES HÔTELS

Un petit plus particulièrement savoureux qui saura transformer n'importe quel repas en véritable festin. Idéal pour les repas servis sous forme de buffet ou comme base de casse-croûtes nourrissants.

VARIÉTÉ DES SAVEURS

MINI-/HOTELBRÖTCHEN

Eine kleine und besonders leckere Beilage, die jede Mahlzeit zu einem echten Gaumenschmaus machen kann. Perfekt als Kernelement von Buffetgerichten oder als Basis für nahrhafte Sandwiches.

GESCHMACKSEXPLSIONEN

PETITS PAINS POUR LES HÔTELS MINI-/HOTELBRÖTCHEN



MINI PAIN
Minibrötchen

20412
30 G
60

MINI PAIN BLÉ-SEIGLE
Weizen-Roggen-Minibrötchen

20179
35 G
60

MINI PAIN AUX GRAINES DE PAVOT
Mohn-Minibrötchen

20399
35 G
60

AVEC DES GRAINES DE PAVOT
mit Mohn

MINI PAIN AUX GRAINES
Minibrötchen mit Körnern

21432
35 G
60

AVEC DU SEIGLE ET DES GRAINS DE BLÉ, DES GRAINES DE SOJA, DES GRAINES DE TOURNESOL, DES GRAINES DE LIN ET DU SÉSAME
mit Roggensaaten, Weizenkörnern, Soja, Sonnenblumenkernen, Leinsamen und Sesam

MINI PAIN AUX GRAINES DE SÉSAM
Sesam-Minibrötchen

21449
35 G
60

AU SÉSAME
mit Sesam

MINI PAIN PRÉSIDENTIEL
Präsidenten-Minibrötchen

21434
35 G
60

AUX RAISINS SECFS ET AUX NOISETTES
mit Rosinen und Haselnüssen



PETITS PAINS POUR LES HÔTELS MINI-/HOTELBRÖTCHEN





UN PAIN EXCEPTIONNEL

Les petits pains miniature sont délicieux servis au petit déjeuner, en entrée, ou sous forme d'en-cas aux clients attendant d'être servis au restaurant. Nous vous proposons des petits pains de blé ou de seigle et de blé, aux céréales, aux olives, aux tomates séchées ou aux épices aromatiques.



Minibrötchen sind eine ideale Beilage zum Frühstück und Vorspeisen oder eine Möglichkeit, den Gästen im Restaurant die Wartezeit angenehmer zu gestalten. Wir bieten Brötchen aus Weizen- und Weizen-Roggenmehl mit Zusatz von Körnern, Oliven, getrockneten Tomaten oder aromatischen Gewürzen an.

AUSSERGEWÖHNLICHE BACKWARE

 MINI PAIN LONG BLANC Weizenbrötchen lang 20443 35 G 60 	CROISSANT AUX FLOCONS DE POMME DE TERRE Mini-Kartoffelcroissant  MIX MINI CROISSANTS AUX FLOCONS DE POMME DE TERRE Mini-Kartoffel-Croissant Mix 21000 45 G/PC (ST.) 3x30 
CROISSANT AUX FLOCONS DE POMME DE TERRE ET GRAINES Mini-Kartoffel-Saaten-Croissant  MINI PAIN LONG AUX GRAINES DE SÉSAM Sesam-Minibrötchen lang 20397 30 G 60 	CROISSANT AUX FLOCONS DE POMME DE TERRE ET FROMAGE À LA CRÈME Mini-Kartoffel-Quark-Croissant 

 PETITS PAINS POUR LES HÔTELS MINI-/HOTELBRÖTCHEN

MINI PICCOLO BLANC

Dünnes Minibaguettebrötchen

weiß

20299

50 G

50 |



MINI PICCOLO BRUN

Dünnes Minibaguettebrötchen

dunkel

20300

50 G

50 |



PICCOLO POLONAIS

Altpolnisches Piccolo

21433

35 G

60 |



PETIT PAIN OVAL AVEC GRAINES

DE TOURNESOL

Ovales Mini-Brötchen
mit Sonnenblumenkernen

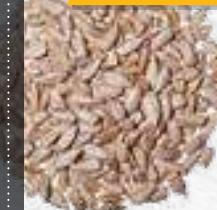
20451

40 G

60 |

AVEC DES GRAINES DE TOURNESOL

mit Sonnenblumenkernen



MINI KORNSPITZ®

Kornspitz® mini

20485

30 G

60 |

AVEC DES GRAINS DE SEIGLE,
DES GRAINES DE SOJA ET DES
GRAINES DE LINmit Roggensaaten,
Soja und Leinsamen



La variété des formes et des goûts des petits pains que nous proposons saura satisfaire les clients les plus exigeants dans les restaurants, les hôtels et les auberges.



Die Vielfalt der verfügbaren Formen und Geschmacksrichtungen wird sicherlich auch die anspruchsvollsten Gäste von Restaurants, Hotels oder Pensionen zufrieden stellen.



 PETITS PAINS POUR LES HÔTELS MINI-/HOTELBRÖTCHEN





MINI CIABATTINI BRUNE AUX GRAINES
Minibrötchen Ciabattini dunkel mit Körnern

21454
40 G
60



AVEC GRAINES DE LIN, SÉSAME, GRAINES DE SOJA ET GRAINES DE TOURNESOL
mit Leinsamen, Sesam, Soja und Sonnenblumenkernen





MINI CIABATTINI AUX OLIVES
Minibrötchen Ciabattini mit Oliven

20494
35 G
60



AUX OLIVES NOIRES
mit schwarzen Oliven







DES LOTS PRATIQUES

Vous pouvez composer le mélange de petits pains miniature souhaité, en choisissant vous-même leur composition et leur goût.



Aus den in unserem Angebot verfügbaren Produkten können Sie sich Ihre eigene Mischung aus Minibrötchen zusammenstellen, die sich in Zusammensetzung, Geschmack und Beilagen unterscheiden.

PRAKTISCHE BRÖTCHEN-MISCHUNG

PETITS PAINS POUR LES HÔTELS MINI-/HOTELBRÖTCHEN



CLEAN LABEL

MINI PAIN AUX GRAINES DE TOURNESOL
Sonnenblumen-Minibrötchen

21436
35 G
60

AVEC GRAINES DE TOURNESOL ET GRAINES DE LIN
mit Sonnenblumenkernen und Leinsamen

AVEC GRAINES DE TOURNESOL ET GRAINES DE LIN
mit Sonnenblumenkernen und Leinsamen

CLEAN LABEL

MINI PAIN AUX GRAINES DE CITROUILLE
Kürbiskern-Minibrötchen

20401
35 G
60

AVEC DES GRAINES DE CITROUILLE
mit Kürbiskernen



MINI PAIN FRANCESCA
Francesca Minibrötchen

20180
35 G
60

AU SÉSAME
mit Sesam

CLEAN LABEL

SONNENBLUMEN-MINIBRÖTCHEN
Minikornecken

20460
35 G
60

AVEC DES GRAINES DE TOURNESOL, DES FLOCONS D'AVOINE ET DES GRAINES DE LIN
mit Sonnenblumenkernen, Haferflocken und Leinsamen



CLEAN LABEL

MINI MALZKORN
Mini malzkorn

21437
40 G
60

AVEC DES FLOCONS D'AVOINE, GRAINES DE LIN, SESAME, GRAINES DE SOJA ET GRAINES DE TOURNESOL
mit Haferflocken, Leinsamen, Sesam, Soja und Sonnenblumenkernen



CREAPANE®

Nous vous présentons notre ligne de produits exclusifs et traditionnels. La composition des pains Creapane®, moulés à la main, est simple, leur goût exceptionnel, et leur processus de fabrication étroitement contrôlé.

FORMÉ À LA MAIN

CREAPANE®

Tradition in einer besonders schmackhaften, aromatischen Form. Unsere ursprüngliche Produktlinie, in der wir Ihnen anspruchsvolles, handgemachtes Brot mit einfacher Zusammensetzung, außergewöhnlichem Geschmack und streng kontrolliertem Herstellungsprozess anbieten.

VON HAND GEFORMT




CREAPANE® GRANDE AUX GRAINES DE CITROUILLE

Creapane® grande mit Kürbiskernen

 20245
400 G

20I



AVEC DES GRAINES DE CITROUILLE

mit Kürbiskernen


CREAPANE® GRANDE AUX RAISINS SECES ET AUX NOIX

Creapane® grande mit Rosinen und Walnüssen

 20247
400 G

20I



AVEC DES RAISINS SECES, DU SÉSAME, DES GRAINES DE LIN ET DES NOIX

mit Rosinen, Sesam, Leinsamen und Walnüssen


CREAPANE® GRANDE AUX CRANBERRIES

Creapane® grande mit Preiselbeeren

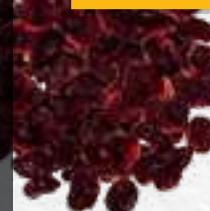
 20248
350 G

24I



AVEC CANNEBERGES SÉCHÉES

mit getrockneten Preiselbeeren


CREAPANE® MINORE BRUNE AUX RAISINS SECES ET AUX NOIX

Creapane® minore mit Rosinen und Walnüssen

 20206
110 G

50I



AVEC DES RAISINS SECES, DES NOIX, DU SÉSAME ET DES GRAINES DE LIN

mit Rosinen, Walnüssen, Sesam und Leinsamen


CREAPANE® GRANDE AUX CRANBERRIES

Creapane® minore mit Preiselbeeren

 20217
65 G

60I



AVEC CANNEBERGES SÉCHÉES

mit getrockneten Preiselbeeren



UN MÉLANGE MAGISTRAL

Creapanne® marie l'excellence du goût et la précision d'exécution. Nous n'utilisons que des ingrédients naturels, à partir desquels nous fabriquons des produits de qualité supérieure, que nous faisons ensuite cuire dans des fours à sole.



Creapanne® est une combinaison d'ingrédients naturels de haute qualité. Nous utilisons uniquement des ingrédients naturels, dont les meilleurs sont fabriqués sur granit et cuits dans un four à bois.

MEISTER-KOMBINATION



NOUS NOUS INSPIRONS DE LA NATURE

La farine utilisée pour la fabrication des produits Creapanne® est faite à partir de graines préchauffées avant broyage, ce qui permet d'extraire la richesse de leur arôme et de leur goût. Ces pains ne contiennent pas d'additifs artificiels et le mariage des graines, des fruits secs et des olives permet de créer des produits de boulangerie parfaits pour toute occasion.



Le pain Creapanne® utilise de la farine de blé entier, qui est torréfiée avant d'être broyée, ce qui permet d'extraire la richesse de son arôme et de son goût. Les produits Creapanne® ne contiennent pas d'additifs artificiels et la combinaison de graines, de fruits secs et d'olives crée des produits de boulangerie parfaits pour toutes les occasions.

WIR SCHÖPFEN AUS DER NATUR



FINTES®

Un pain sain et équilibré destiné à tous ceux qui prennent soin de leur corps et de leur esprit. Plein de vitamines, de minéraux et de qualités nutritionnelles, il est délicieux et, grâce à ses propriétés uniques, a un effet bénéfique sur la santé.

BON POUR LA SANTÉ



FINTES®

Gesunde und vollwertige Backware für alle, die sich um Körper und Geist kümmern – reich an Vitaminen, Mineralstoffen und Nährwerten. Und das schmeckt köstlich. Dank ihrer einzigartigen Eigenschaften hat sie eine positive Eigenschaft auf die Gesundheit.

NATÜRLICH UND GESUND



PETIT PAIN FINTES®
Frühstücksbrötchen Fintes®

20771
80 G
90



AVEC GRAINES DE TOURNESOL,
GRAINES DE SOJA ET GRAINES DE LIN
mit Sonnenblumenkernen,
Soja und Leinsamen



CIABATTA FINTES® 7x12
Ciabatta Fintes® 7x12

20444
90 G
90



AVEC DES FLOCONS D'AVOINE,
GRAINES DE LIN, SÉSAME,
GRAINES DE TOURNESOL ET SOJA
mit Haferflocken, Leinsamen,
Sesam, Sonnenblumenkernen und Soja



TRIANGLE FINTES®
Dreiecksbrötchen Fintes®

20198
90 G
80



AVEC DES FLOCONS D'AVOINE, DES GRAINES
DE TOURNESOL, DES GRAINES DE SOJA,
DES GRAINES DE LIN ET DU SÉSAME
mit Haferflocken,
Sonnenblumenkernen, Soja,
Leinsamen und Sesam



DEMI-BAGUETTE FINTES®
1/2 Baguette Fintes®

20407
150 G
60



AVEC DES FLOCONS D'AVOINE, DES GRAINES
DE LIN, DES GRAINES DE TOURNESOL,
DES GRAINES DE SOJA ET DU SÉSAME
mit Haferflocken, Leinsamen,
Sonnenblumenkernen, Soja und Sesam



PICCOLO FINTES®
Baguettebrötchen Fintes®

20191
100 G
50



AVEC DES FLOCONS D'AVOINE,
GRAINES DE LIN, SÉSAME,
GRAINES DE TOURNESOL ET SOJA
mit Haferflocken, Leinsamen,
Sesam, Sonnenblumenkernen und Soja



**PICCOLO FINTES® AVEC FLOCONS
DE POMMES DE TERRE**
Kartoffelflockenbaguettebrötchen
Fintes®

21439
100 G
70





EN PLEINE FORME

Les Fintes® sont des produits uniques et sains que nous produisons en ajoutant de la farine complète et un mélange de graines de soja, de tournesol, de graines de lin et de sésame. De plus, ces produits sont une source de fibres précieuses qui facilite le transit intestinal.



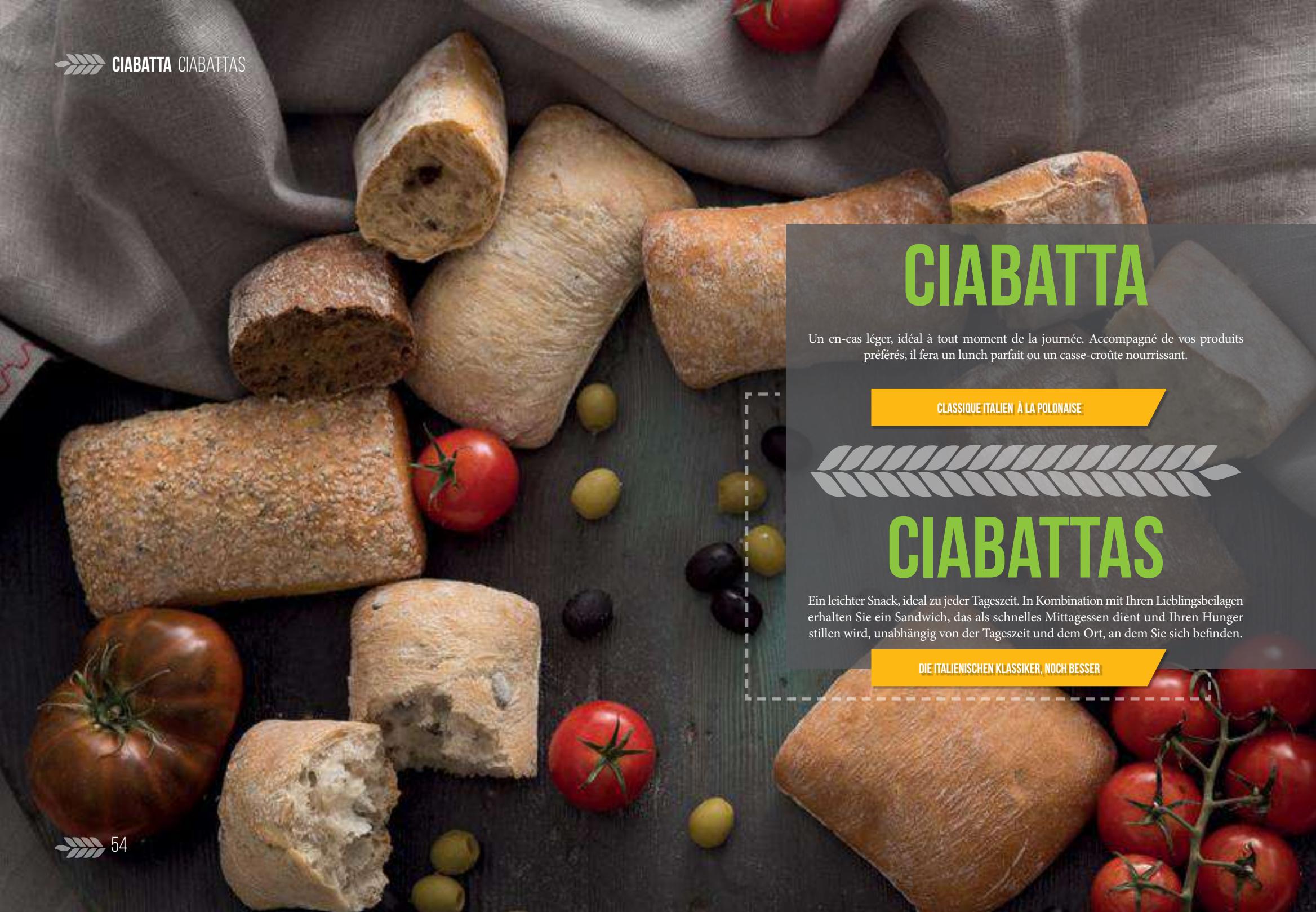
Fintes® ist ein einzigartiges, vollwertiges Produkt, das mit Vollkornmehl und einer Mischung aus Sojabohnen, Sonnenblumenkernen, Leinsamen und Sesam hergestellt wird. Zudem sind die Fintes®-Produkte reich an Ballaststoffen, die das Verdauungssystem unterstützen.

GUT IN FORM





CIABATTA CIABATTAS



CIABATTA

Un en-cas léger, idéal à tout moment de la journée. Accompagné de vos produits préférés, il fera un lunch parfait ou un casse-croûte nourrissant.

CLASSIQUE ITALIEN À LA POLONAISE



CIABATTAS

Ein leichter Snack, ideal zu jeder Tageszeit. In Kombination mit Ihren Lieblingsbeilagen erhalten Sie ein Sandwich, das als schnelles Mittagessen dient und Ihren Hunger stillen wird, unabhängig von der Tageszeit und dem Ort, an dem Sie sich befinden.

DIE ITALIENISCHEN KLAISIKER, NOCH BESSER





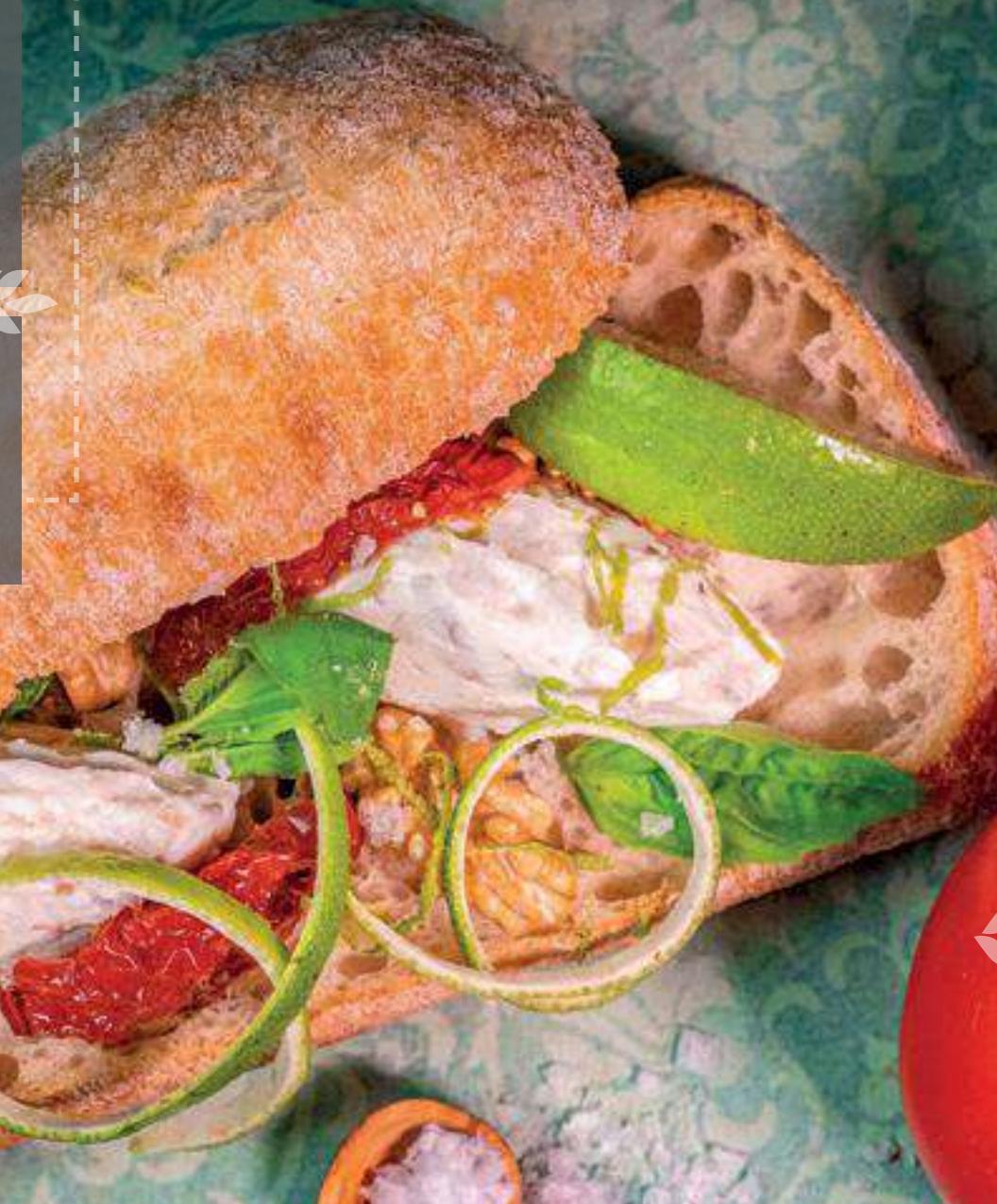
UN PRODUIT POUR MISSIONS SPÉCIALES

La ciabatta est faite à partir de farine de blé additionnée de levure. Grâce à la texture alvéolée de sa mie et à sa croûte moelleuse, souple et farinée, elle est idéale pour les sandwichs, servis froids ou chauds.



Die Ciabattas werden aus Weizenmehl mit Hefe gebacken. Dank der porigen Krume und der weichen, elastischen, bestäubten Kruste sind sie ideal für die Zubereitung von Sandwiches - heiß und kalt serviert.

PRODUKT FÜR BESONDERE ZWECKE



UNE SYMPHONIE DE SAVEURS

La ciabatta se marie parfaitement à la tomate, à la mozzarella, au basilic frais et à l'huile d'olive. C'est un sandwich italien savoureux, à apprécier au quotidien.



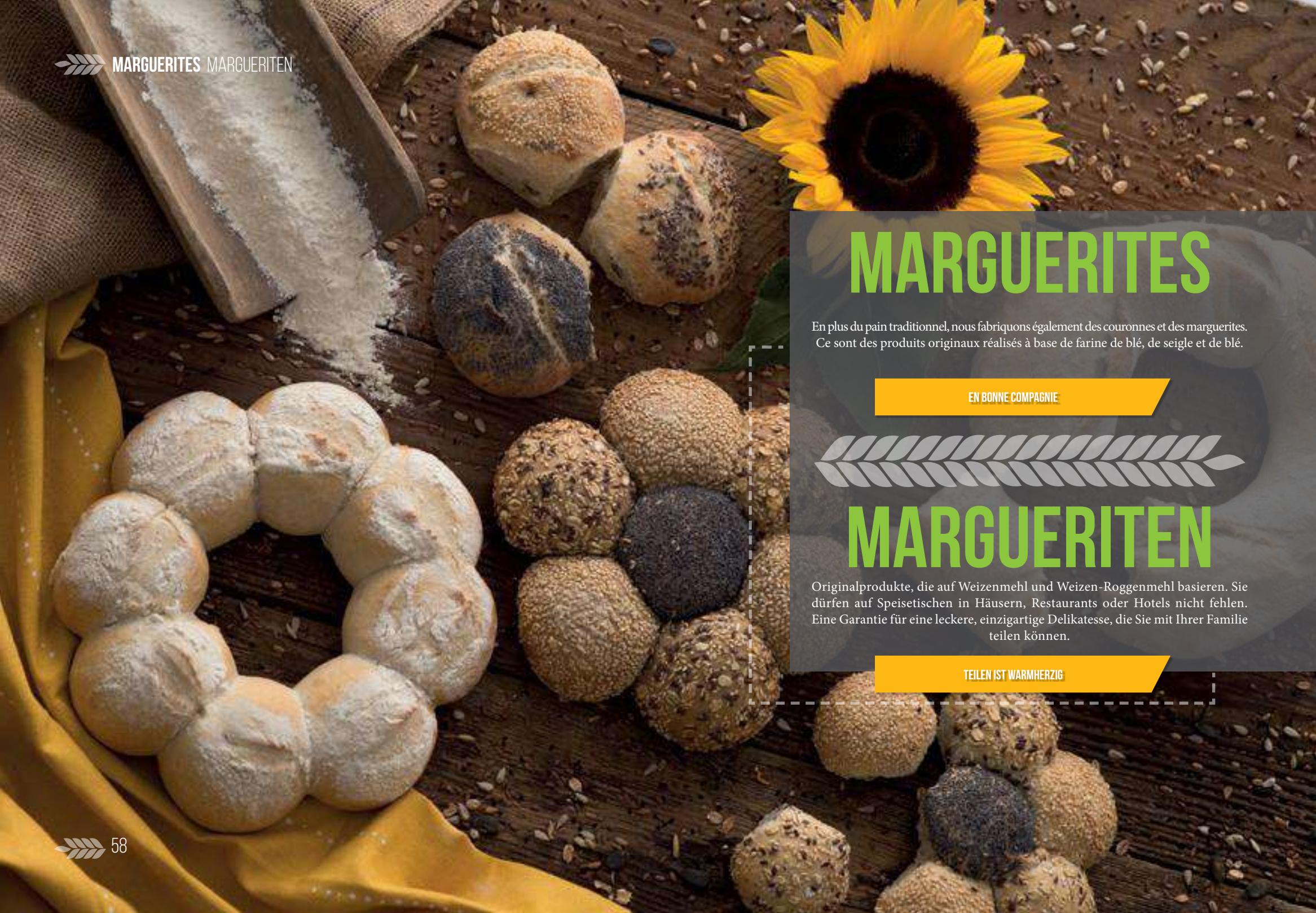
Die Ciabatta harmoniert ausgezeichnet mit Tomaten, Mozzarella und frischem Basilikum oder Olivenöl. Es ist ein leckerer, echt italienischer Snack – ideal für jeden Tag und auch für besondere Gelegenheiten.

EINE SYMPHONIE DES GESCHMACKS





MARGUERITES MARGERITEN



MARGUERITES

En plus du pain traditionnel, nous fabriquons également des couronnes et des marguerites.
Ce sont des produits originaux réalisés à base de farine de blé, de seigle et de blé.

EN BONNE COMPAGNIE



MARGUERITEN

Originalprodukte, die auf Weizenmehl und Weizen-Roggenmehl basieren. Sie dürfen auf Speisetischen in Häusern, Restaurants oder Hotels nicht fehlen. Eine Garantie für eine leckere, einzigartige Delikatesse, die Sie mit Ihrer Familie teilen können.

TEILEN IST WARMHERZIG







UNE FORME ORIGINALE

Les marguerites sont composées de petits pains différents liés les uns aux autres, dont l'apparence rappelle une fleur. Délicieuses, elles permettent également de donner un air festif à votre table, à la maison ou au restaurant.



Neben traditionellen Backwaren stellen wir auch Brötchenkränze her, die aus verschiedenen, miteinander verbundenen Brötchen bestehen und unter anderem als Partykranz bekannt sind.

EINE BESONDRE FORM



MARGUERITES MARGUERITEN

CES MOMENTS QUI NOUS LIENT

Nos marguerites sont parfaites pour les fêtes familiales et les rencontres entre amis. On peut rompre ce pain en détachant des morceaux, pour partager ce qu'il y a de meilleur avec nos proches.



Unsere Kränze sind ideal für Familienfeste oder Treffen im Freundeskreis. Indem wir Stück für Stück abbrechen, können wir das Beste mit Familie und Freunden teilen.

EIN MOMENT, DER UNS VERBINDET



GÂTEAUX

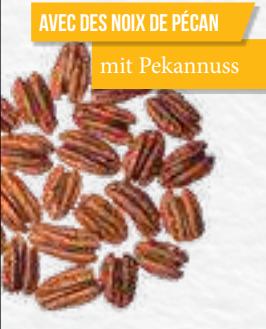
Que vous ayez envie d'un dessert, d'un goûter sur le chemin de la maison ou d'une douceur qui vous permettra de rapidement retrouver votre énergie, rien ne vaut une bonne pâtisserie.

DES FRIANDISES POUR SATISFAIRE TOUT LE MONDE

PLUNDER

Jeder verdient einen kleinen, süßen Preis. Plundergebäck eignet sich als Nachspeise, als Snack auf dem Weg zur Arbeit oder als Zwischenmahlzeit. Immer dann, wenn wir zusätzliche Energie benötigen.

SÜSSE BEGEISTERUNG







DES SAVEURS EXCEPTIONNELLES

Nous vous proposons des croissants classiques, mais également des gâteaux remplis de garnitures de fruits, de crème ou de fourrages sucrés aux noix ou aux raisins secs.



Die von uns gebackenen Süßigkeiten sind echte Delikatessen, die Sie für eine Weile in wohlige Stimmung versetzen können. Neben klassischen Croissants bieten wir Plundergebäcke, gefüllt mit leckeren Früchten oder Cremes oder süßen Füllungen mit Nüssen oder Rosinen an.

AUSERGEWÖHNLICHER GESCHMACK



DES PÂTISSERIES AUX MULTIPLES FACETTES

Les gâteaux de notre offre sont fabriqués à base de pâte feuilletée, de pâte semi-feuilletée et de pâte levée. Les différentes garnitures sont préparées par des professionnels qualifiés et expérimentés.



Das Plundergebäck aus unserem Angebot wird aus Blätterteig, Halb-Blätterteig und Hefeteig hergestellt. Verschiedene Füllungen werden von qualifizierten und erfahrenen Konditoren zubereitet.

UNTERSCHIEDLICHE SÜSSIGKEITEN

NOTE DE CERISE
Kirschnote

20267

100 G

40



NOTE DE PÊCHE
Pfirsichnote

20269

100 G

40



NOTE DE POMME
Apfelnote

20266

100 G

40





CORNET À LA CRÈME PÂTISSIÈRE

Französisches Cremeröllchen
mit Vanillecreme

20281

100 G

70



TRIANGLE AUX POMMES

Apfel-Dreieck

20930

100 G

35



BEIGNET

Berliner

21257

60 G

72



PALMIER

Schweineohren

21424

90 G

45



LUNETTE AUX NOIX

Nussbrille

20271

100 G

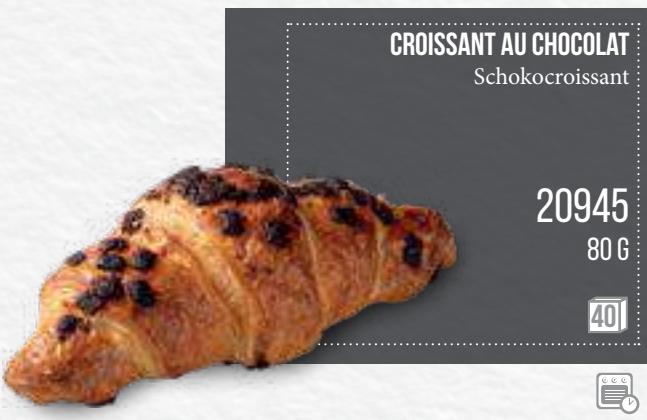
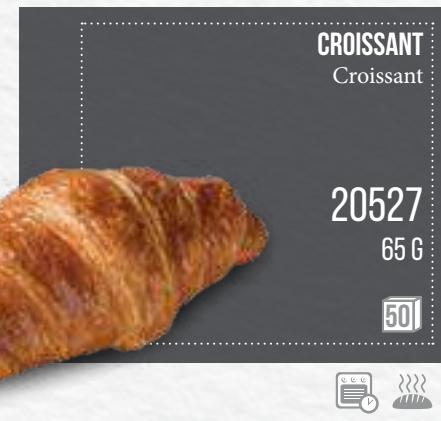
40



AUX NOISETTES

mit Haselnüssen







GÂTEAUX POUR LES HÔTELS

Parfaits pour les conférences et les hôtels, ils accompagneront votre café lors d'un moment de détente ou d'une réunion importante, quelle que soit l'heure de la journée.

PETIT MAIS TELLEMENT DE PLAISIR



MINI-PLUNDER

Ein ausgezeichneter Snack für Konferenzen und Hotels. Eine ideale Beilage zum Frühstücks- und Nachmittagskaffee. Eine kleine Köstlichkeit, die den Gästen die Zeit versüßt und eine Ergänzung zu inspirierenden Geschäftsgesprächen darstellt.

KLEIN ABER GROSSARTIG

 <p>MINI CROISSANT AU BEURRE Mini-Buttercroissant</p> <p>20293 30 G 90</p> <p> </p>	 <p>MINI CROISSANT Minicroissant</p> <p>20943 25 G 150</p> <p> </p>	 <p>MINI FEUILLETÉ AU FROMAGE BLANC Mini-Quarkplunder</p> <p>20294 50 G 90</p> <p> </p>
 <p>MINI TRIANGLE À LA MYRTILLE Minidreieck mit Heidelbeeren</p> <p>20292 50 G 90</p> <p> </p>	 <p>MINI ESCARGOT À LA CANNELLE Zimt-Minischnecke</p> <p>20290 50 G 90</p> <p> </p>	

 GÂTEAUX POUR LES HÔTELS MINI-PLUNDER

MINI NOTE DE PÊCHE
Mini-Pfirsichnote

20287
50 G

90



MINI LUNETTE AUX NOIX
Mininussbrille

AUX NOISETTES

mit Haselnüssen

20286
50 G

90



MINI NOTE DE POMME
Mini-Apfelnote

20288
50 G

90



MINI NOTE DE CERISE
Mini-Kirschnote

20295
50 G

90



**MINI ESCARGOT
AUX GRAINES DE PAVOT**
Mohn-Minischnecke

20285
50 G

90



AU DES GRAINES DE PAVOT
mit Mohn



**MINI ESCARGOT À LA CRÈME
ET RAISINS SECS**
Minischnecke mit Creme
und Rosinen

20284
50 G

90



UN TRÈS GRAND PETIT PLAISIR

Nos petits gâteaux aux formes variées se déclinent dans des pâtes différentes. Ils sont disponibles dans de nombreuses saveurs. Il y en a pour tous les goûts!

Plundergebäcke in verschiedenen Formen und in vielen Geschmacksrichtungen sind eine ausgezeichnete Nachspeise für jeden Hotelgast. Viele Arten von Gebäck und eine große Auswahl an Geschmacksrichtungen werden alle Gäste zufriedenstellen.

KLEINES GEBÄCK UND GROSSE FREUDE





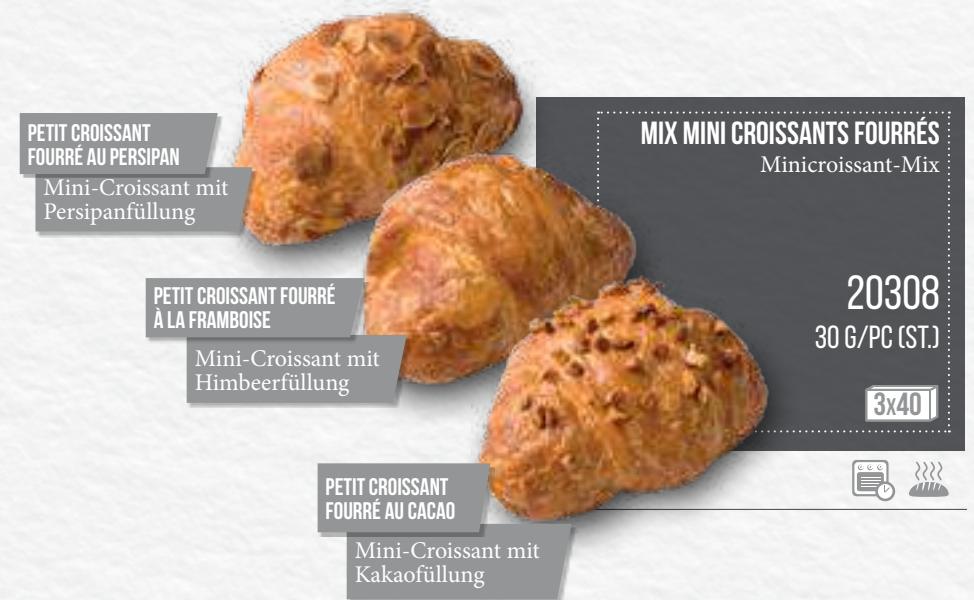




MINI VIENNOISERIES MINI-PLUNDER



76





SNACKS

Un petit en-cas pour toute occasion. Mets salé disponible dans de nombreuses formes et saveurs, il fera ses preuves à la maison, au travail ou dans un hôtel. Idéal à tout moment de la journée pour combler une petite faim.

ENCERCLÉ DE SAVEURS

SNACKS

Ein kleiner Snack für jede Gelegenheit. Eine köstliche Delikatesse, die in vielen verschiedenen Geschmacksrichtungen und Formen erhältlich ist. Sie wird sich sowohl zu Hause als auch bei der Arbeit oder im Hotel bewähren. Überall dort, wo wir einen kleinen Hunger schnell stillen wollen.

VOLLMUNDIG IM GESCHMACK



FORMÉ À LA MAIN
VON HAND GEFORMT



UN PETIT EN-CAS SALÉ

Nous produisons des snacks avec une délicieuse garniture à base de viande ou de légumes. Ils vous permettront de préparer une collation rapide en un tour de main, et de rapidement retrouver votre énergie.



Wir produzieren Snacks mit köstlicher Fleisch-, Gemüse- oder Fleisch-Gemüse-Füllung. So erhalten Sie schnell einen Snack, der tagsüber Energie liefert.

EINE HERZHAFTE KLEINIGKEIT





DE DÉLICIEUX PETITS PÂTÉS

Nous fabriquons également des petits pâtés en croûte, à base de pâte semi-feuilletée, fourrés à la viande ou au chou et aux champignons. Il suffit de réchauffer le produit fini pour profiter de sa saveur.

LECKERE PASTETCHEN

Wir produzieren auch Pastetchen aus Halb-Blätterteig, gefüllt mit Fleisch oder mit Kraut und Pilzen. Es genügt, das fertige Produkt aufzuwärmen, um den vollmundigen Geschmack und das ausgezeichnete Aroma zu genießen.

MINI FEUILLETÉ AU CHOU
Mini-Sauerkraut-Pastetchen

21635
35 G
150

MINI FEUILLETÉ À LA VIANDE
Minipastetchen

21634
35 G
150

MINI SNACK ANTIPASTI
Mini Antipasti-Snack

MINI SNACK AUX ÉPINARDS
Mini Spinat-Snack

MINI SNACK JAMBON-POIREAUX
Mini Schinken und Porree-Snack

MINI SNACK À LA TOMATE
Mini Tomaten-Snack

MIX MINI SNACKS
Mini-Snacks-Mix

20619
35 G/PC (ST.)
4x30

TABLEAU DE CUISSON				
GAMME DE PRODUITS	TEMPÉRATURE DU FOUR °C	TEMPÉRATURE DE CUISSON °C	TEMPS [MIN.]	VAPEUR
Pains bruns *	210	170-175	30	oui
	Attention: le produit doit être complètement décongelé avant la cuisson (environ 6-8 heures)			
Pains	210	175-180	20	oui
	Attention: le produit doit être complètement décongelé avant la cuisson (au minimum 4-6 heures)			
Pains petits (jusqu'à 200 g)	210	175-180	15	oui
	Attention: le produit doit être complètement décongelé avant la cuisson (au minimum 1 heure)			
Petits pains, baguettes, piccolos	240	185-195	10	oui
	Attention: le produit doit être complètement décongelé avant la cuisson			
Viennoiseries et snacks	230	180-185	17-20	oui
	Attention: le produit doit être partiellement décongelé avant la cuisson (environ 20 minutes)			
Snacks à la pâte feuilletée **	240	200-220	20	oui
	Attention: le produit doit être complètement décongelé avant la cuisson			
Petits pains fourrés	240	200-220	15	non
	Attention: le produit doit être complètement décongelé avant la cuisson			
Petits pains format d'hôtel	240	185-195	6	oui
	Attention: le produit doit être complètement décongelé avant la cuisson			
Viennoiseries format d'hôtel	230	180-185	15-17	oui
	Attention: le produit devrait être partiellement dégelé avant la cuisson			

* pain aux graines de tournesol, pain de campagne carré, pain royal petit, pain épi d'épeautre, pain de seigle petit, pain de seigle, pain aux grains de seigle, pain à la farine complète

** feuilleté à la saucisse, snack à l'épinard et fromage

BACKTABELLE				
SORTIMENT	TEMPERATUR DES BACKOFENS [°C]	BACKTEMPERATUR [°C]	BACKZEIT [MIN.]	DAMPFBILDUNG
Dunkle Brote*	210	170-175	30	ja
	Achtung: das Produkt sollte vor dem Backen vollkommen aufgetaut werden (ca. 6-8 Stunden)			
Brote	210	175-180	20	ja
	Achtung: das Produkt muss vor dem Backen vollständig aufgetaut sein (mindestens 4-6 Stunden)			
Kleinbrote (bis zu 200 g)	210	175-180	15	ja
	Achtung: das Produkt sollte vor dem Backen vollkommen aufgetaut werden (mindestens 1 Stunde)			
Brötchen, Baguettes, Baguettebrötchen	240	185-195	10	ja
	Achtung: das Produkt sollte vor dem Backen vollkommen aufgetaut werden			
Plunder und Snacks	230	180-185	17-20	ja
	Achtung: das Produkt sollte vor dem Backen teilweise aufgetaut werden (ca. 20 Min.)			
Snacks auf Blätterteigbasis **	240	200-220	20	ja
	Achtung: das Produkt sollte vor dem Backen vollkommen aufgetaut werden			
Interchen-Miniplunder	240	200-220	15	nein
	Achtung: das Produkt sollte vor dem Backen vollkommen aufgetaut werden			
Mini-/Hotelbrötchen	240	185-195	6	ja
	Achtung: das Produkt sollte vor dem Backen vollkommen aufgetaut werden			
Miniplunder	230	180-185	15-17	ja
	Achtung: das Produkt muss vor dem Backen teilweise aufgetaut sein			

* Sonnenblumenbrot, Landbrot rechteckig, Königsbrot klein, Dinkelähre-Brot, Roggenbrot klein, Roggenbrot, Brot mit Roggenkörnern, Brot mit Vollkornmehl

** Bockwurst in Blätterteig, Spinatsnack mit Käse

NOTES/NOTIZEN



INTER EUROPOL S.A.
UL. SŁONECZNA 22; 05-270 MARKI; POLAND
TEL. +48 22 771 69 00; FAX +48 22 771 69 01
OFFICE@INTEREUROPOL.PL
WWW.INTEREUROPOL.EU
2021