

RÉSEAU



BACK ^{ÉTÉ 2014} *mag*

le mag info produits de BACK EUROP FRANCE

SCOOP FLASH ZOOM CONSEILS RECETTES SURGELÉS OFFRES



energus10

Plus qu'un pain, une révolution nutritionnelle !



«J'aime manger ce pain
et en plus il me fait du bien»

Jean-Michel COHEN

auteur des livres «Savoir manger»
et «Savoir maigrir»

Les points forts du pain energus10 :

Produit facile à préparer

(prémix à 100%, 80% d'hydratation,
pas de temps de repos..)

Assistance technique et marketing.

Jusqu'à 2€ HT de marge

par pain vendu.

Positionnement diététique fort

grâce au partenariat avec Jean-Michel Cohen ainsi
qu'aux conseils gratuits proposés par nos
diététiciennes nutritionnistes.

Marketing fourni à chaque commande

100 prospectus personnalisables

+ 100 banderoles + 100 sachets

Référencement gratuit sur le site internet

www.energus10.com

Plan média national

qui créera des retombées dans les points de vente.

- Teneur réduite en glucides
- Riche en fibres et protéines
- Riche en acide gras oméga 3
- Longue conservation

Disponible en kit comprenant :

- 1 sac de mélange 25 kg
- + graines pour le décor
- + 100 sachets
- + 100 banderoles
- + 100 flyers

Code BEF : 028288



Désormais disponible en cuit surgelé :

Pain 400g

(carton de 15)

Code BEF : S29273



Petit pain protéiné long 80g

(snacking)

(carton de 100)

Code BEF : S29274



Petit pain protéiné carré 63 g

(hôtellerie Restauration)

(carton de 104)

Code BEF : S29275



Création

Distribution



www.energus10.com

► **Edito**

Voilà, l'été arrive et avec lui la saison des vacances ! C'est l'occasion pour beaucoup de goûter aux joies d'un repos bien mérité.

Qui dit été, dit parfois villégiatures, longs trajets ou tout simplement farniente à la maison. Mais que l'on parte ou pas, été rime toujours avec **nombreux repas pris en dehors de chez soi...**

Une vraie manne pour vous, professionnels des métiers de bouche !

Les vacanciers cherchent alors à se faire plaisir, à manger sain et bon, à condition que ce ne soit pas à n'importe quel prix...

En un mot comme en cent, **l'été, vous avez une vraie « carte » à jouer !** Alors retrouvez dans cette édition, toute une sélection de nouveautés, conseils et recettes pour tirer profit de cette saison prometteuse.

Bonne lecture !

*Le service Marketing & Communication
BACK EUROP FRANCE*

Éditeur de la publication : BACK EUROP FRANCE
 Directeur de publication : B. Verhac
 Conception : à l'encre bleue (56)
 Réalisation : BACK EUROP FRANCE
 Impression : Icônes (56)
 BACK EUROP FRANCE
 67 rue Anita Conti - CS 10601 - 56010 Vannes
 www.backeurop.fr 06/14

► **Sucreline de BEGHIN SAY**

Son effet anti-cristallisant améliore la conservation de vos produits, le moelleux de vos viennoiseries, et vous permet de confectionner des glaces plus onctueuses. L'abaissement du point de congélation vous permet d'obtenir des glaces portionnables à basse température.

- **Belle coloration de vos préparations.**
- **Substrat de fermentation** : un développement plus important des produits.
- **Les applications** : génoises, madeleines, financiers, glaces, truffes, macarons, crèmes de fourrage, gaufres et viennoiseries.



Seau de 7 kg

Sucreline



► **Optez pour la nouvelle gamme L-One de chez LUCART PROFESSIONAL**

Bobines et Jumbos pure ouate à dévidage central, serviettes pure ouate...

Les produits L-One vous permettent une meilleure maîtrise de la consommation grâce à leurs systèmes de distribution feuille à feuille.



Serviet Strong L-0 White 216X40
Code BEF 029564



Dispenser L-One Maxi
Code BEF 029555



Dispenser L-One Tabletop
Code BEF 029561



Bobine dévidage central 450s
Carton 6 recharges Code BEF 018995



Jumbo Strong L-One Mini 180
Carton de 12 pièces
Code BEF 029560



► **CANDIA PROFESSIONNEL : le beurre léger tartinable**



Beurre léger doux 40 % MG
Barquette 1 kg Code BEF 029864

Spécial Sandwich, nouveauté snacking !

Le beurre léger 40% MG tartinable CANDIA PROFESSIONNEL est spécialement adapté à la préparation de sandwiches et toasts.

Les avantages du produit :

- Une texture « pommade » tartinable dès la sortie du frigo.
- La délicate saveur du beurre frais.
- Une très bonne tenue à température ambiante.
- Une barquette protectrice et inviolable.
- Un étalement en couche fine pour une maîtrise du coût portion.

Recette : Le sandwich végétarien au Comté

Ingrédients :

- Baguette aux céréales
- Comté format baguette
- **Beurre léger tartinable Candia Professionnel**
- Noix décortiquées
- Radis rouge
- Pommes
- Mesclun

Montage :

Couper partiellement le pain en deux, étaler une fine couche de **beurre léger tartinable**, puis déposer de fines tranches de pommes. Ajouter les tranches de comté, puis les couvrir de lamelles de radis, de feuilles de mesclun, et parsemer de noix.



► Avec DAWN®, goûtez à l'authenticité américaine

Dawn est créateur d'authentiques pâtisseries américaines depuis 1920. Aujourd'hui sa large gamme de produits, de l'ingrédient au produit fini, arrive en Europe...

Une vague culturelle américaine est en train de déferler sur le continent et la popularité des fameuses spécialités Dawn® (muffins, cookies, brownies, donuts...) gagne chaque jour du terrain pour devenir des références incontournables auprès des nouvelles générations de consommateurs.

C'est pourquoi Dawn Foods lance une vaste campagne européenne afin de vous faire découvrir (ou redécouvrir!) la véritable pâtisserie «made in USA»: son goût unique, sa diversité et les nombreuses possibilités qu'elle offre...

Testez-la, Travaillez-la, Vendez-la. Voilà l'ambition de Dawn®: vous aidez à faire découvrir l'Authentique et le Vrai.

Tout au long de l'année, la «boulangerie mobile Dawn®» effectuera un voyage hédonique et éphémère dans un grand nombre de pays européens – une animation inédite, à ne rater sous aucun prétexte!

En attendant l'arrivée en France de la mythique caravane «Airstream», Dawn® vous invite dès aujourd'hui à commencer votre initiation avec son panel de services dédiés: conseils, formations, recettes, échantillons...

Retrouvez ainsi l'intégralité de l'offre sur le site www.dawnbakery.fr



Dawn®

► Innovation : découvrez la gamme de produits « Solutions sandwichs » GASTRONOME PROFESSIONNELS



Un concept innovant pour vos menus snacking!

- Une recette viande et légumes cuisinés complète et prête à l'emploi.
- Une solution sandwich pré-dosée, composée de 65% de viande de volaille et de 35% de légumes cuisinés pour un gain de temps assuré.
- Des produits services permettant une confection rapide et facile de vos menus.
- Un sachet 1 kg IQF pour une gestion optimisée.

Deux recettes aux saveurs cuisinées en réponse aux attentes de vos convives!

- Émincés de filets de poulet rôtis, demi-tomates cerises marinées et oignons rissolés.
- Émincés de poulet rôtis Tex Mex, poivrons verts et rouges marinés grillés et oignons rissolés.



► ARTISAL et DÉLICES DE LA TOUR : le snacking comme vous ne l'avez jamais vu !

Une offre inédite de snacking arrive dans les boutiques des boulangers-pâtisseries !

Signée Artisal et Délices De La Tour, elle répond parfaitement aux attentes actuelles des consommateurs et devient par conséquent un véritable atout de différenciation à saisir !

Vous en doutez ? Voici les réponses aux questions que vous vous posez.



• Pourquoi avoir lancé cette offre snacking ?

Les marques **Artisal** et **Délices De La Tour** ont voulu mettre au point une offre qui réponde parfaitement aux attentes actuelles des consommateurs. Satisfaire les gourmands souhaitant un juste équilibre entre le plaisir, la qualité et le prix en est la raison principale. Par conséquent, cette offre snacking a misé sur les tendances de consommation du moment : les légumes, la simplicité, les saveurs ethniques, sans oublier les portions plus petites, le croustillant et la fraîcheur avant tout. Elle prend la forme de feuilletés garnis, de bases personnalisables, de viennoiseries traditionnelles revisitées et de douceurs sucrées.

• À qui s'adresse-t-elle ?

À vos consommateurs !

Aujourd'hui en quête d'authenticité, les clients apprécieront les recettes artisanales de ces snacks, mais aussi leur qualité et leur aspect « fait maison ». De plus, certaines références sont personnalisables afin que chaque boulanger-pâtisseries puisse apporter sa touche personnelle et répondre aux envies de fraîcheur et de variété de ces clients. En effet, dans le contexte actuel, la diversité de l'offre garde tout son sens. Cela tombe à merveille puisqu'il y en a pour tous les goûts et toutes les envies. Au menu, les clients auront le choix de saveurs classiques ou originales, créées comme salées. Enfin, les plus pressés d'entre eux apprécieront particulièrement les formats plus pratiques à emporter.

• Quels produits constituent cette offre de snacks salés ?

Les marques **Artisal** et **Délices De La Tour** proposent trois solutions dites globales. Le Rondo Jambon Fromage séduira grâce à sa pâte feuilletée mariée à une garniture gourmande. Il remportera aussi un franc succès avec son look inédit rehaussé d'une touche fun. Une aubaine pour les professionnels qui cherchent à se différencier sans compromettre la qualité artisanale.

L'offre de Feuilletés traiteur se décline en une large palette de garnitures : épinard-chèvre, poulet-curry, champignon-bœuf, fromage, Hot dog ou encore porc & légumes à l'indienne.



2 Feuilleté Poulet-Curry

Enfin, le Snack Multicéréales Philadelphia® se présente comme l'association gourmande d'une pâte à croissant multicéréales et du fromage frais Philadelphia®. Il peut être dégusté tel quel ou garni. Et il n'est pas le seul dans ce cas ! D'autres bases à garnir sont proposées et constituent une bonne façon de se démarquer et de faire parler sa créativité ! Avec sa pâte laminée, le Triangle Bretzel possède une texture croustillante et une mie fondante et légère proche du croissant, tout en ayant la saveur d'un bretzel traditionnel. Personnalisable avec des graines de sésame, pavot ou gros sel, il est déclinable en sandwiches. Quant au Croissant Vitalcéréales, il allie authenticité par sa forme de croissant, originalité et gourmandise grâce à sa recette aux céréales et sa mie foncée. Il peut constituer une base de recettes aussi bien salées que sucrées.

► ARTISAL ET DÉLICES DE LA TOUR : le snacking comme vous ne l'avez jamais vu !

• Mais au fait, qu'est-ce que Philadelphia® ?

Spécialité fromagère savoureuse et onctueuse, Philadelphia® possède un goût frais, résultant d'une recette unique à base de lait. La marque Philadelphia® constitue par ailleurs le nouveau moteur de croissance des fromages à tartiner en France.

Un atout de choix pour vos vitrines !

❶ Sandwich Le Fermier, élaboré à partir du Snack Multicéréales Philadelphia

❸ Snack Multicéréales Philadelphia



• Quelle est l'offre du côté des snacks sucrés ?

Produit de tradition, le Mini Palmier Vitalcéréales tire son originalité de son feuilletage multicéréales. Avec son mini format, il est idéal pour le snacking ou les cafés gourmands. Maxi gourmand, il plaira grâce à son goût délicieux et sa texture croustillante. Une personnalisation est aussi possible via le décor (sucre glace ou glaçage chocolat). Enfin, le Rondo Goût Chocolat vient compléter cette offre sucrée avec son look inédit et son fourrage gourmand.



❹ Triangle Bretzel

❺ Croissant Vitalcéréales

❻ Rondo Jambon-Fromage & Rondo Goût Chocolat

• En quoi cette gamme est-elle innovante ?

À l'heure actuelle, les gourmands accordent beaucoup d'importance à l'originalité. C'est pourquoi les marques Artisan et Délices de la Tour proposent 6 produits inédits sur le marché français : le Triangle Bretzel, le Croissant Vitalcéréales, le Snack Multicéréales Philadelphia®, le Rondo Jambon-Fromage et le Rondo Goût Chocolat.



• Quels sont les atouts de cette offre ?

Produits inédits, bases personnalisables ou produits finis, diversité de formats et de saveurs, praticité d'utilisation et petits conditionnements pour un stockage facilité... les points forts de cette offre snacking sont nombreux.

Ils permettront aux boulangers-pâtisseries de bénéficier d'une grande flexibilité dans leur gestion quotidienne mais aussi de proposer une grande variété de produits en vitrine.

Le petit plus ? Dix recettes originales de sandwichs élaborés par un chef boulanger, à partir des bases personnalisables. Créé sous la forme d'un chevalet, ce support, placé sur le comptoir de vente permettra à l'artisan de mettre à l'honneur une recette par jour.

L'idéal pour booster les idées et les ventes.



❼ Feuilleté Hot-Dog

❽ Sandwich Le Rustique, élaboré à partir du Croissant Vitalcéréales



- Après un succès en 2013, Coca-Cola renouvelle l'événement.



Partagez un Coca-Cola® avec...

En 2014, Coca-Cola voit encore plus grand avec sa campagne **Partagez un Coca-Cola** puisque cette année **90% des français*** pourront retrouver leur prénom sur un PET 50cl, soit **1000 prénoms** au total. Ils pourront aussi trouver plus d'une vingtaine d'autres termes génériques sur les autres packs.

Les bouteilles de Coca-Cola, Coca-Cola zero et Coca-Cola light seront disponibles dès le mois de juin dans les points de vente de grande distribution et hors-foyer, pour une durée de 4 mois. Cette opération exceptionnelle sera accompagnée d'un vaste plan de communication (affichage, spot TV et plan digital inédits).

Alors tenez-vous prêts à partager un Coca-Cola avec Julie, Thomas, Marie, Alexandre... et leurs amis !

*12-49, source INSEE



#PartagezUnCocaCola

► Salades estivales HAMAL SIGNATURE

L'été amène régulièrement des envies de nouvelles suggestions pour votre carte. C'est pourquoi, cette année, en plus des traditionnelles tartinades, Hamal Signature vous propose un assortiment de salades estivales composées ou des crudités.

Les traditionnelles salades de crudités comme le coleslaw, la salade de betteraves rouges et les crudités orientales en 1,5 kg seront de retour dès le début du mois de mars. Faciles à l'emploi, elles sont à consommer telles quelles comme base pour agrémenter vos sandwichs, en salades composées ou en garniture sur assiette. Toutes ces références sont déjà assaisonnées.

Idée recette : salade de pâtes froides de fusilli aux crudités orientales et émincés de poulet ; un délice !

Découvrez également les nouvelles références disponibles jusqu'au 30 septembre :

- Les crudités au yaourt & curry doux 1,5 kg
- Les crudités au yaourt 1,5 kg
- Les pâtes estivales au yaourt 1,250 kg
- Les penne méditerranéennes 1,250 kg

Une fois de plus, Hamal Signature vous offre une gamme pleine de créativité et d'une qualité optimale.

Retrouvez toutes les gammes et idées recettes sur le site internet : www.hamalsignature.com



► La sélection LA MONEGASQUE

« Pour agrémenter vos salades, vos pizzas et vos sandwichs »



Tomates confites à l'huile 1 kg
Code BEF 022818



Poivrons pelés grillés à l'huile 1 kg
Code BEF 023417



Aubergines grillées à l'huile 1 kg
Code BEF 023418

« Pour des pizzas et des pissaladières réussies »



Filets d'anchois allongés à l'huile végétale
Boîte 4/4 Alu Tir-Hop « Famosa »
Code BEF 005193



Filets d'anchois allongés à l'huile d'olive
Boîte 4/4 Alu Tir-Hop « La Monégasque »
Code BEF 004878



► Focus sur les conserves de thon LA PULPE



Un métier :

- Sourcing / Importation
- Contrôle Qualité
- Stockage / Livraison
- Veille de Marché



Une gamme :

- Morceaux en poche 600 g
- Morceaux en poche 1800 g
- Entier en boîte 4/4 PNE 600 g
- Entier en boîte 3/1 PNE 1800 g

Des forces :

Sourcing sur les trois zones de pêche (océans Pacifique, Indien et Atlantique) en partenariat avec les usines locales.



► Billes de Mozzarella MAESTRELLA

En salade, en entrée ou à l'apéritif, les billes de Mozzarella Maestrella sont faciles à doser et se glissent facilement dans toutes les préparations gourmandes, à froid.



De couleur blanche, elles possèdent une texture moelleuse et apportent fraîcheur et légèreté en bouche. L'absence de sérum leur garantit une qualité régulière et une conservation optimale jusqu'en fin de DLUO.

Découvrez aussi les pépites de gorgonzola.

Pépites de gorgonzola IQF

Barquette 750 g
Code BEF S28323

Billes de mozzarella surgelées 3/4 IQF

Sachet 1 kg
Code BEF S24234

www.eurialrestauration.com



► Tartimalin beurre tendre léger PRÉSIDENT Professionnel



Barquette 1 kg : un beurre tendre léger facile à tartiner.

- Un bon goût de beurre léger, frais et crémeux hérité du savoir-faire des hommes et des femmes de la beurrerie de Retiers (35) au cœur du bassin laitier breton.
- Pour tous types de pain, protège le pain de l'humidité des ingrédients.
- Couvre en deux fois moins de temps qu'un beurre classique.
- Tartinable en un seul geste dès la sortie du froid.
- 45 à 50 sandwiches par barquette de 1 kg en 5 minutes.
- Existe en doux et demi-sel.

Beurre léger doux à 40% MG

Barquette 1 kg
Code BEF 009378

Beurre léger demi-sel à 40% MG

Barquette 1 kg
Code BEF 014617



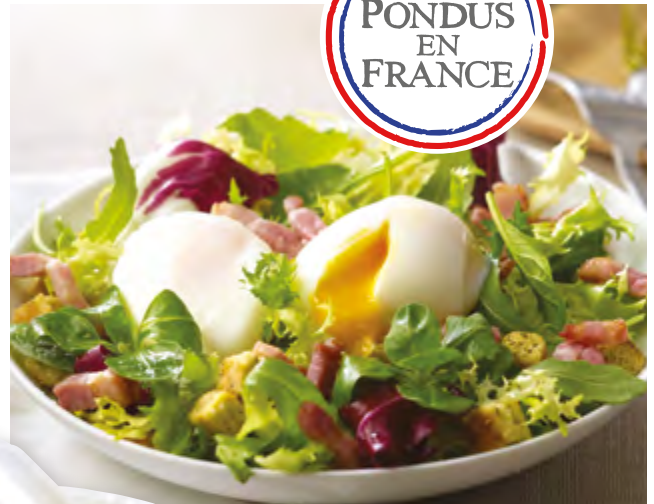
► Craquez pour l'œuf poché Gourmet OVIPAC !

Un produit gourmand, un aspect artisanal, à consommer chaud ou froid.

- Sans saumure.
- Jaune coulant garanti.
- Conditionné en barquette micro-ondable de 6 œufs pochés.
- Des œufs rigoureusement sélectionnés : œufs « extra frais ».
- DLC 35 jours.
- Un produit idéal en salade composée.

Innovation : Découvrez l'œuf à la coque... sans coquille !

Le goût authentique d'un œuf à la coque. Sans conservateur, saveur préservée.



Œuf cuit façon coque
Code BEF en cours de création

Œuf poché gourmet
Barquette 6 kg
Code BEF 028400



► Ultra Dégraissant Désinfectant toutes surfaces SOLIPRO

Réservé à un usage professionnel, SOLIGERM+ est un dégraissant désinfectant pour sols et surfaces en milieu alimentaire, apte au contact alimentaire.



Les avantages ?

- **Polyvalent** : tous sols, surfaces et matériels. Peut s'employer par aspersion, pulvérisation, brosse, trempage ou nettoyeur haute pression.
- **Dégraisse** : élimine rapidement et efficacement toutes les salissures en milieu alimentaire.
- **Désinfecte** : avec la norme de référence Bactéricide EN 13 697 à 1,5%, homologuée par le Ministère de l'écologie, et EN 1276 à 1%.
- **Large spectre d'utilisation** : homologation POA (Produit d'Origine Animale), POV (Produit d'Origine Végétale), vide-ordures.

SOLIGERM + dégraissant désinfectant
Bidon de 5 L
Code BEF 027802



► HUILERIE GID, au service des métiers de bouche depuis 1942

Sans palme, sans arachide, **CUISINOR**, l'huile qui convient à tous usages.

- **Polyvalente** : s'utilise pour cuisiner et pour la friture.
- **Équilibrée** : très bonne résistance à la chauffe.
- **Savoureuse** : conserve le goût et la saveur d'origine des aliments.

GIDOLEIC, haute résistance à la chauffe

- **Résistante** : très bon rendement à chaque bain de friture. Dure au moins deux fois plus longtemps qu'une huile de tournesol. Ne mousse pas.
- **Équilibrée** : assemblage de deux huiles végétales complémentaires. Riche en Vitamine E et Acides Gras essentiels (OMÉGA-6).
- **Savoureuse** : préserve le goût d'origine. Donne des frites légères, dorées et croustillantes.



► Mascarpone MICHELANGELO

Le mascarpone est aujourd'hui l'un des fromages frais italiens les plus connus grâce au célèbre « Tiramisu ».

De par sa saveur douce et sa texture onctueuse, ce fromage fabriqué à partir d'un mélange de crème et de lait, est en quelque sorte « la crème fraîche de la cuisine italienne ».

Sa consistance facile à travailler (lisse et veloutée), sa douceur, son goût unique, lui donnent tout son charme.

Laissez libre cours à votre créativité en composant mousses, crème, tous types de sauces et autres recettes chaudes ou froides, salées ou sucrées, les plus audacieuses.



Mascarpone Barquette 2 kg
Code BEF 025828

Mascarpone Bol 500 g
Code BEF 025829



► Café moulu bio Fairtrade « PURO »

Le **café Puro BIO** est produit selon des méthodes de production écophiles, avec respect pour l'homme et la nature.

Laissez-vous surprendre par le mélange secret de Puro BIO Fairtrade Coffee... plus séduisant encore que la pomme d'Eve. Mais cette fois, vous contribuerez bien à sauver le Paradis Terrestre...

Choisir un **café « Puro »**, c'est faire un geste pour notre planète...



Café moulu bio
Paquet 250 g
Code BEF 028356



► Galiote, l'autre rhum !

Issu de l'assemblage de rhums des Antilles. Optez pour une alliance aromatique parfaite et sublimentez vos pâtisseries.

Osez Galiote !



Rhum faveur des Antilles 54% vol.
Bouteille 1 L
Code BEF 012246



► C.I.N.R.J. : Le polar® rond, le pain de toutes les tendances

Comment innover à travers votre gamme de snacking ?

En proposant une offre complète de sandwiches mélangeant recettes traditionnelles et pain original.

C.I.N.R.J., distributeur exclusif en France des produits « Polarbröd », vous propose ce pain traditionnel suédois, d'après une recette centenaire.



Ce pain polar® offre toutes les garanties d'un sandwich réussi. De par sa qualité et sa texture, le polar® rond réinvente les sandwiches classiques en une version légère, estivale, idéale.

Informations techniques :

- 15,5 cm
- 50 g
- 80 pains par carton
- DLUO 12 mois
- Pain cuit surgelé

Conseils d'utilisation :

- Tartinable sucré/salé
- Superposable
- Sandwich chaud ou froid
- Sandwich ou dessert

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Glucides : 51 g dont sucres : 9,2 g
 Protéines : 8,2 g
 Lipides : 2,9 g dont saturés : 0,9 g
 Fibres alimentaires : 4,7 g
 Valeur énergétique : 270 Kcal/ 1150 KJ



Pain polar plaque Sachet 5 pièces Code BEF S29525

► BACK EUROP réinvente vos desserts fruités

Et si vous proposiez le tiramisu poires à la place d'une tarte aux pommes ? Ou le chausson aux abricots ?

Profitez de la gamme de conserves de fruits BACK EUROP, adaptées à toutes vos réalisations et à toutes vos idées.

À l'arrivée de l'été, quoi de mieux qu'un dessert fruité pour finir un déjeuner ou simplement s'offrir une pause sucrée.

Garantie qualité :

- Calibrage régulier
- Coloration homogène
- Tenue du fruit
- Conservation longue durée

Garnitures idéales pour vos :

- Tartes, gâteaux, viennoiseries
- Décorations
- Réalisations de purée
- Recettes snacking sucrées/salées



Demi-poires Williams au sirop léger
Boîte 3/1 Code BEF 006327

Oreillons d'abricots au sirop léger
Boîte 3/1 Code BEF 006192



RÉSEAU



Découvrez ou redécouvrez les produits à la marque BACK EUROP !

Que vous soyez artisan ou commerçant des métiers de bouche,
démarez-vous avec **BACK EUROP FRANCE**.

L'objectif de la marque BACK EUROP ?

Vous faire bénéficier de notre savoir-faire et de notre connaissance des produits.

BACK EUROP, c'est plus de 500 références d'une qualité irréprochable.

Avec des gammes très étendues, notre marque s'adapte à chacun de vos besoins.

**Du fond du laboratoire à la vitrine,
notre offre est 100% complète
et 100% pour vous !**



PRODUITS SECS

PRODUITS SECS



PRODUITS FRAIS

PRODUITS FRAIS



PRODUITS SURGELÉS

PRODUITS SURGELÉS



EMBALLAGES

EMBALLAGES



PRODUITS D'HYGIÈNE

PRODUITS D'HYGIÈNE

Fournil

- Levures
- Beurres
- Corps gras
- Chocolats boulangers
- Fruits secs
- Viennoiserie surgelée
- Démoulage / Dégraissage



Levure de panification
Carton de 20 pains
de 500 g
Code BEF 023989



Laboratoire

- Sucres, fondants
- Nappages
- Produits laitiers et dérivés
- Ovoproduits
- Fruits
- Fourrages aux fruits
- Pâtes et crème à base de fruits secs
- Mixes pour mies et pâtes pâtisseries
- Chocolats pâtisseries et confiseurs
- Alcoolat
- Aromatisation
- Décors consommables
- Divers laboratoire
- Prêt à garnir



Gosses de Vanille Bourbon
Bocal de 140 g
Code BEF 027437



Bigarreaux dénoyautés
Bocal de 2 L
Code BEF 014764



Extrait de café
PET de 1 L
Code BEF 008342



Crème stérilisée UHT 35% MG
Brique de 1 L
Code BEF 028235



Snacking

- Conserves de légumes
- Conserves de poissons
- Produits boul'traiteur surgelés
- Sauces



Mayonnaise Haute Fermeté
Seau de 5 L
Code BEF 020801

Boutique

et petit matériel

- Emballages
- Hygiène et entretien
- Petit matériel



Film alimentaire 300 mètres x 45 cm
Code BEF 028907



Back Lave-Vaisselle
Bidon de 5 L
Code BEF 016767

► WALDKORN® éveille les sens !

Waldkorn® Classic et Waldkorn® Céréales Anciennes ont été primés aux Saveurs de l'Année 2014 par les consommateurs. Ces derniers ont vécu une réelle expérience sensorielle lors de la dégustation de ces pains savoureux et originaux.

Comme en 2013, la distinction « Saveur de l'Année » a été attribuée à Waldkorn® Classic et Waldkorn® Céréales Anciennes. L'objectif de cette récompense est simple puisqu'il consiste à faire valider par des consommateurs indépendants, la qualité des produits lors d'une épreuve sans concession : une dégustation à l'aveugle. Les deux pains Waldkorn® ont été évalués par 120 consommateurs, en fonction de l'aspect, l'odeur, le goût, l'arôme et la texture.

• La première approche, la vision...

« Beau pain »¹, c'est ainsi que les consommateurs perçoivent Waldkorn® Classic. Un très bel aspect qui doit beaucoup à sa jolie couleur bien foncée, aux graines qui le recouvrent délicatement, et à sa mie fraîche et légère de couleur brune. Quant à Waldkorn® Céréales Anciennes, il a été qualifié de pain « très appétissant », sans doute à cause de sa croûte dorée et sa mie de couleur orangée. Présenté sous forme de jolie boule rustique ou traditionnelle, il a en effet beaucoup plu lors du test.

• Puis l'odorat et le toucher...

Les deux pains ont su séduire les testeurs par leur bonne odeur. Waldkorn® Classic a également conquis avec « sa mie pas trop serrée ». Composé de graines de tournesol, lin, gruau de soja, froment, orge, avoine et seigle, il fait l'unanimité grâce à sa texture moelleuse et fondante. Côté Waldkorn® Céréales Anciennes, c'est une croûte très croustillante qui a été soulignée et appréciée.



Waldkorn® Classic

Sac de 15 kg
Code BEF 022614



• Enfin, le goût, l'expérience unique et originale

Avec sa saveur délicatement relevée de notes maltées, Waldkorn® Classic a remporté un franc succès. Son goût de céréales qualifié d'« excellent et subtil » a séduit les papilles de tous.

Concernant Waldkorn® Céréales Anciennes, c'est son goût intense et sa croustillance en bouche qui ont été remarqués. Sa saveur authentique de blé amidonnier et d'engrain a également eu beaucoup de succès auprès des gourmets.

Associés à des ingrédients de qualité, ces pains ont exprimé à merveille leur authenticité et leur goût unique. Cet engouement général touchera également les professionnels, qui vivront grâce à la marque Waldkorn®, une expérience unique et originale. Dès le début de la fabrication de ces pains, ils verront tous leurs sens sollicités à commencer par le toucher grâce à la texture de la pâte malléable et agréable à travailler. En un sens... Tout le monde sera conquis !



**Waldkorn®
Céréales
Anciennes**

Sac de 15 kg
Code BEF 026720

* Examen gustatif réalisé par Monadia, 1^{er} Centre de Qualité Consommateurs de France.

1. Les verbatims entre guillemets sont issus du test Monadia.



► Sauces **SORÉAL ILOU** : à découvrir ou à redécouvrir



Mayonnaise légère qualité traiteur

Seau 5 L Code BEF 022133

Retrouvez tout le goût et la fraîcheur d'une mayonnaise classique, la légèreté en plus. Sa tenue haute fermeté s'adapte à toute utilisation.

Sauce samouraï 10 g Code BEF 028428

Composée de purée de piments rouges et poivrons rouges pour relever vos plats avec sa saveur piquante, en accompagnement de vos frites, kebabs ou sur une pizza.

Huile pimentée spéciale pizza 4 ml Code BEF 027125

Son goût pimenté relèvera vos pizzas.

Ketchup 10 g Code BEF 027126

Un ketchup sans complexe au goût équilibré : tomate, sucre et aromates.

Mayonnaise légère 10 g Code BEF 027124

Équilibrée en goût moutarde de Dijon et œuf pour vos entrées, plats et sandwiches.

Moutarde forte de Dijon 10 g Code BEF 027123

Une véritable moutarde fine et forte de Dijon pour renforcer le côté piquant des sandwiches.

Sauce salade 10 g Code BEF 027128

Sa saveur légère et vinaigrée pour tout type de salade.

Sauces en boîtes services de 100 unités :

Sauce américaine burger 10 g Code BEF 028429

Saveur tomate et vinaigrée, idéale pour vos viandes grillées et burgers.

Sauce pom'frites 10 g Code BEF 028427

Mayonnaise sucrée avec marquants d'aneth, accompagne vos frites, pommes de terre.

Sauce blanche 10 g Code BEF 028424

Sauce ail & concombre, idéale pour poisson, légumes, apéritif, kebabs.

Sauce poivre 10 g Code BEF 028426

Avec présence de marquants de poivre noir pour une pointe de piquant à vos viandes et burgers.

Sauce curry 10 g Code BEF 028425

Idéale en accompagnement de riz, pâtes, moules, volailles, nuggets.



TOUT LE PLAISIR EST POUR VOUS

► Découvrez la gamme snacking **CHARCUTERIES GOURMANDES**

Pastrami de bœuf

Le Pastrami est élaboré à partir d'ingrédients rigoureusement sélectionnés :

- Bœuf d'origine française.
- Ronds de gîte de viande de bœuf (95% de viande).
- Assaisonnement à la coriandre.

Un processus de fabrication spécifique et maîtrisé pour obtenir une viande maigre de qualité et des tranches ultra fines (0,6 mm).

Un goût raffiné, issu d'une cuisson lente d'environ 12h.

Déjà au format sandwich (8 cm x 23 cm) :

- Moins de manipulation : véritable gain de temps.
- Une sécurité alimentaire renforcée.



Pastrami de bœuf Barquette de 20 tranches Code BEF 028276

Jambon tranché format baguette

- Des produits de qualité conçus pour les professionnels.
- Des produits déjà tranchés et prêts à l'emploi : praticité et rapidité de mise en œuvre.
- Des tranches régulières.
- Une parfaite maîtrise du coût portion, 100% du produit utilisé.
- Moins de manipulation.
- Des qualités gustatives préservées.

Jambon cuit de Paris découenné dégraissé

Format baguette tranche 30 g

Barquette de 20 tranches Code BEF 024285



► GAULT ET FRÉMONT : les nouveautés de l'été !

Gault & Frémont innove : une nouveauté tout en beauté !

Ces boîtes « Chocolatées » et « Fruitées » vous séduiront par leur graphisme épuré et délicat.

Doté d'un carton de qualité supérieure, haute rigidité ; ce nouveau modèle illuminera vos produits grâce à un vernis ultra brillant.

Bien plus qu'esthétique ; ce nouveau modèle est aussi plus pratique.

En effet Delicat's bénéficie d'un rebord rabaisé sur le devant permettant de mieux insérer les pâtisseries ainsi qu'une encoche de fermeture pour plus de sécurité.

Sa nouvelle forme elliptique apporte une maniabilité du produit incomparable.



La Gamme Cartonnage « COQUELICOT »

Ces boîtes ont été créées pour valoriser vos pâtisseries, grâce à des tons chauds et à une allure estivale !

N'hésitez plus !



Les retrouvailles des beaux jours

La Gamme Sacherie « CHEF »

Redécouvrez la gamme de sacs croissants et de papier mousseline « Chef ».

Disponible en Kraft Blanc et Brun, cette gamme est l'alliée de vos gourmandises.



► Les fourrages Fruffi, fruits de l'inspiration d'ARTISAL

Tout au long de l'année, les fourrages Fruffi permettent de varier les goûts, couleurs, textures des douceurs exposées en vitrine. Un atout clef pour séduire l'envie de fruits des consommateurs et une source d'inspiration pour les boulangers-pâtisseries !



Pour donner des idées aux artisans, la marque **Artisal** propose la solution fruit Fruffi. Les boulangers-pâtisseries se réjouiront de régaler leurs clients avec des fourrages prêts à l'emploi. Fruffi s'utilise en effet pour des applications à froid, en cuisson pour des viennoiseries, flans, tartes, crumbles et chaussons par exemple, ou même en surgélation pour les mousses, les fourrages ou encore les décorations.



• Déclinaisons à l'infini

Tantôt roses ou orangés, les desserts vont prendre de belles teintes avec l'arrivée des premiers rayons de soleil... Avec toute une palette de déclinaisons possibles, les boulangers-pâtisseries seront en effet en mesure de varier l'aspect de leurs réalisations au gré de leurs envies et y apporter de la couleur. Ils pourront également alterner les goûts : fruits des bois, pomme, banane, myrtille, poire, pêche, fraise, framboise, abricot, cranberry, cerise, mangue-abricot sans oublier les dernières références orange et exotique. Riche en fruits et sans gélatine, ces fourrages contiennent au minimum 70% de fruits. Une saveur intense rehaussée par de vrais morceaux de fruits pour un goût authentique !

Et comme avec Fruffi, tout est permis, les artisans opteront pour une mousse, un glaçage, un gélifié tendre ou ferme, un miroir fruité ou un coulis. Fruffi se marie par ailleurs avec tout type de pâte, de crème ou tout autre ingrédient pour réaliser des entremets de caractère. Découvrez certaines déclinaisons Fruffi ci-contre et inventez, en un clin d'œil, de nouvelles pâtisseries.

▼ ingrédients et mise en œuvre

GLAÇAGE

(tenue assurée sur surface bombée)

- 250 g • Jelfix Neutre / Abricot / Fraise
- 500 g • Fruffi
- 500 g • Royal Miroir Neutre

Porter l'eau et Jelfix à ébullition.

Verser sur le mélange Fruffi et

Royal Miroir Neutre, puis mixer l'ensemble. Utiliser à 30-40°C.



GÉLIFIÉ TENDRE

(épaisseur maximum 1 cm)

- 600 g • Jelfix Neutre / Abricot / Fraise
- 300 g • Eau
- 900 g • Fruffi

Porter Jelfix et l'eau à ébullition puis ajouter Fruffi et reporter le tout à ébullition en remuant constamment.

MOUSSE

- 150 g • Gel Neutre
- 250 g • Eau
- 1000 g • Fruffi
- 1000 g • Edelweiss

Mélanger Gel Neutre et l'eau. Ajouter Fruffi au premier mélange puis la crème Edelweiss légèrement montée. Possibilité de modifier la quantité de Fruffi selon l'intensité du goût souhaité.



► La Pétrissée®

Pour retrouver les saveurs d'antan.

- Une baguette peu développée au goût marqué, riche, mais sans acidité excessive.
- Une mie crème aux alvéoles larges et irrégulières sous une croûte craquante et dorée.
- Une saveur unique et une bonne conservation qui valorisent le savoir-faire du boulanger.



▼ ingrédients et mise en œuvre

Pour 20 baguettes :

- 4000 g • Farine T55 ou T65
- 400 g • La Pétrissée®
- 45 g • Levure La Parisienne®
- 80 g • Sel
- 2800 g • Eau



Travail en Pointage Retardé :
Le goût, c'est tout un métier !

- **Pétrissage** en 1ère vitesse uniquement :
20 minutes pour les pétrins à axe oblique.
9 minutes pour les pétrins à spirale.
12 minutes au batteur.
- **Pointage** en bac 12 à 24h dans une enceinte réfrigérée à 6 - 8°C.
Maintenir suffisamment d'humidité dans l'enceinte pour éviter le croûtage de la pâte.
- **Division et façonnage**
Pour un alvéolage plus ouvert, préférer un façonnage à la main.
- **Apprêt** : 1h10 à 23°C.
- **Cuisson** : 230 à 260°C avec buée.
La durée dépend du poids des pâtons.



Préparation de panification,
LA PÉTRISSÉE®
Sac de 25 kg
Code BEF 009472



Levure de panification,
LA PARISIENNE
Carton de 10 kg
Code BEF 009309



► Pain « COMPLET PLUS »

Pour un pain savoureux enrichi en germes de blé et graines de tournesol.
Recette du chef boulanger Complet.



▼ ingrédients et mise en œuvre

- 1000 g • Préparation pour **Complet Plus**
- 640 g • Eau
- 30 g • Levure

• Pétrissage :

Spirale ou batteur : 3 minutes à petite vitesse et 8 minutes à vitesse moyenne.
Température de la pâte en fin de pétrissage : 23 - 25°C.

Pointage : 40 minutes.

Peser les pâtons (400 g environ) et bouler serré.

Détente : 10 minutes.

• Façonner (batard ou autres formes).

• Apprêt : 45 - 50 minutes en chambre (30 à 32°C).

Lamer et enfourner 25 à 30 minutes à 230°C environ avec buée.

Pour donner au pain plus de croustillant et développer les saveurs,
finir la cuisson 7 à 10 minutes avec la bouche ouverte.

Ressuage : disposer les pains sur grilles au défournement.



Préparation pour complet plus
Sac 25 kg
Code BEF 000085

► Semi-confit de fruits : Citron et Orange LES VERGERS BOIRON

Un concentré de saveurs et une texture inédite au service de votre créativité. C'est grâce au confisage très doux dans le propre jus de l'agrumes que les petits dés de citron et d'orange semi-confits Les Vergers Boiron sont plus moelleux et beaucoup moins sucrés que les fruits confits !

Les semi-confits sont des préparations surgelées, obtenues par concentration du jus et confisage à température modérée d'écorces d'agrumes, afin de garder toutes les qualités organoleptiques originelles des fruits frais ainsi que toute leur tenue.

- Nouvelle technologie exclusive Les Vergers Boiron.
- Goût puissant, typique d'agrumes frais, plus fruité qu'un fruit confit traditionnel, peu sucré et sans amertume.
- Texture agréable avec des petits morceaux à la fois moelleux et légèrement croquants.
- Couleur naturelle et brillante.
- Gain de temps et qualité irréprochable.
- À fortes températures, aucun exsudat libéré, les semi-confits gardent toute leur tenue et leur fraîcheur.
- À températures négatives, leur texture est tendre, savoureuse et facilement cuillérable.
- Grande variété d'applications en inclusion ou en décor.
- Conditionnement pratique, facile à stocker.
- Produit surgelé à conservation longue (30 mois à date de fabrication).



Semi-confit de citron
Pot de 500 g
Code BEF S30150



Semi-confit d'orange
Pot de 500 g
Code BEF S30151

Recette : Pain de Gênes et marmelade d'orange pour 50 petits gâteaux individuels.
Création Ollivier Christien, Chef Pâtissier.



BISCUIT PAIN DE GÊNES 600 g PÂTE D'AMANDE 50%

- 420 g • Œufs
- 70 g • Farine T45
- 70 g • Féculé
- 180 g • Beurre fondu
- 200 g • **Semi-confit d'orange Les Vergers Boiron**
- 80 g • **Semi-confit de citron Les Vergers Boiron**
- 30 g • Cointreau 60%

Poids total : 1650 g

Détendre à la feuille la pâte d'amande avec les œufs en les ajoutant un à un. Une fois le mélange homogène, remplacer la feuille du batteur par le fouet et battre l'ensemble 4 à 5 minutes. Tamiser la farine avec la féculé, verser dans la cuve du batteur en remuant à la spatule, terminer le mélange en ajoutant le beurre fondu froid, les **semi-confits d'orange et de citron**. A l'aide d'une poche à douille remplir vos moules aux 2/3 et cuire à 180°C pendant 12 à 15 minutes.

MARMELADE ORANGE

- 600 g • **Semi-confit d'orange Les Vergers Boiron**
- 70 g • Cointreau 60%
- 30 g • Sucre semoule
- 50 g • Eau minérale
- 8 g • Gélatine feuilles

Poids total : 758 g

Plonger la gélatine dans l'eau froide. Faire un sirop avec l'eau et le sucre semoule. Plonger la gélatine ramollie puis le **semi-confit** décongelé, bien mélanger le tout en incorporant le Cointreau. Réserver dans un bol inox le tout filmé. Une fois le mélange refroidi, disposer une cuillerée de marmelade d'orange dans la cavité du pain de Gênes. Napper de glaçage neutre.



▶ LOTUS BAKERIES : Minestrone de fruits exotiques, coulis orange passion

Recette pour 6 personnes.

▼ ingrédients et mise en œuvre

- 200 g • Original speculoos Lotus concassé ou en biscuit
- 80 g • Beurre doux

Garniture

- 10 cl • Eau
- 75 g • Sucre en poudre
- 2 • Gousses de vanille
- 600 g • Fromage à la crème
- 4 • Feuilles de gélatine

Fruits caramélisés

- 100 g • Sucre en poudre
- 150 g • Mélange de fruits secs (amandes, noisettes...)

Sauce

- 100 g • Pâte à tartiner Original speculoos Lotus
- 10 cl • Crème liquide entière



Original speculoos Lotus concassé
Sachet 750 g
Code BEF 024813



Biscuit speculoos
Boîte 2 kg
Code BEF 024808

Pâte à tartiner Original speculoos Lotus
Pot 1,6 kg
Code BEF 026546

Garniture :

Faire fondre le beurre. Émietter les biscuits et les mélanger avec le beurre fondu. Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau froide.

Dans une casserole, mettre à bouillir l'eau, le sucre, les gousses de vanille fendues et grattées. Mettre les feuilles de gélatine dans le sirop hors du feu pour qu'elles fondent. A l'aide d'une spatule, lisser le fromage frais dans un bol, puis ajouter le sirop. Mélanger ensuite pour incorporer les différents ingrédients.

Dans des cercles en inox ou dans des moules individuels, tasser la pâte réalisée avec l'**Original speculoos Lotus** dans le fond puis verser la préparation à base de fromage par-dessus. Laisser prendre au réfrigérateur pendant 3 heures.

Sauce speculoos :

Dans un bain marie assouplir la **pâte à tartiner Original speculoos Lotus**, hors du feu mélanger avec la crème jusqu'à obtenir une sauce onctueuse. Réserver.

Fruits caramélisés :

Faire fondre le sucre et le cuire dans une poêle jusqu'à coloration rousse, puis ajouter les fruits secs et bien les enrober de caramel. Les débarrasser ensuite sur un papier cuisson. Lorsqu'ils sont froids, les casser en gros morceaux.

Disposer le cheese cake dans une assiette et retirer délicatement le cercle, puis décorer de caramel et de fruits secs caramélisés.



► Nouveau muffin MILKA® Noisettes, la garantie du succès pour les artisans

Avec sa recette américaine authentique, le nouveau muffin de la marque Milka® arrive dans vos vitrines. Son cœur croquant et ses éclats de noisettes feront l'unanimité. Un futur best-seller auprès des consommateurs !



La gamme Milka® actuelle, composée d'un muffin et d'un donut, connaît un succès ininterrompu depuis 2009. Avec leur texture fraîche et moelleuse, ces gourmandises au goût du jour allient qualités gustative et visuelle. En effet, leurs finitions au **chocolat Milka®** (glaçage, paillettes ou pépites de chocolat) et leurs collerettes attrayantes aux couleurs de la marque contribuent à capter l'attention des amateurs de douceurs. En raison de cet engouement croissant de la part des consommateurs, ces pâtisseries américaines authentiques associées à la popularité de la **marque Milka®**, constituent de véritables accélérateurs de vente pour les boulangers-pâtisseries.

Forte de son succès, la gamme s'élargit et présente un nouveau **muffin aux noisettes** en 2014, inspiré de l'incontournable **tablette Milka® noisettes**, l'une des plus vendues en France. Élaborée à partir d'une pâte à muffin chocolatée avec des inclusions de chocolat Milka® et de noisettes, cette nouveauté renferme un cœur croquant au chocolat Milka®. Surmontée d'un glaçage au chocolat Milka®, elle est aussi décorée d'éclats de noisettes. Sans oublier sa jolie collerette spécifique, toujours très remarquée dans les vitrines.

Au delà du véritable atout de vente lié à la notoriété et la puissance de la marque, le nouveau **muffin Milka® Noisettes** permet d'apporter de la variété en boutique, en termes de goût comme de couleurs.

Les artisans pourront facilement assouvir les envies de délices chocolatés de leurs clients puisque ce produit est prêt à servir. En effet, une simple décongélation suffit !

Autre avantage : son emballage en plateaux filmés individuellement permet à la fois une conservation optimale, une limitation des risques de pertes mais aussi une fraîcheur et une qualité gustative préservées.

Et pour plus de visibilité, un dispositif de communication bien rôdé pour les **goûters américains Milka®** est disponible sous conditions*. De quoi retenir l'attention des gourmands de 7 à 77 ans !



*Sous conditions et dans la limite des stocks disponibles. Pour plus d'informations, contactez votre attaché commercial CSM France.



► Une nouvelle génération de donuts SUNFRY BAKING® arrive dans vos vitrines

Ils ont été reconnus Saveur de l'Année 2014. Véritables innovations, ils sont désormais disponibles dans les boulangeries-pâtisseries... Zoom sur les donuts Sunfry Baking®.

En France, les pâtisseries américaines sont en vogue. Les Français aiment se faire plaisir, mais sont également très attentifs à l'aspect nutritionnel de ce qui les régale au quotidien. Or sur ce dernier point, les donuts pâtissent généralement d'une mauvaise réputation. Parmi les lieux communs, on retrouve souvent des critiques sur l'odeur et le goût jugé trop gras, sans oublier le manque de moelleux. Alors pour se démarquer, les **donuts Sunfry Baking®** ont choisi de prendre le contrepied ! Avec 40% de matières grasses en moins par rapport à la moyenne des donuts standard, et ce grâce à un nouveau mode de cuisson instantanée breveté, ils ne sont ni gras au toucher ni gras en bouche.



1

• De multiples atouts

Autre argument, et pas des moindres pour booster les ventes, les **donuts Sunfry Baking®** ont été reconnus Saveur de l'Année 2014. Comme chaque année, la distinction « Saveur de l'Année » est attribuée à des produits alimentaires. L'objectif est simple puisqu'il consiste à faire valider, par un panel de consommateurs, la qualité des produits lors d'une épreuve sans concession : une dégustation à l'aveugle.

Les boulangers-pâtisseries apprécieront aussi la grande praticité et la souplesse d'utilisation de ces produits. Prêts à servir, ils sont emballés en plateaux filmés individuellement (12 donuts par plateau), ce qui permet une conservation optimale et une limitation des risques de pertes. Sans oublier la fraîcheur et la qualité gustative préservées. Et pour la touche finale, les artisans retrouveront la sacherie aux couleurs Sunfry Baking®, incluse dans les cartons. Celle-ci est un outil de vente pratique puisqu'il permet de présenter et de vendre le donut emballé dans son sachet.

Un vrai plus en termes de communication ! Quant aux consommateurs, ils se réjouiront de déguster des donuts moins gras, déclinés en deux références : sucre et décor chocolat. Avec 40% de matières grasses en moins par rapport à la moyenne des donuts standards, les **donuts Sunfry Baking®** ne font pas pour autant de compromis sur le goût. Sans matière grasse hydrogénée, sans colorant, sans arôme ni conservateur artificiels, cette recette a misé sur des ingrédients de qualité pour rester en phase avec les consommateurs d'aujourd'hui. La nouvelle génération de donuts, synonyme de plaisir sans excès, séduira sans aucun doute plus d'un gourmand.

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à contacter votre attaché commercial CSM France...



1 Donut sucre

2 Donut décor chocolat



2

▶ The Original DOONY'S

Des recettes authentiques, des couleurs alléchantes et des formats variés...

Leader sur ce marché. Doony's n'en finit pas d'étoffer sa gamme après les incontournables références « Doony's sucré » et « Doony's chocolat » : vanille, fraise, banane... pour les grands comme pour les petits !

Goûtez la différence avec cette pâtisserie américaine véritablement traditionnelle sur un marché en plein développement : saveur garantie, texture légère, et facilité de consommation !



vandemoortele

▶ EUROPASTRY : Les Dots, le goût de la variété

Classiques, fourrés au chocolat, à la crème ou à la confiture, recouverts de chocolat blanc, noir, de crème ou de copeaux tricolores. Des assortiments de toutes les couleurs, de toutes les tailles et toutes les saveurs au succès garanti.



Des viennoiseries vite prêtes au goût authentique, des nappages surprenants et d'appétissantes garnitures. Le format le plus américain pour faire fondre vos clients.

fripan  EUROPASTRY
Plaisir des sens

▶ Gamme de produits surgelés « prêts à l'emploi » ANDRÉ BAZIN

ANDRÉ BAZIN vous propose sa gamme de produits surgelés « prêts à l'emploi » pour l'ensemble de vos préparations culinaires.

- Lardons crus et cuits.
- Dés de jambon.
- Chorizo précuit.
- Tronçons de merguez...



Tous ces produits surgelés sont particulièrement pratiques pour le dosage de vos préparations (pas de phénomènes d'agglomération). Ces produits ont une DLC longue limitant tout risque de perte.



André Bazin
MAÎTRE CHARCUTIER

▶ Lessive SKIP

Une lessive professionnelle haut de gamme et économique pour les Artisans Boulangers et Pâtisseries.



Skip Liquide
100 lavages
Bidon de 7,5 L
Code BEF 024343



Skip Advance poudre
95 lavages
Baril de 9 kg
Code BEF 024342

Skip Tablets 128 - 64 lavages
Boîte de 3,84 kg Code BEF 028549

2 SKIP
achetés
1 Cajoline
OFFERT !



Cajoline Assouplissant
Bidon de 5 L
Code BEF 028183

Diversey

BRIDOR

de FRANCE

Nouveautés

NOUVEAU, la mini-
viennoiserie PAC
Eclat *du Terroir*

OSEZ LA MINI, C'EST TENDANCE !

Le 4^{ème} produit de viennoiserie consommé par les français...



Mini-Croissant 25 g
Code S29860

en PAC



Mini-Pain aux raisins 35 g
Code S29859



Mini-Pain au chocolat 30 g
Code S29861

La gamme Eclat *du Terroir* c'est également les classiques croissant, pain au chocolat, pains aux raisins en version cru surgelé et/ou prêt à cuire selon vos besoins...

NOUVEAU SNACKING



Spécial
Artisans

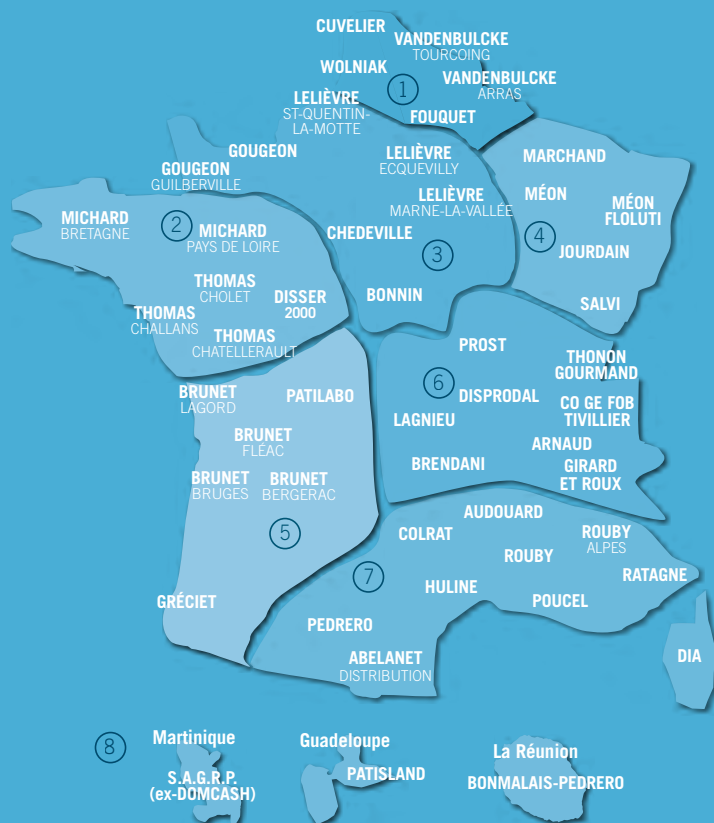


Existe également en version mini 35 g...

Artichaut Code S28574, légumes du soleil Code S28575, pissaladière Code S28573, tomates-échalotes Code S28576



nos distributeurs BACK EUROP FRANCE



① Nord		tél.	fax
Cuvelier S.A.S.	59 Dunkerque	03 28 63 58 01	03 28 65 01 60
Fouquet Père & Fils S.A.S.	80 Amiens	03 22 95 19 78	03 22 95 70 40
Vandenbulcke - Arras	62 S-Laurent Blangy	03 21 73 24 24	03 21 48 57 39
Vandenbulcke - Tourcoing	59 Bondues	03 20 26 70 75	03 20 36 13 22
Wolnaki S.A.R.L.	62 Campigneulles-Les-Petites	03 21 06 15 25	03 21 81 18 44

② Ouest			
Disser 2000 S.A.R.L.	37 Montlouis	02 47 50 75 70	02 47 50 75 39
Michard Pays de Loire	72 Solesmes	02 43 55 11 70	02 43 62 28 78
Michard Bretagne	56 Theix	02 97 47 05 50	02 97 47 09 96
Thomas S.A.	85 Challans	02 51 68 16 52	02 51 49 17 06
Thomas S.A.	86 Chatellerault	05 49 21 11 10	05 49 20 10 58
Thomas S.A.	49 Cholet	02 41 62 10 80	02 41 65 70 87

③ Centre			
Bonnin S.A.S.	45 Ormes	02 38 88 07 73	02 38 43 64 13
Chedeville S.A.R.L.	91 Arpajon	01 64 90 19 09	01 64 90 18 30
Gougeon S.A.S.	14 Glos	02 31 62 71 40	02 31 62 87 04
Gougeon Guilberville	50 Guilberville	02 33 72 70 40	02 33 55 14 27
Lelièvre Ecquevilly	78 Ecquevilly	01 34 75 09 70	01 34 75 09 79
Lelièvre Marne-La-Vallée	77 Marne-La-Vallée	01 64 62 59 59	01 64 62 39 22
Lelièvre St-Quentin-La-Motte	80 St-Quentin-La-Motte	03 22 26 57 57	03 22 26 58 97

④ Est			
Jourdain Et Fils S.A.	70 Vesoul	03 84 75 10 27	03 84 75 94 50
Marchand S.A.	02 Montcornet	03 23 21 38 38	03 23 21 58 00
Méon	54 Heillecourt	03 83 53 32 33	03 83 53 12 07
Méon Floluti	67 Hœrdt	03 88 68 75 75	03 88 68 75 76
Salvi S.A.R.L.	39 Salins-Les-Bains	03 84 66 43 30	03 84 66 43 31

⑤ Sud/Ouest			
Brunet Bergerac	24 Bergerac	05 53 73 14 43	05 53 57 55 13
Brunet Bruges	33 Bruges	05 45 91 12 12	05 45 91 14 42
Brunet Fléac	16 Fléac	05 45 91 12 12	05 45 91 14 42
Brunet Lagord	17 Lagord	05 46 67 45 54	05 46 42 00 25
Gréciet et Cie	64 Bayonne	05 59 55 15 41	05 59 55 35 69
Patilabo	87 Limoges	05 55 37 33 85	05 55 37 66 84

⑥ Sud/Est			
Arnaud S.A.S.	73 Barby	04 79 72 95 05	04 79 72 84 38
Brendani S.A.S.	63 Aubière	04 73 27 23 25	04 73 27 09 03
CO GE FOB S.A.R.L.	74 Ville-La-Grand	04 50 43 20 80	04 50 43 20 89
Disprodal S.A.	69 Genay	04 78 91 20 04	04 78 91 49 36
Girard Et Roux S.A.	38 Grenoble	04 76 40 61 61	04 76 33 39 43
Lagnieu S.A.S.	03 Saint-Yorre	04 70 98 53 02	04 70 97 56 48
Prost	71 Autun	03 85 86 95 20	03 85 86 95 22
Thonon Gourmand	74 Thonon	04 50 26 26 34	04 50 26 01 83
Tivillier S.A.S.	74 Passy	04 50 47 52 54	04 50 47 51 24

⑦ Sud			
Audouard S.A.S.	26 Montélimar	04 75 01 07 11	04 75 53 07 03
Abelanet Distribution	66 Perpignan	04 68 54 48 30	04 68 55 27 70
Colrat S.A.R.L.	12 Onet-Le-chateau	05 65 42 22 32	05 65 67 41 20
D.I.A.	20 Bastia	04 95 30 52 04	04 95 58 06 87
Huline Sté	34 Béziers	04 67 11 81 00	04 67 62 35 57
Pedrero S.A.	11 Narbonne	04 68 41 38 35	04 68 41 62 48
Poucel S.A.S.	13 Eguilles	04 42 95 70 50	04 42 20 72 45
Ratagne	98 Monaco	(00)377 92 05 24 04	(00)377 92 05 70 88
Rouby Alpes	05 Gap	04 92 51 01 85	04 92 53 74 01
Rouby SARL	84 Avignon	04 90 16 56 80	04 90 16 56 89

⑧ DOM TOM			
Patisland Guadeloupe	97 Baie-Mahault	05 90 38 37 50	05 90 38 37 51
S.A.G.R.P. (ex-DOMCASH)	97 Le Lamentin	05 96 38 94 42	05 96 51 12 92
Bonmalais-Pedrero	97 La Réunion	02 62 43 57 16	02 62 43 57 07

Siège social de BACK EUROP FRANCE

67, rue Anita Conti - CS 10601
56010 VANNES Cedex

Tél. 02 97 47 09 07

Fax 02 97 54 95 09

www.backeurop.fr

backmag@backeurop.fr

