

RÉSEAU



spécial **FOURNIL**

FÉVRIER 2014

emballage

démoulage et graissage

levures

sel

sucre

matières grasses

améliorants de panification

mixes de panification

ingrédients d'inclusion

viennoiseries surgelées





Gault & Frémont
LA BOITE À L'ESPRIT D'OUVERTURE

Une gamme cuisson
complète et de qualité

Barquettes Cuisson SALAMANDRE®

2 formats disponibles :
175x110x60 et 240x100x60

Ultra-résistantes. Les barquettes cuisson Salamandre® résistent au froid jusqu'à -26°C.

Ces barquettes permettent une cuisson homogène et régulière des préparations jusqu'à +220°C.

Démoulage facile.



Papier Cuisson SALAMANDRE®

La référence très haute qualité en matière de papier cuisson. Disponible en 1/2 rame de 250 feuilles et rame de 500 feuilles. Format 40x60 cm. 16 passages au four. Papier 50 g/m². Sulfurisé et siliconé double face. Excellente tenue jusqu'à 220°C. Anti-adhérent.



Moules Cuisson BIO FOOD PACK

L'innovation et la performance sans concession

Bio Food Pack est le premier fabricant Français de moules de cuisson en papier sulfurisé.

Résistants à la cuisson jusqu'à 230°C, ces moules cuissons garantissent une cuisine de qualité dans un respect total de l'environnement et des aliments.

Cette gamme innovante permet de cuire au four, tartes, quiches, pizzas ; sucrées ou salées.

Facilité d'utilisation

Ces moules peuvent être utilisés en four traditionnel ou en micro-ondes.

Aptés à la congélation, ces moules sont également anti-adhérents et ont la capacité d'absorber le surplus d'eau pour une cuisson accélérée.

Cuisson optimale, homogène et rapide sont autant de qualités que vous procurent les moules Bio Food Pack.

Disponibles en 7 formats ces moules peuvent être utilisés sur mesure et selon vos envies.

Fabrication Française.

Laissez-vous séduire par nos produits de cuisson
haut de gamme et ultra performants.

Une gamme complète adaptée aux besoins de nos professionnels !



Sacs croissants en papier teinté BACK EUROP



Sur un support teinté (papier coloré), ce modèle tendance et épuré vous permettra de proposer vos viennoiseries dans un emballage original.

Existe en carton de 12 000, 8 000 et 4 000 unités.

Sacs à croissants 30 g
Carton de 12 000 unités - Code BEF 016738

**Autres références disponibles,
contactez votre revendeur habituel.**

SÉLECTION



Film étirable BACK EUROP

Le film étirable alimentaire BACK EUROP est conforme à la réglementation européenne sur l'usage alimentaire. Il convient pour emballer des aliments à réfrigérer ou à congeler, préserver la fraîcheur des aliments, éviter les odeurs, réchauffer au four à micro-ondes. Ce film est agréé pour contact alimentaire à l'exception des graisses ou huiles pures ou aliments conservés dans ces dites graisses ou huiles.

Livré en boîte distributrice avec réglette de découpe pour une parfaite hygiène.

Boîte en carton pelliculée Longueur x largeur : 300 mètres x 45 cm

Observations : Les propriétés du film peuvent être modifiées dans des conditions de stockage extrêmes.

Conditions idéales de stockage : 15 à 20°C à l'abri de l'humidité.



Film alimentaire
300 m x 0,45 m - Code BEF 028907

SÉLECTION



DÉMOULAGE & GRAISSAGE

Agent de démoulage BACK EUROP



L'agent de démoulage BACK EUROP est idéal pour le graissage et démoulage de vos moules en boulangerie et pâtisserie.

Pour appliquer un film uniforme sur la surface, bien agiter avant emploi et pulvériser à 30-40 cm.

Agent de démoulage - Aérosol 500 ml - Code BEF 028565

SÉLECTION



LEVAIN

Levure de panification BACK EUROP



Utilisation : cette levure est un agent de fermentation autorisé pour la panification.

Levure de panification
Bloc 500 g - Code BEF 023989

SÉLECTION



LEVURES

Levure LA PARISIENNE



Depuis 1886, la levure de panification idéale pour vos pains et viennoiseries.

Avantages :

- Bonne régularité des performances et tolérance à l'apprêt.
- Bon dégagement d'arômes à la cuisson.

LA PARISIENNE – 20 pains de 500 g - Carton de 10 kg - Code BEF 009309

AB | MAURI

Levure EUROPA : la levure étoilée



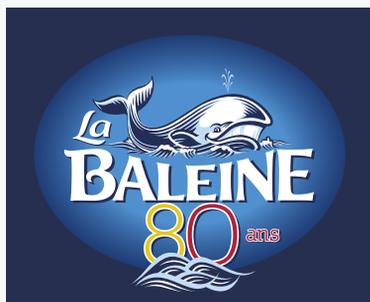
Levure de panification adaptée à toutes les applications pour la fabrication de viennoiserie et de pain français ou de tradition.

LEVURE EUROPA – 20 pains de 500 g - Carton de 10 kg - Code BEF 008419

AB | MAURI

SEL

LA BALEINE fête ses 80 ans !



Le saviez-vous ?

Le pain au sel de mer est préféré au pain au sel raffiné*.

*test réalisé avec du pain à 1,8 g/kg de farine sur 60 consommateurs



Sel fin ou gros séché - Seau 5 kg



Sel fin ou gros séché - Sac 5 ou 10 kg



Sel fin séché, gros séché, gros essoré
Sac 25 ou 50 kg

Egalement disponible en sel gros iodé en poly 1 kg et en sel iodé & fluoré en boîte verseuse de 750 g.

Les sucres BEGHIN SAY

Cassonade Pure Canne l'Antillaise

Donnez de l'arôme à vos desserts !

Utilisée pour des recettes originales aux goûts typés, la Cassonade Pure Canne l'Antillaise donne une belle couleur aux pâtes.

Disponible en sacs de 5 kg et 25 kg

Les Saveurs Vergeoise

Les Saveurs Vergeoise sont des spécialités sucrières à consistance moelleuse, colorées et parfumées.

De couleur claire, Saveur Vergeoise Blonde a un arôme caramélisé subtil et une texture moelleuse.

Avec son arôme caramélisé affirmé, Saveur Vergeoise Brune relève le goût de vos produits.

Disponibles en sacs de 5 kg et 25 kg



une marque du groupe **Tereos**

MATIÈRES GRASSES

Beurres Extra Fins Croissant, qualité, technicité et saveur



Debic croissant
Plaque 2 kg - Code BEF 014838



Présentés en plaques de 2 kg, les beurres Extra Fins Croissant Debic sont fabriqués exclusivement à partir de crème fraîche. Ce sont des beurres techniques qui se distinguent par leur fermeté et leur élasticité.

Faciles à travailler, ils sont garants d'un goût délicieux de beurre frais pour tous les feuilletages.



Debic croissant gold
Plaque 2 kg - Code BEF 020129



Toujours plus loin, ensemble

Gamme de corps gras composés d'huiles 100% végétales

- Une référence adaptée à chaque application :
 - Corps gras pour garniture et brioche : pour gâteaux et pâtes levées.
 - Corps gras pour croissant et feuilletage : pour pâtes feuilletées à levure et pâtes feuilletées.
- Une plasticité idéale offrant facilité de travail et beau développement des produits finis.
- Neutre au goût et à l'odeur pour une saveur traditionnelle.
- Une teneur en acides gras trans < 5%.



Corps gras pour croissant et feuilletage
Plaque 2 kg - Code BEF 027993



Corps gras pour garniture et brioche
Barre 2,5 kg - Code BEF 027994



Beurres Extra Fins Cake, qualité, technicité et saveur

Présentés en blocs de 2,5 kg, les beurres Extra Fins Cake Debic sont fabriqués exclusivement à partir de crème fraîche. Ce sont des beurres techniques qui se distinguent par leur fermeté et leur élasticité.

Faciles à travailler, ils sont garants d'un goût délicieux de beurre frais pour tous les types de pâtes, de crèmes et de tartinages.



Debic Cake
Bloc 2,5 kg - Code BEF 017205



Debic Cake Gold
Bloc 2,5 kg - Code BEF 020131



Toujours plus loin, ensemble



Beurre de tourage 82% MG - Plaque 1 kg
Code BEF 018376



Beurre de tourage 82% MG coloré - Plaque 1 kg
Code BEF 021093



Beurre concentré croissant-feuilletage 99,8% MG coloré - Plaque 1 kg - Code BEF 021078



Beurre d'incorporation 82% MG - Rouleau 1 kg
Code BEF 028864



Beurre d'incorporation 82% MG coloré
Rouleau 1 kg - Code BEF 021095

Une offre complète répondant à tous les besoins des artisans Boulangers-Pâtisseries

Beurres de tourage

Beurre de tourage 82% MG

Une bonne plasticité et tenue au laminage, pour un grand confort de travail.
Un vrai goût de beurre pour vos viennoiseries.
Nouveau : un emballage indéchirable, pour une manipulation facilitée.

Beurre de tourage 82% MG coloré

Les mêmes performances que la plaque de tourage non colorée, la belle couleur dorée des croissants en plus !

Beurre concentré croissant-feuilletage 99,8% MG coloré

Un beurre particulièrement résistant à l'échauffement, grâce à son point de fusion élevé.
Pour des feuilletages et mille-feuilles croustillants et légers.

Beurres d'incorporation

Beurre d'incorporation 82% MG

Un beurre polyvalent, à la texture souple et régulière.
Un goût fin et authentique, qui apporte à l'ensemble de vos préparations (brioches, pâtisseries, ganaches, crèmes ...) les délicieuses notes de beurre.

Beurre d'incorporation 82% MG coloré

Une formule « colorée » pour des produits finis parfaitement dorés.

SÉLECTION



AMÉLIORANTS DE PANIFICATION



SAVOUR MIX®, des mixes simples à l'emploi, des pains savoureux

Toute une gamme pour des viennoiseries et des pains savoureux et de qualité régulière.

Nouveaux conditionnements !

Savour Mix Brioche Excellence - Sac 15 kg - Code BEF 029023

Savour Mix Pain de Campagne - Sac 15 kg - Code BEF 029024

Savour Mix Pain aux Céréales - Sac 15 kg - Code BEF 029026

Savour Mix Pain Complet - Sac 15 kg - Code BEF 029027

Savour Mix Pain Rustique - Sac 15 kg - Code BEF 029028

Savour Mix Pain de Seigle - Sac 15 kg - Code BEF 029029

Savour Mix Pain de Seigle - Sac 5 kg - Code BEF 029030

Savour Mix Pain Viennois - Sac 10 kg - Code BEF 029031

Dosages : de 50% à 100%.



Go Plange

Pour une pétrie sans-souci : FERMILINE® ET TOURMELINE®



Fermiline® Super

Le complément idéal pour plus de tolérance, de volume, de fraîcheur, et sans cloque ! Compatible avec les longues durées de blocage.

Améliorant de panification Fermiline® Super - Sac 20 kg - Code BEF 020454



Tourneline® Super

Un régulateur de façonnage pour plus d'allongement sans pénaliser le volume, plus de tolérance, et une croûte sans cloque. Compatible avec les longues durées de blocage.

Régulateur de panification Tourneline® Super - Sac 20 kg - Code BEF 020963

Une solution de référence en pain courant français.

Dosage 1%.

Go Plange

Deux pains WALDKORN® reconnus Saveur de l'Année 2014



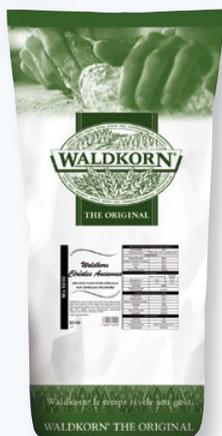
La distinction Saveur de l'Année 2014 vient d'être remportée par les pains Waldkorn® Classic et Waldkorn® Céréales Anciennes, pour la 2^e année consécutive. Plus qu'un plébiscite de la part des consommateurs, il s'agit d'un succès assuré en boutique !

Waldkorn® Classic et **Waldkorn® Céréales Anciennes** ont été reconnus Saveurs de l'Année 2014 par les consommateurs. L'an passé, ces derniers avaient déjà craqué pour la texture moelleuse du premier et l'aspect rustique du second. Et ils n'en « démordent » toujours pas cette année ! Ce signe extérieur de bon goût confirme par conséquent le succès de la marque **Waldkorn®** auprès des amateurs de bons pains authentiques et originaux.

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 des testeurs indépendants, la qualité des produits lors d'une épreuve sans concession : une dégustation à l'aveugle. Lors de cet examen gustatif réalisé par MONADIA*, chaque pain **Waldkorn®** a été évalué par 120 consommateurs. Aucun d'entre eux ne connaissait le nom ou bien la marque du produit. Ce jury a donc uniquement noté la qualité gustative des pains. Par « qualité », on entend l'aspect, l'odeur, le goût, l'arôme et la texture. Et lorsque la note est supérieure à 14/20, le signe Reconnu Saveur de l'Année est attribué.

Recevoir les suffrages des consommateurs aux Saveurs de l'Année 2014 est un accélérateur de réussite pour les boulangers, si l'on en croit les résultats de l'étude réalisée en avril 2012**. En effet, 86% des consommateurs sont satisfaits des produits Saveurs de l'Année qu'ils ont achetés. Par ailleurs, le logo, désormais connu des clients, jouit de 83% de notoriété. Les conséquences directes étant le trafic accru en boutique, l'incitation à l'achat et bien entendu la fidélisation du client satisfait. Preuve en est : 10 produits Saveur de l'Année sont achetés toutes les secondes*** !

Waldkorn Classic - Sac 15 kg - Code BEF 022614



Waldkorn Céréales Anciennes Mix 50/50
pour pains spéciaux aux céréales anciennes
Sac 15 kg - Code BEF 026720

Waldkorn® Classic

Carte d'identité : subtile alliance d'orge, de froment, d'avoine, de seigle, de gruau de soja, de graines de tournesol et de lin. Pain doté d'une mie légère délicatement relevée de notes maltées.

Commentaires : « Excellent pain, léger, parfumé, goût intense, belle couleur et beaucoup de céréales ».

Waldkorn® Céréales Anciennes

Carte d'identité : pain au goût pur et authentique. Composé de céréales oubliées telles que l'engrain et le blé amidonnier, spécialement cultivées pour cette recette. Celles-ci se marient idéalement à la farine de seigle, à des graines de tournesol et de lin.

Commentaires : « Pain très appétissant, à la saveur prononcée, équilibré et consistant en bouche ».

*1^{er} Centre de Qualité Consommateurs de France.

**Etude Areyou Net sur 388 lecteurs de TV magazine réalisée en avril 2012

***Sources : Sécodip, Promopress, Monadia

N° Vert 0 800 616 816

APPEL GRATUIT DEPUIS UN POSTE FIXE





Préparation pour Nordländer - Sac 25 kg
Code BEF 007993



Ingrédients

- 1000 g **Compleat Pain Nordländer**
- 600 ml Eau (28°C à 30°C)
- 20 g Levure

Mélanger **COMPLET Nordländer** avec l'eau et pétrir environ 2 à 3 minutes en 1^{ère} vitesse.

Laisser poser 10 minutes. Ajouter la levure et une baguette (220 à 250 g) de pâte.

Finir le pétrissage : 15 minutes en 1^{ère} vitesse, 5 à 10 minutes en 2^{ème} vitesse.

Température de la pâte : 26 à 27°C. Pointage : 30 à 35 minutes environ.

Façonner.

Apprêt : 35 à 45 minutes.

Cuisson : 250°C tombant à 210°C, 60 minutes pour des pains
enfournés sur sole, et 70 minutes pour des pains en moules.



Les bâtons boulangers **BACK EUROP**



Bâtons boulangers courts 300
Boîte 1,6 kg - Code BEF 009407



Bâtons boulangers courts 165
Boîte 1,6 kg - Code BEF 009411



Bâtons boulangers courts 500
Boîte 1,6 kg - Code BEF 009409



Adaptés à tous types de viennoiseries (pains au chocolat, brioches), les bâtons boulangers au chocolat sont prêts à l'emploi et résistent très bien à la cuisson.

Proposés en trois longueurs, les bâtons boulangers longs sont spécialement proposés pour vous faciliter le travail.

GAMME :

Bâtons boulangers courts 300 - Boîte 1,6 kg - Code BEF 009407

Bâtons boulangers courts 500 - Boîte 1,6 kg - Code BEF 009409

Bâtons boulangers courts 165 - Boîte 1,6 kg - Code BEF 009411

Bâtons boulangers longs 28 cm 300 - Boîte 5 kg - Code BEF 009413

Bâtons boulangers longs 28 cm 500 - Boîte 5 kg - Code BEF 009415

Bâtons boulangers longs 36 cm 300 - Boîte 5 kg - Code BEF 009417

Bâtons boulangers longs 36 cm 500 - Boîte 5 kg - Code BEF 009769

SÉLECTION





Déclinez vos meilleures recettes de pains en y ajoutant des graines, des flocons de céréales, ou des fruits moelleux...

Multipliez les saveurs et les décors en toute facilité avec les ingrédients d'inclusion Panemex :

- graines de courge, lin brun, lin jaune, millet, pavot bleu, quinoa, sarrasin, sésame, soja, tournesol...
- flocons d'avoine, blé, orge, seigle...
- fruits séchés : abricot, ananas, cerise, citron, cranberry, datte, figue, gingembre, mangue, orange, papaye...

Optez pour la praticité grâce aux petits conditionnements : 1 kg, 5 kg.



IDÉES RECETTES

Recette Bun : proposée par



Et si vous pensiez "bun" ? Moelleux, facile à manger, se conservant bien, proposez-le pour vos gammes de sandwichs garnis, de poisson, viande, fromage, crudités... ou simplement nature afin que vos clients puissent faire leurs propres hamburgers !



Ingrédients

- 1000 g Farine Tradition T65
- 25 g Poudre de lait
- 18 g Sel
- 30 g Sucre
- 20 g Levure
- 200 g Pâte fermentée
- 620 ml Eau (T° de base : 64°C)
- 150 à 200 ml Eau (bassinage)
- 50 g Flocons de tomates
- 30 g Flocons de poivrons verts
- 30 g Flocons de poivrons rouges
- 50 g Flocons d'oignons

Incorporation : Tous les ingrédients au départ, sauf l'huile, l'eau de bassinage et les légumes.

Pétrissage : Au batteur, 5 minutes en 1^{re} vitesse, et jusqu'à ce que la pâte se décolle en 2^e vitesse. Incorporer ensuite en 1^{re} vitesse l'huile, l'eau, et les légumes, et pétrir en 2^e vitesse jusqu'à ce que la pâte se décolle à nouveau.

Température de pâte : 24 à 25°C.

Pointage : 30 minutes à 1 h.

Pesage / Détente / Façonnage : Peser des pâtons à 120 g puis bouler. Laisser 15 à 20 minutes de détente. Bouler et aplatir légèrement les pâtons pour les boules, ou façonner en pains longs. Puis ajouter les graines de pavot et disposer sur des plaques graissées.

Cuisson : Cuire environ 15 à 20 minutes à 230/240°C avec buée.

Baguette Tomato-Pavot : proposée par



Les éclatantes couleurs des flocons de tomates et des graines de pavot bleu mettent en valeur la mie crème de cette savoureuse baguette, à consommer aussi bien avec des crudités que des grillades, ou en base de sandwichs.



Ingrédients

- 900 g Farine Tradition T65
- 100 g Farine de seigle
- 40 g Poudre de lait
- 18 g Sel
- 8 g Levure
- 250 g Pâte fermentée
- 650 ml Eau (T° de base : 64°C)
- 50 ml Eau (bassinage)
- 40 ml Huile d'olive
- 100 g Flocons de tomates
- 75 g Graines de pavot bleu

Incorporation : Tous les ingrédients au départ, sauf l'huile, les flocons de tomates et les graines de pavot bleu.

Pétrissage : Au batteur, 5 minutes en 1^{re} vitesse, puis 6 à 7 minutes en 2^e vitesse. Réaliser une pâte bâtarde. Ensuite bassiner avec l'eau et l'huile d'olive, et incorporer pour finir les flocons de tomates et les graines de pavot bleu.

Température de pâte : 24 à 26°C.

Pointage : 1 h à 1 h 30 à température ambiante ou 12 h à 15 h au réfrigérateur (+ 4°C).

Pesage / Détente / Façonnage : Peser des pâtons à 250 g et préformer pour un façonnage en baguettes. Laisser 30 minutes de détente. Façonner en baguettes de 45 cm, avec des bouts pointus.

Apprêt/Coupe : 1 h à 1 h 30 sur toile très légèrement farinée (tourne à gris). 1 coup de lame sur toute la longueur.

Cuisson : Cuire environ 20 à 25 minutes à 210°C.

SÉLECTION



Le raisin sec sultanine N°9 BACK EUROP

Un grand classique des produits utilisés en Boulangerie-Viennoiserie.

Proposé en cartons de 12,5 kg ou en cagette de 15 kg, origine Turquie, le raisin sec sultanine N°9 BACK EUROP est trié à la main, lavé 2 fois et scanné au laser.

Sa belle couleur caramel à caramel foncé et son goût fruité et sucré en font un produit de choix.



Raisin sec sultanine N°9
Cagette de 15 kg - Code BEF 012204

Raisin sec sultanine N°9
Carton de 12,5 kg - Code BEF 012203

SÉLECTION



© BACK EUROP FRANCE / Antoine Duchêne

VIENNOISERIES SURGELÉES

La gamme de viennoiseries cruées surgelées LE BICHON



Bichon (chausson au citron) 120 g
Carton 40 pièces - Code BEF S13811



Palmier 110 g - Carton 50 pièces - Code BEF S13822



Paille 75 g - Carton 100 pièces - Code BEF S13828



Plissé abricot 120 g
Carton 60 pièces - Code BEF S20862

Conseils de mise en œuvre

Les bichons

Laisser décongeler à 4°C pendant une heure. Dorer à l'œuf puis saupoudrer de sucre cristal avant la cuisson. Enfourner à 220°C pendant 20 minutes.

Les palmiers et les pailles

Ne pas décongeler. Cuire au four à 220°C pendant 15 minutes, en prenant soin de retourner les produits aux 2/3 de la cuisson.

Toutes les autres viennoiseries

Peuvent être passées en étuve humide à 30°C, pendant 2 heures. Dorer et cuire à 180°C pendant 20 minutes et décorer.

GAMME

Bichon (chausson au citron) 120 g - Carton 40 pièces - Code BEF S13811

Palmier 110 g - Carton 50 pièces - Code BEF S13822

Paille 75 g - Carton 100 pièces - Code BEF S13828

Brioche boule pur beurre 50 g - Carton 120 pièces - Code BEF S13826

Pain au lait 60 g - Carton 100 pièces - Code BEF S13827

Triangle coco 100 g - Carton 40 pièces - Code BEF S13813

Chausson crème pâtissière 130 g - Carton 40 pièces - Code BEF S13812

Plissé abricot 120 g - Carton 60 pièces - Code BEF S20862

Ne pas recongeler un produit décongelé.



La gamme de viennoiseries surgelées BACK EUROPE



Croissant Pur Beurre Charente Poitou 23% 70 g
Carton de 160 pièces - Code BEF S24392

Notre gamme de viennoiserie pur beurre est élaborée exclusivement à partir des meilleurs beurres frais pour vous garantir un goût authentique.

Les croissants

Croissant Pur Beurre 24% 60 g - Carton de 150 pièces - Code BEF S22274

Croissant Pur Beurre 27% 70 g - Carton de 180 pièces - Code BEF S22281

Croissant Pur Beurre Charente Poitou 23% 70 g - Carton de 160 pièces - Code BEF S24392

Croissant Pur Beurre Isigny 24% 70 g - Carton de 100 pièces - Code BEF S14181



Pain Chocolat Pur Beurre Charente Poitou 23% 80 g
Carton de 150 pièces - Code BEF S24391

Les pains au chocolat

Pain Chocolat Pur Beurre 21% 60 g - Carton de 210 pièces - Code BEF S22282

Pain Chocolat Pur Beurre 27% 80 g - Carton de 150 pièces - Code BEF S22275

Pain Chocolat Pur Beurre Charente Poitou 23% 80 g - Carton de 150 pièces - Code BEF S24391

Pain Chocolat Pur Beurre Isigny 24% 80 g - Carton de 100 pièces - Code BEF S14182

Les prêts à cuire

Croissant Pur Beurre 23% 70 g - Carton de 60 pièces - Code BEF S17864

Pain Chocolat Pur Beurre 75 g - Carton de 70 pièces - Code BEF S22544

SÉLECTION



Les Authentiques, des viennoiseries premium signées ARTISAL



Forte de son expertise, Artisal propose Les Authentiques, des viennoiseries savoureuses et haut de gamme. Elaborées dans le respect des recettes artisanales traditionnelles, elles allient qualité pour le consommateur et confort de travail pour l'artisan.



Démonstration en 3 points



Une authenticité affirmée.



Qualité, constance et régularité.



Rapidité, simplicité et flexibilité.

Croissant Les Authentiques

150 pièces par carton
(3 sachets de 50 pièces)
Poids/pièce : 70 g



Pain au chocolat Les Authentiques

150 pièces par carton
(3 sachets de 50 pièces)
Poids/pièce : 80 g



Des effluves de beurre, un feuilletage qui croustille et une mie fondante en bouche, voici en quelques mots les premiers atouts des Authentiques d'Artisal. Ces viennoiseries crues surgelées, prêtes à pousser, ont été mises au point à partir de recettes traditionnelles au beurre. Elles permettent aux artisans de proposer, en toute simplicité et sérénité, une gamme composée de deux références : le croissant et le pain au chocolat.

Éveil des sens des gourmets

Issues du savoir-faire reconnu de la marque Artisal, Les Authentiques misent sur la qualité, la constance et la régularité. Les produits de cette gamme premium sont en effet fabriqués selon un procédé rigoureux et à partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés. Ainsi, l'artisan obtient, à chaque fournée, des viennoiseries dotées d'une belle couleur dorée, d'un feuilletage croustillant, d'une mie bien alvéolée et fondante, sans oublier l'odeur et le bon goût de beurre. Un régal pour les papilles comme pour les pupilles des amateurs de croissants ou pains au chocolat.

Facilité de travail pour l'artisan

Les Authentiques d'Artisal présentent également de nombreux avantages pour les artisans exigeants puisque la rapidité, la simplicité mais aussi la flexibilité sont de mise. Ces viennoiseries, prêtes à pousser, permettent de simplifier la mise en oeuvre. Selon les besoins de chaque boulanger, il est possible d'obtenir en un minimum de temps des croissants et des pains au chocolat de qualité artisanale. Parfaitement développés, ces derniers présentent un beau feuilleté, à la structure régulière, en toutes circonstances. Et pour plus de confort au quotidien, elles sont livrées par carton de 150 pièces, conditionnées dans 3 sachets de 50 pièces chacune. Ce conditionnement permet notamment d'optimiser leur conservation. Par conséquent, la qualité du produit reste intacte. Un réel atout pour les artisans, pouvant ainsi utiliser ces viennoiseries selon la demande ! Dès le matin au réveil ou lors d'une pause gourmande dans la journée, Les Authentiques sont la garantie d'un succès assuré auprès des fins gourmets en quête d'authenticité. Pour obtenir davantage de renseignements, vous pouvez contacter votre attaché commercial.



► N° Vert 0 800 616 816

APPEL GRATUIT DEPUIS UN POSTE FIXE

BRIDOR

de FRANCE

*Mon partenaire
Viennoiserie*



Désormais en version Mini...

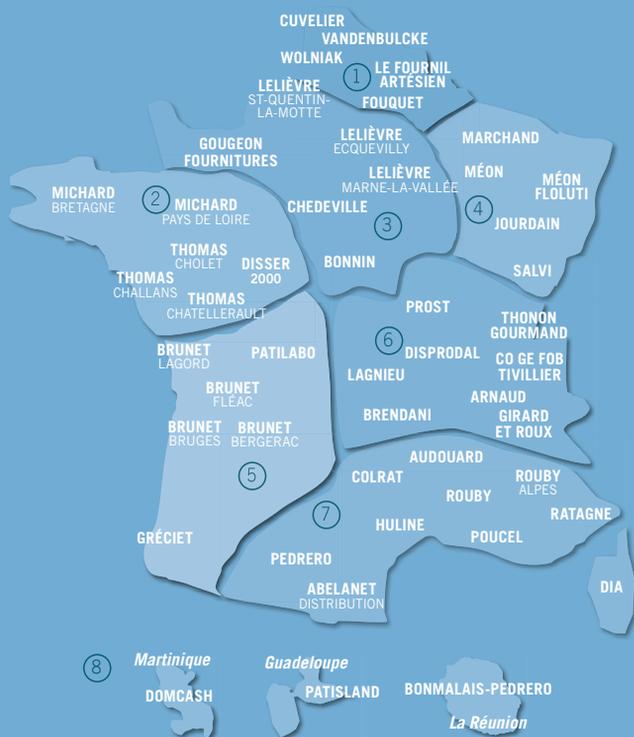
**Spécial
Artisans**
Nouveautés
2013



OSEZ LA MINI, C'EST TENDANCE
Le 4^e produit de viennoiserie
consommé par les français...



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
Le Fournil Artésien	62 St-Laurent Blangy	03 21 73 24 24	03 21 48 57 39
Vandenbulcke S.A.	59 Bondues	03 20 26 70 75	03 20 36 13 22
Wolniak 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 Châtellerault	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 Fournitures S.A.S.	14 Glos	02 31 62 71 40	02 31 62 87 04
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 Naco	(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			
Patilabo Guadeloupe	97 Baie-Mahault	05 90 38 37 50	05 90 38 37 51
DOMCASH	97 Le Lamentin	05 96 38 94 42	05 96 60 79 36
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
contact@backeurop.fr

