

**INTER®**  
*Europal*

CATALOGUE DES PRODUITS SURGELÉS  
TIEFKÜHLBACKWAREN-KATALOG





QUI SOMMES-NOUS



WER SIND WIR

[www.intereuropol.eu](http://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

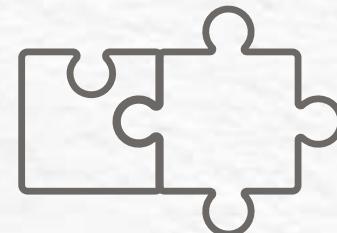
# INHALTSVERZEICHNIS

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 .....	40
Mini-/Hotelbrötchen	
CREAPANE® .....	50
Creapane®	
FINTES® .....	54
Fintes®	
CIABATTA .....	58
Ciabattas	
MARGUERITES .....	62
Margueriten	
GÂTEAUX .....	66
Plunder	
GÂTEAUX POUR LES HÔTELS .....	76
Mini-Plunder	
SNACKS .....	82
Snacks	
TABLEAU DE CUISSON .....	86
Backtabelle	



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 raffiniertesten 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

## IM EINKLANG MIT DER TRADITION

- » 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

## TECHNOLOGISCHE PERFEKTION

- » 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

## UMWELTSCHUTZ

- » Reduktion des Energieverbrauchs
- » Recycling von Abfällen
- » Reduktion von CO<sub>2</sub>-Emissionen
- » interne Kläranlage
- » Stärkung des ökologischen Bewusstseins

[www.intereuropol.eu](http://www.intereuropol.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), IFS (International Food Standard) et RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil).



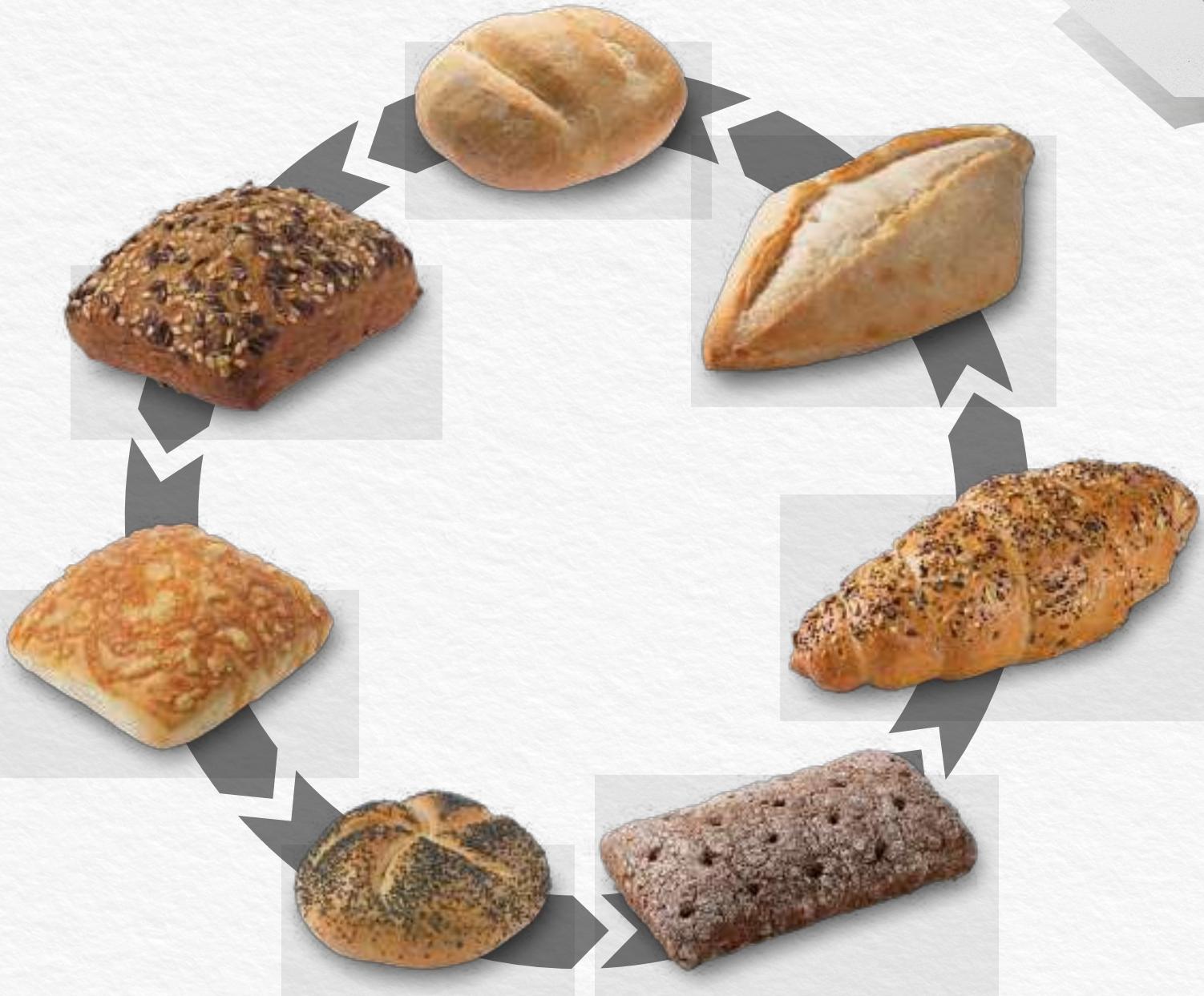
Der außergewöhnliche Geschmack von unseren Produkten und perfekte Qualitätsstandards sind Kernelemente unseres Unternehmens. Um die höchste Qualität unserer Produkte zu gewährleisten, haben wir die Norme ISO 14001 (Umweltmanagementsystem) sowie IFS (International Food Standard) und RSPO (Roundtable on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

A close-up, shallow depth of field photograph showing a baker's hands working with long, thin strands of dough on a floured surface. The hands are covered in flour, and the background is blurred.

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



AVEC DES GRAINES DE TOURNESOL.  
mit Sonnenblumenkernen





**PETIT PAIN DE SEIGLE**  
Roggenbrot klein

20589  
500 G  
24





**PAIN COMPLET**  
Brot mit Vollkornmehl

20385  
500 G  
24







**PAIN DE CAMPAGNE CARRÉ**  
Landbrot rechteckig

20461  
700 G  
20

**PAIN SLAVE**  
Slawisches Brot

20233  
400 G  
20



**PAIN DE CAMPAGNE ROND**  
Landbrot rund

20440  
700 G  
20

**PAIN AUX GRAINES DE CITROUILLE**  
Kürbiskernbrot

20057  
500 G  
24



**PAIN AUX FLOCONS DE POMMES  
DE TERRE ET À L'OIGNON**  
Kartoffelflockenbrot mit Zwiebel

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


**PAIN POLONAIS**

Altpolnisches Brot

20226

350 G

20


**PAIN ROND SCARIFIÉ**

Rundbrot aufgerissen

20774

500 G

16


 TRANCÉ À LA MAIN  
VON HAND GESENNTEN

**PAIN DU VOISIN**

 Brot für alle Nachbarn  
und Freunde

20391

700 G

20



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, Roggennmehl und verschiedene Körner. Darüber hinaus verwenden wir bei der Brotherstellung Roggensauerteig und Weizensauerteig eigener Produktion.





**\*PAIN À LA POMME**  
\*Apfelbrot mit Apfelteile und Rosinen

21186  
300 G  
28

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

**PAIN COMMANDEUR**  
Komturbrot

20449  
410 G  
24

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

**PAIN MAZOVIEN**  
Masowisches Brot

20507  
500 G  
20

CLEAN LABEL

TRANCÉ À LA MAIN  
VON HAND GE SCHNITTEN

19

\* SUR ACCORD PRÉALABLE AVEC LE SERVICE COMMERCIAL.

\*\* Nach vorheriger Absprache mit der Verkaufsabteilung.



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





**CLEAN LABEL**

**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

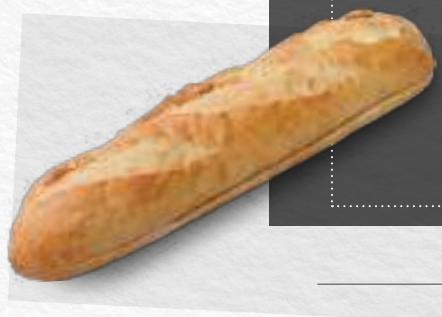
## BAGUETTES ET PETITS PAINS LONGS BAGUETTES UND BAUDETTEBRÖTCHEN



**DEMI-BAGUETTE TRANCHEE**  
Halb-Baguette geschnitten

20215  
140 G

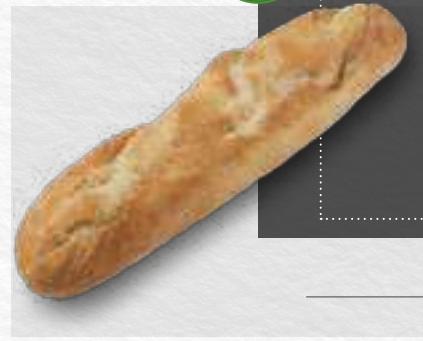
28



**DEMI-BAGUETTE BLANCHE**  
1/2 Baguette

20213  
160 G

60





## BAGUETTES ET PETITS PAINS LONGS



### 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 KASSIKER IN MODERNER FORM



### 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 FLOCONS D'AVOINE,  
DU SÉSAME ET DES GRAINES DE LIN

mit Haferflocken, Sesam  
und Leinsamen





FORMÉ À LA MAIN  
VON HAND GEFORMT



\* SUR ACCORD PRÉALABLE AVEC LE SERVICE COMMERCIAL.

\*\* Nach vorheriger Absprache mit der Verkaufsabteilung.





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





## 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



AVEC SÉSAME

mit Sesam



### PETIT PAIN DE BLÉ

Weizenbrötchen

21887

70 G

120





## PETITS PAINS RONDS BRÖTCHEN



**PETIT PAIN CARRÉ AUX GRAINES DE CITROUILLE**  
Kürbiskernbrötchen

**20393**  
60 G  


**AVEC DES GRAINES DE CITROUILLE**  
mit Kürbiskernen



**PETIT PAIN CARRÉ AUX CÉRÉALES**  
Kornecken

**20422**  
65 G  


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



**PETIT PAIN CARRÉ AUX GRAINES DE TOURNESOL**  
Sonnenblumenbrötchen

**20425**  
60 G  


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







34

The image displays three product cards for different types of potato bread, each featuring a "CLEAN LABEL" logo.

- PETIT PAIN AUX FLOCONS DE POMMES DE TERRE BRUN**  
Kartoffelflockenbrötchen dunkel  
21364  
110 G  
56
- PETIT PAIN AUX FLOCONS DE POMMES DE TERRE BLANC**  
Kartoffelflockenbrötchen weiß  
20658  
110 G  
56
- PETIT PAIN AUX FLOCONS DE POMMES DE TERRE BRUN**  
Potatobrötchen mit Steinofen, dunkel  
20570  
80 G  
100





**PETIT PAIN SLAVE ROND**  
Rundes slawisches brötchen

21933  
110 G  



Brötchen



**PETIT PAIN TYPE BAGEL  
AUX GRAINES DE LIN**  
Bagelbrötchen mit Leinsamen

21937  
100 G  









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



# 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 SÉSAME**  
\*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

\*PRODUIT DISPONIBLE EN MIX

\*\*Produkt verfügbar in die Mixe



## PETITS PAINS POUR LES HÔTELS MINI-/HOTELBRÖTCHEN



**MINI PAIN RUSTIQUE**  
Minibrötchen rustico

20452  
27 G  


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







**\*MINI PAIN ROND SCARIFIÉ**  
\*Minirundbrötchen mit Schnitt

21444  
35 G  








**\*MINI PAIN ROND SCARIFIÉ AUX GRAINES DE SÉSAME**  
\*Sesam-Minirundbrötchen mit Schnitt

21447  
35 G  






**\*MINI PAIN GRAHAM ROND SCARIFIÉ**  
\*Mini-Rundgrahambrötchen mit Schnitt

21448  
35 G  








**MINI PAIN FERMIER**  
Bauern-Minibrötchen

20415  
35 G  






\*PRODUIT DISPONIBLE EN MIX

\*\*Produkt verfügbar in die Mixe



### 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

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



**MINI KORNSPITZ®**  
Kornspitz® mini

20485  
30 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



AVEC DES GRAINS DE SEIGLE,  
DES GRAINES DE SOJA ET DES  
GRAINES DE LIN  
mit 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



\*PRODUIT DISPONIBLE EN MIX

\*\*Produkt verfügbar in die Mixe





#### 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



**\*MINI PAIN AUX GRAINES DE TOURNESOL**  
\*Sonnenblumen-Minibrötchen

**21436**  
35 G  
60 [Icon]

**AU SÉSAME**  
mit Sesam

**AU SÉSAME**  
mit Sonnenblumenkernen und Leinsamen

**MINI PAIN AUX GRAINES DE CITROUILLE**  
Kürbiskern-Minibrötchen

**20401**  
35 G  
60 [Icon]

**AU SÉSAME**  
mit Kürbiskernen

**AU SÉSAME**  
mit Sonnenblumenkernen, Haferflocken und Leinsamen

**MINI PAIN FRANCESCA**  
Francesca Minibrötchen

**20180**  
35 G  
60 [Icon]

**AU SÉSAME**  
mit Sesam



**SONNENBLUMEN-MINIBRÖTCHEN**  
Minikornecken

**20460**  
35 G  
60 [Icon]

**AU SÉSAME**  
mit Haferflocken, Leinsamen, Sesam, Soja und Sonnenblumenkernen

**\*MINI MALZKORN**  
\*Mini malzkorn

**21437**  
40 G  
60 [Icon]

\*PRODUIT DISPONIBLE EN MIX

\*\*Produkt verfügbar in die Mixe



# 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





### 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® ist eine Kombination aus hervorragendem Geschmack und Raffinesse. Wir verwenden nur natürliche Zutaten, aus denen die hochwertigsten Produkte hergestellt werden, die dann auf Granitplatten in einem Steinofen gebacken werden.

### MEISTER-KOMBINATION



### NOUS NOUS INSPIRONS DE LA NATURE

Les produits Creapanne® ne contiennent pas d'additifs artificiels; la composition parfaite de graines, de fruits secs et d'olives fait que les pâtisseries obtenues sont parfaites pour chaque occasion.



Creapanne®-Produkte enthalten keine künstlichen Zusatzstoffe und die Zusammensetzung aus Getreide, Trockenfrüchten und Oliven macht die daraus resultierenden Backwaren perfekt für jeden Anlass.

### 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  
NATÜRLICH UND GESUND



**PETIT PAIN FINTES®**  
Frühstücksbrötchen Fintes®

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

20771  
80 G  
90 |








**CIABATTA FINTES® 7x12**  
Ciabatta Fintes® 7x12

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

20444  
90 G  
90 |








**TRIANGLE FINTES®**  
Dreiecksbrötchen Fintes®

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

20198  
90 G  
80 |








**DEMI-BAGUETTE FINTES®**  
1/2 Baguette Fintes®

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

20407  
150 G  
60 |








**PICCOLO FINTES®**  
Baguettebrötchen Fintes®

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

20191  
100 G  
50 |








TRANCÉ À LA MAIN  
VON HAND GESENNTEN



## 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  
DU SOLEIL DANS VOTRE ASSIETTE



# 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



\* SUR ACCORD PRÉALABLE AVEC LE SERVICE COMMERCIAL.

\*\* Nach vorheriger Absprache mit der Verkaufsabteilung.



### 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



### 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



**FEUILLETÉ À L'ÉRABLE**  
Pekan-Ahorn-Tasche

21004  
95 G  
48



**FEUILLETÉ FROMAGE BLANC  
ET ABRICOT**  
Käse-Aprikosen-Plunder

20256  
100 G  
35



**DUO À LA FRAISE**  
Erdbeerduo

20279  
110 G  
40



**FEUILLETÉ FROMAGE BLANC  
ET RAISINS SECS**  
Käse-Rosinen-Plunder

20283  
100 G  
40



FORMÉ À LA MAIN  
VON HAND GEFORMT



\* SUR ACCORD PRÉALABLE AVEC LE SERVICE COMMERCIAL.  
\*\* Nach vorheriger Absprache mit der Verkaufsabteilung.





### 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





\* SUR ACCORD PRÉALABLE AVEC LE SERVICE COMMERCIAL.

\*\* Nach vorheriger Absprache mit der Verkaufsabteilung.



**RUBAN AU CHOCOLAT**  
Schokoschleife

20257  
100 G  
451

**LUNETTE AUX NOIX**  
Nussbrille

20271  
100 G  
401

Z ORZECHAMI LASKOWYMI  
with hazelnuts

The image displays two product cards for pastries. The top card is for "Ruban au Chocolat" (Schokoschleife), showing a twisted chocolate pastry. The card includes the code "20257", weight "100 G", and a price tag "451". The bottom card is for "LUNETTE AUX NOIX" (Nussbrille), showing a twisted pastry with hazelnuts. The card includes the code "20271", weight "100 G", and a price tag "401". Both cards feature small icons for a timer and a bread loaf.

**BRIOCHE AU PUDDING**  
Hefebrotchen mit Pudding

22011  
95 G  



**BRIOCHE À LA FRAISE ET À LA CRÈME**  
Hefebrotchen mit Erdbeere und Cremefüllung

22013  
95 G  






**BRIOCHE DUO DE CRÈME AUX FRUITS D'ETE**  
Hefebrotchen mit Sommerfrüchte und Cremefüllung

21753  
95 G  



**BRIOCHE AVEC CRÈME AU CHOCOLAT ET AU CITRON**  
Hefebrotchen mit Schoko-Zitrone-Füllung

22012  
95 G  



**BRIOCHE TORSADÉE AU FROMAGE BLANC**  
Hefebrotchen mit Quark

21754  
95 G  





**\*ENVELOPPE AUX POMMES**  
\*Apfelplunder

20297  
100 G  
40



**CROISSANT**  
Croissant

20760  
55 G  
30



**FORMÉ À LA MAIN**  
**VON HAND GEFORMT**



**\*HUIT À LA CRÈME**  
\*Acht mit Creme

20277  
100 G  
45

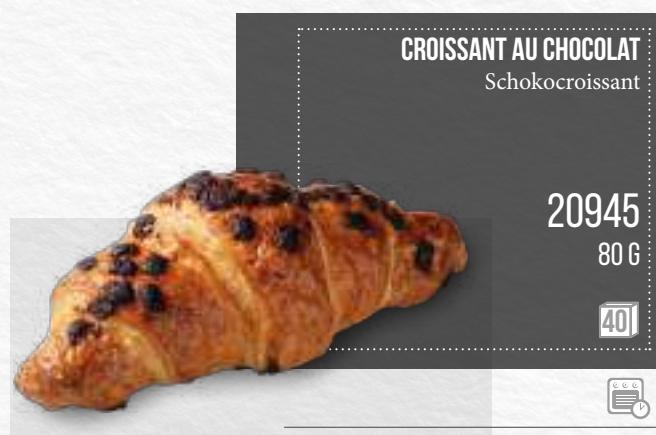




**GRAND CROISSANT**  
Croissant groß

21603  
110 G  
35





GÂTEAUX POUR LES HÔTELS MINI-PLUNDER



# 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 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  
NEIN HOCH GROSSE KOSTLICHKEIT







## GÂTEAUX POUR LES HOTELS MINI-PLUNDER

### 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 FEUILLETÉ AU FROMAGE BLANC

Mini-Quarkplunder

20294

50 G

90,-



### MINI BOUCHÉE À L'ÉRABLE

Mini-Plunder mit Mandelfüllung

21721

35 G

120,-



### MINI NOTE DE CERISE

Mini-Kirschnote

20295

50 G

90,-



### MINI LUNETTE AUX NOIX

Mininussbrille

20286

50 G

90,-



AUX NOISETTES

mit Haselnüssen



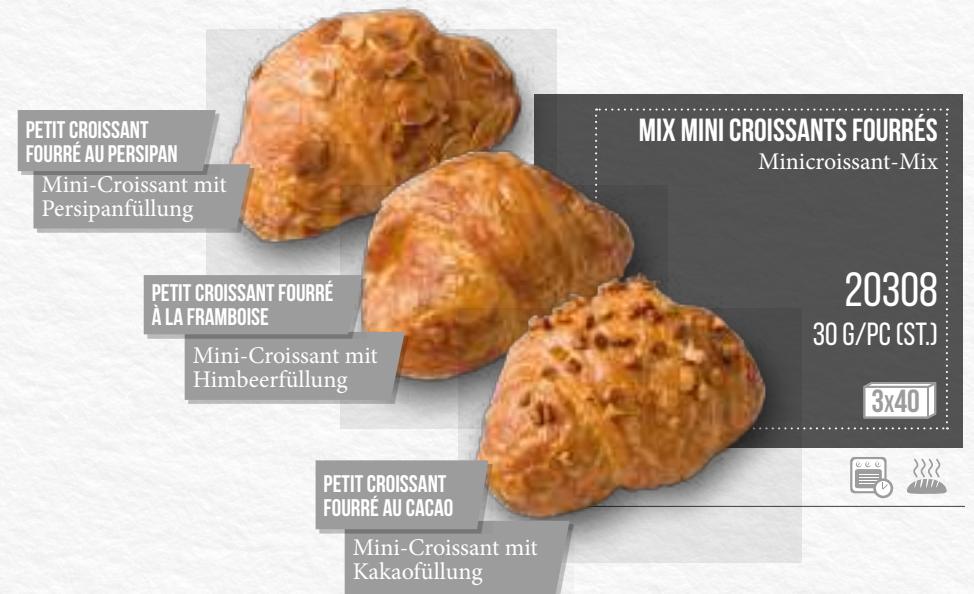




MINI VIENNOISERIES MINI-PLUNDER



80





# 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





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](http://WWW.INTEREUROPOL.EU)  
2024