







Les Prêts **À GARNIR**





SOMMAIRE

樂	SUCRÉ surgelé	
鱳	Coques macarons	4
鱳	Feuilletages	6
鱳	Fonds crus	8
辮	Fonds cuits]]
鱳	Génoises & biscuits	3
辮	Pâte à chouxl	4

SUCRÉ sec

Babas	16
Biscuits & Boudoirs	17
Fonds cuits	18
Coques en chocolat2	0
Pâte à choux	22
Tulipes & mini-tulipes	24
Sablés bretons	25

樂	SALÉ surgelé
3 July	Mini (ands crus

777	711111 FOTIOS CIUS20
樂	onds crus27
樂	onds et plaque pizza28

SALÉ frais / sec

Fonds pizza à garnir (frais)	30
Fonds spéciaux (sec)	3
Feuilletages (frais)	32
Feuilletages (sec)	32









Suggestion de présentation

COQUE MACARON VANILLE Ø 75 MM

1h à 4°C puis 1h à 22°C

Durée de conservation : 7 jours après décongelation à 4°C

***** 6686

Carton 4 x 12 pièces





Suggestion de présentation

COQUE MACARON CHOCOLAT Ø 75 MM

1h à 4°C puis 1h à 22°C

Durée de conservation : 7 jours après décongelation à 4°C

Carton 4 x 12 pièces



COQUE MACARON FRAMBOISE



1h à 4°C puis 1h à 22°C Durée de conservation : 7 jours après décongelation à 4°C

***** 6685

Ø 75 MM

Carton 4 x 12 pièces



Suggestion de présentation



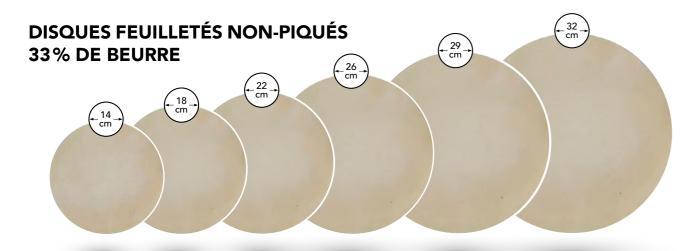


ÉALISEZ FACILEMENT DES DÉLICIEUSES TARTES FINES grâce aux disques de feuilletage prêts à cuire. De 14 à 32 cm de diamètre, les disques de pâte feuilletée vous permettent de concevoir des tartes sucrées ou des galettes des rois individuelles.

Composés de 33% de beurre, ces produits surgelés offrent une texture délicate en bouche.

QUELLES UTILISATIONS DES DISQUES DE FEUILLETAGE PRÊTS À CUIRE ?

Galettes des rois à la frangipane ou pour des tartelettes fines.



Code article	Diamètre (Ø)	Poids / pièce	Pièces/CT	Poids net / CT	Décongél. *	Cuisson **
₩ 7070	Ø 14 cm	55 g	160 pièces	8,8 Kg	1 h à 22°C	20 mn. à 200°C
* 7071	Ø 18 cm	90 g	80 pièces	7,2 Kg	1 h à 22°C	20 mn. à 200°C
₩ 7072	Ø 22 cm	140 g	20 pièces	2,5 Kg	1h à 22°C	20 mn. à 200°C
३ 7073	Ø 26 cm	220 g	20 pièces	4,4 Kg	1h à 22°C	20 mn. à 200°C
३ 7074	Ø 29 cm	260 g	18 pièces	4,7 Kg	1h à 22°C	20 mn. à 200°C
३ 7075	Ø 32 cm	330 g	18 pièces	5,9 Kg	1h à 22°C	20 mn. à 200°C

Composition : Farine de blé, beurre 33%, eau, sel, gluten de blé, levure désactivée.

Nota: Les conseils de mise en œuvre varient avec l'équipement utilisé.



Suggestion de présentation Galette frangipane à la poudre d'amande grise

PÂTES & PLAQUES FEUILLETÉES

2 Kg

1 3 h à 22°C

625 g



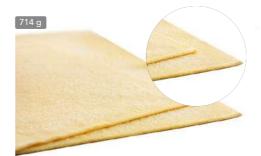
PLAQUE FEUILLETÉE PUR BEURRE 59 X 40 CM ÉP. 2,8 MM

10 min.

à 220°C

1700 Carton 10 Kg

14 pièces



PLAQUE FEUILLETÉE PUR BEURRE 60 X 40 CM ÉP. 2,8 MM

10 min. à 22°C

\$ 5138 Carton 10 Kg 14 pièces

PLAQUE FEUILLETÉE MARGARINE 59 X 40 CM ÉP. 2,5 MM

BLOC PÂTE FEUILLETÉE PUR BEURRE

à 220°C

40 X 30 CM - ÉP. 19 MM

10 min. à 22°C

à 220°C

381964 | Carton 10 Kg | 16 pièces



PLAQUE FEUILLETÉE PUR BEURRE PIQUÉE 60 X 40 CM ÉP. 2.8 MM

Déjà piquée pour un développement régulier et un gain de temps

à 220°C

7357 | Carton 10,5 Kg | 15 pièces



Millefeuilles





Code article	Diamètre	Bords	Dessus	Poids / pièce	Pièces/CT	Cuisson
* 2550	Ø 4,5 cm	Évasé	Dentelé	6 g	176 pièces	8 à 12 mn 180°C
* 41045	Ø 6 cm	Évasé	Lisse	15 g	225 pièces	8 à 12 mn 180°C
* 4716	Ø 8,5 cm	Droit	Lisse	30 g	112 pièces	15 mn 180°C
₩ 6022	Ø 8,5 cm	Évasé	Lisse	29 g	144 pièces	8 à 12 mn 180°C
* 4656	Ø 9,3 cm	Évasé	Dentelé	28 g	100 pièces	15 mn 180°C
₩ 472	Ø 9,5 cm	Évasé	Lisse	40 g	72 pièces	15 mn 180°C
* 15597	Ø 10 cm	Droit	Dentelé	41 g	45 pièces	15 mn. à 180°C
* 7215	Ø 11 cm	Droit	Lisse	60 g	72 pièces	15 mn. à 180°C



SUCRÉ

LES AVANTAGES DES FONDS DE TARTE PRÊTS À GARNIR SONT MULTIPLES :

- 1 / Ils permettent de maîtriser le coût unitaire.
- 2 / Le gain de temps vous permet de vous focaliser sur la valeur ajoutée créative du produit.
- 3 / En termes de stockage, une seule référence permet la réalisation de recettes multiples.
- 4 / Le produit n'implique plus de perte et une qualité constante.
- 5 / Ces produits surgelés offrent une texture délicate en bouche.



Code article	Diamètre	Bord	Dessus	Poids / pièce	Pièces/CT	Cuisson
* 2341	Ø 18 cm	Droit	Lisse	170 g	12 pièces	8 à 12 mn. à 180°C
* 15598	Ø 21 cm	Évasé	Lisse	180 g	15 pièces	15 mn. à 180°C
* 40017849	Ø 22 cm	Droit	Lisse	220 g	16 pièces	20 mn. à 180 °C
* 5369	Ø 24,7 cm	Droit	Lisse	220 g	12 pièces	15 mn. à 180°C
* 11757	Ø 27,7 cm	Droit	Lisse	320 g	10 pièces	15 mn. à 180°C





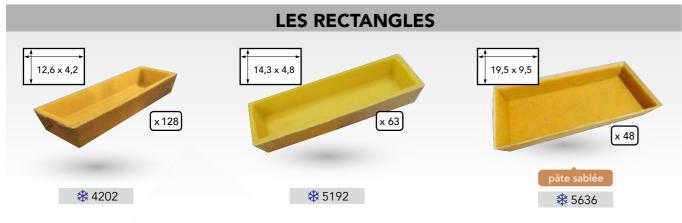
Prêts à garnir sans décongélation préalable Décongélation au four, préchauffé à 180°C

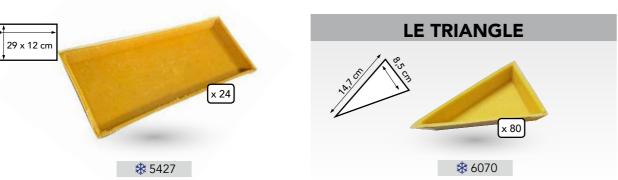
Nota : Piquer le dessous du moule avant cuisson. Conserver le produit 24 heures maximum à 4°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé











Code article	Dimensions	Bord	Dessus	Poids / pièce	Pièces/CT	Cuisson
* 2246	70 x 70 mm	Droit	Lisse	35 g	95 pièces	15 mn. à 180°C
३9030	90 x 90 mm	Droit	Lisse	40 g	40 pièces	8 à 12 mn à 180°C
* 39031	215 x 215 mm	Droit	Lisse	210 g	8 pièces	8 à 12 mn à 180°C
₩ 4202	126 x 42 mm	Droit	Lisse	44 g	128 pièces	8 à 12 mn 180°C
३ 5192	143 x 48 mm	Droit	Lisse	47 g	63 pièces	8 à 12 mn 180°C
३ 5636	195 x 95 mm	Droit	Lisse	110 g	48 pièces	8 à 12 mn 180°C
३ 5427	290 x 120 mm	Droit	Lisse	240 g	24 pièces	8 à 12 mn 180°C
₩ 6070	147 x 147 x 85 mm	Droit	Lisse	40 g	80 pièces	8 à 12 mn 180°C



Conservation -18°C



Code article	Dimensions	Bord	Poids / pièce	Pièces/CT	Décongel.*	Cuisson **
* 5980	33 x 33 mm	Droit (lisse)	7 g	320 pièces	*	**
* 5981	Ø 35 mm	Droit (lisse)	5,6 g	320 pièces	*	**
₩ 7174	Ø 48 mm	Droit (lisse)	11 g	100 pièces	*	**



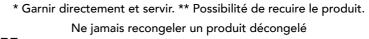
Code article	Dimensions	Bord	Poids / pièce	Pièces/CT	Décongel.*	Cuisson **
* 6606	125 x 37 mm	Droit (lisse)	22 g	12 pièces	*	**
≉ 6601	Ø 81 mm, h:19 mm	Droit (lisse)	29 g	45 pièces	*	**



Conservation -18°C



Décongélation à T°C ambiante





^{*} Piquer le dessous du moule avant cuisson. Conserver le produit 24 heures maximum à 4°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé

380 g

480 g

600 g

- 13 -





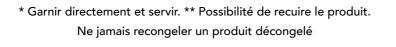
Code article	Dimensions	Bord	Poids / pièce	Pièces/CT	Décongel.*	Cuisson **
* 7178	3 x 3 cm	Droit (lisse)	7 g	216 pièces	*	**
* 7176	Ø 3,3 cm	Droit (lisse)	8 g	210 pièces	*	**
* 7175	Ø 4,8 cm	Droit (lisse)	11 g	100 pièces	*	**
* 7173	Ø 3,3 cm	Droit (lisse)	4 g	210 pièces	*	**
₩ 6602	Ø 8 cm	Droit (lisse)	29 g	45 pièces	*	**
३ ₹ 7177	Ø 5,7 cm	Droit (lisse)	12 g	96 pièces	*	**
३ 6605	Ø 8 cm	Droit (lisse)	24 g	54 pièces	*	**



Conservation -18°C



Décongélation à T°C ambiante





FEUILLE DE GÉNOISE NATURE 38 X 58 CM - ÉP. 7 MM

Décongélation : 1 heure entre 0 et 4°C

22153 | Carton 5,8 Kg | 12 pièces

À utiliser dans les 12 heures après décongélation



CAISSE GÉNOISE NATURE 60 X 40 CM - ÉP. 30 MM

Utilisation du produit :

Base pour pâtisserie, peut être décorée, garnie de crème, ganache...

À utiliser dans les 5 jours après décongélation



FEUILLE DACQUOISE NOISETTE 38 X 58 CM - ÉP. 6 MM

Utilisation du produit :

Feuille servant à l'élaboration de pâtisseries finies et ou de décor

24218 | Carton 2,4 Kg | 4 pièces

À utiliser dans les 2 jours après décongélation



FEUILLE DE GÉNOISE NATURE 38 X 58 CM - ÉP. 5 MM

Décongélation : 1 heure entre 0 et 4°C

★ 1998 | Carton 6,1 Kg | 16 pièces

FEUILLE DE GÉNOISE CHOCOLAT 38 X 58 CM - ÉP. 7 MM

Décongélation : 1 heure entre 0 et 4°C

★ 22154 | Carton 5,8 Kg | 12 pièces

À utiliser dans les 12 heures après décongélation



FEUILLE JOCONDE NATURE 38 X 58 CM - ÉP. 6 MM

Décongélation : 1 heure entre 0 et 4°C

1,9 Kg

600 g

22155 | Carton 1,6 Kg | 4 pièces

À utiliser dans les 12 heures après décongélation



FEUILLE DACQUOISE SUCCÈS 38 X 58 CM - ÉP. 6 MM

Utilisation du produit :

Feuille servant à l'élaboration de pâtisseries finies et ou de décor Décongélation : 1 heure entre 0 et 4°C

À utiliser dans les 12 heures après décongélation









CHOUX LUNCH PUR BEURRE À GARNIR - 6,2g

Ø 54 mm, hauteur : 34 mm

३4679 320 pièces

CHOUX NORMAUX PUR BEURRE À GARNIR - 10g

Ø 75 mm, hauteur : 32 mm

CHOUX GRAND MODÈLE PUR BEURRE À GARNIR - 19g

Ø 86 mm, hauteur 53 mm

***** 7355 80 pièces

– 130 mm -



ÉCLAIRS NORMAUX - 12,8g

Longueur : 130 mm. Haut. 32 mm Garnir encore surgelé ou en début de phase de décongélation



ÉCLAIRS GRAND MODÈLE - 16,5 g

Longueur : 160 mm. Haut. 33 mm Garnir encore surgelé ou en début de phase de décongélation

3 2914 110 pièces





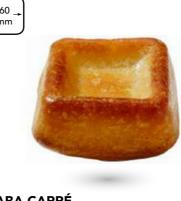
PARIS-BREST - 18,2 g Ø 87 mm, hauteur : 38 mm

३ ₹ 7354 110 pièces



BABA MINI PUR BEURRE TREMPÉ + CAISSETTE - 18 g

Ø 42 mm, hauteur : 45 mm



BABA CARRÉ BEURRE PÂTISSIER - 75g

Ø 60 mm, hauteur : 40 mm

\$ 5431 48 pièces

CAISSETTES PLASTIQUE N°1201

60 x 60 mm, h. : 30 mm

6996 1000 pièces



LES SPÉCIAUX





Babas

BABA BOUCHON PUR BEURRE 16g / Pièce

Ø 51 mm, hauteur : 71 mm

1131 C.120 pièces

CAISSETTES PLASTIQUE N°86

89 x 40 mm, h. : 23 mm x 1000 pièces • Cristal Blanc 203561 813422

BABA CARRÉ PUR BEURRE 15 g / Pièce + CAISSETTE

58 x 58 mm

2250 C.112 pièces

CAISSETTES PLASTIQUE N°1201

60 x 60 mm, h. : 30 mm x 1000 pièces • Blanc

6996

LES MINIS



MINI SAVARIN PUR BEURRE AVEC CAISSETTE - 3 g / Pièce

Ø 30 mm, hauteur : 20 mm

1672 C.240 pièces

Ø 40 mm, hauteur : 20 mm

62 mm

281358 C.300 pièces

BANDE POUR CHARLOTTE AUX ŒUFS FRAIS 18 BISCUITS CUILLERS - 60 G

Bande 370 mm x 60 mm, cannelée, saupoudrée de sucre glace

281410 34 x 18 pièces





BISCUIT ROSE DE REIMS - 250 G

Texture croustillante, goût sucré et vanillé.

7134 250 pièces



BISCUIT CUILLER AUX ŒUFS FRAIS 12,5 G

Utilisation : charlotte, tiramisu, ou encore éclair au chocolat

281409 128 pièces



Suggestion de présentation

Suggestion de présentation

LES SAVARINS



SAVARIN PUR BEURRE 14g / Pièce

Ø 66 mm, hauteur : 35 mm

281405 C.120 pièces

CAISSETTES PLASTIQUE N°86

Ø 70 mm, h.: 28 mm x 1000 pièces • Blanc Cristal

813423

2303571



SAVARIN PUR BEURRE S/PLATEAU 17 g / Pièce

Ø 65 mm, hauteur : 35 mm

1139 | C.120 pièces

CAISSETTES PLASTIQUE N°86 Ø 70 mm, h.: 28 mm x 1000 pièces

 Cristal Blanc

813423

2303571



AVEC CAISSETTE 13g / Pièce Ø 62 mm

5826 C.100 pièces

SAVARIN AVEC CAISSETTE

36824 C.100 pièces



Suggestion de présentation

Disque doré Ø 75 mm entouré d'une bande de biscuits cuillers dorée, cannelée et saupoudrée de sucre glace.

463 2 x 15 Kits

LANGUETTE CARTON OR/NOIR Ø 80 MM

Carton 1000 g/m2 contrecollé d'un film métallisé or d'un côté et noir de l'autre, avec languette

CHARLOTTE À GARNIR - 25 G

2010442 200 pièces





BOUDOIR AUX ŒUFS FRAIS

Idéal pour la réalisation de desserts de type charlotte, tiramisu

5000752 28 x 10 pièces

GRAND MODÈLE



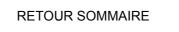
GRAND SAVARIN PUR BEURRE - 95 g / Pièce Ø 155 mm, hauteur : 59 mm

३ 281400 C.6 pièces

ASSIETTES DE PRÉSENTATION CARTONNÉES

Ø 210 mm x 1000 pièces, argentées

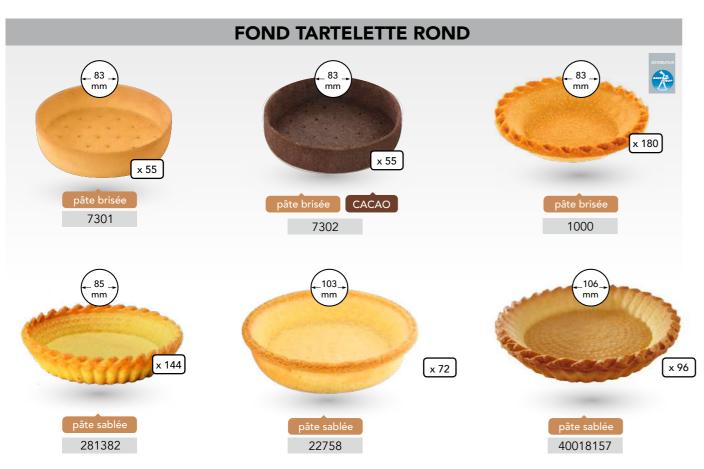




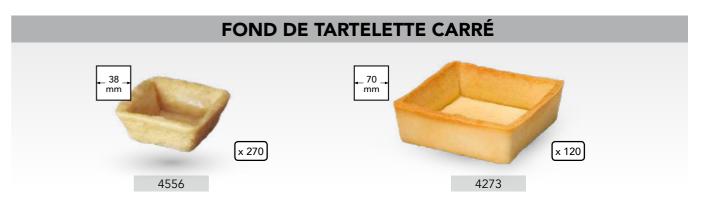




Code article	Diamètre	Bords	Dessus	Poids / pièce	Pièces/CT	Composition	DDM garantie
7195	Ø 45 mm	Évasés	Dentelé	7,5 g	360 pièces	Pur beurre	12 mois
1721	Ø 50 mm	Évasés	Dentelé	5,6 g	240 pièces	Pur beurre	6 mois
5000862	Ø 50 mm	Droits	Lisse	9,7 g	184 pièces	Pur beurre	8 mois



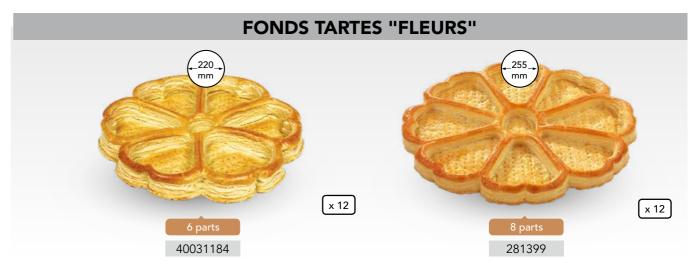
Code article	Diamètre	Bords	Dessus	Poids / pièce	Pièces/CT	Composition	DDM garantie
7301	Ø 83 mm	Droits	Lisse	26 g	55 pièces	Pur beurre	8 mois
7302	Ø 83 mm	Droits	Lisse	26 g	55 pièces	Pur beurre	8 mois
1000	Ø 83 mm	Évasés	Dentelé	22,5 g	180 pièces	Margarine	12 mois
281382	Ø 85 mm	Évasés	Dentelé	24 g	144 pièces	Pur beurre	6 mois
22758	Ø 103 mm	Droits	Lisse	44 g	72 pièces	Pur beurre	12 mois
40018157	Ø 106 mm	Évasés	Dentelé	41 g	96 pièces	Pur beurre	12 mois



Code article	Diamètre	Bords	Dessus	Poids / pièce	Pièces/CT	Composition	DDM garantie
4556	38 x 38 mm	Droits	Lisse	5 g	270 pièces	Pur beurre	8 mois
4273	70 x 70 mm	Droits	Lisse	28,8 g	120 pièces	Pur beurre	8 mois



Code article	Diamètre	Bords	Dessus	Poids / pièce	Pièces/CT	Composition	DDM garantie
4983	Ø 180 mm	Droits	Dentelé	145 g	12 pièces	Pur beurre	6 mois
22220	Ø 220 mm	Droits	Dentelé	210 g	14 pièces	Pur beurre	6 mois
281403	Ø 240 mm	Droits	Dentelé	240 g	14 pièces	Pur beurre	6 mois



Code article	Diamètre	Туре	Portions	Poids / pièce	Pièces/CT	Composition	DDM garantie
40031184	Ø 220 mm	Tarte soleil	6 parts	170 g	12 pièces	Pur beurre	12 mois
281399	Ø 255 mm	Tarte soleil	8 parts	220 g	12 pièces	Pur beurre	12 mois









Code article	Dimensions	Poids / pièce	Pièces/CT	Composition	DDM garantie
7359	± Ø 27 mm / h. 21 mm	4 g	315 pièces	55 % cacao	24 mois
1553	± Ø 26 mm / h. 27 mm	4,8 g	270 pièces	55 % cacao	24 mois
7360	± Ø 45 mm / h. 55 mm	17 g	132 pièces	55 % cacao	24 mois
7361	± Ø 55 mm / h. 45 mm	17,7 g	135 pièces	55 % cacao	24 mois



OS SPHÈRES À GARNIR EN CHOCOLAT constituent la base idéale pour fabriquer vos pralines, truffes et bien plus

Garnissez-les de ganache, de crème, de caramel ou d'autres préparations, décorez-les, et le tour est joué!

Avantages:

- Mise en œuvre rapide et simplifiée
- Chocolats de grande qualité
- Nombreuses possibilités de créations



Produit élaboré à partir de chocolat issu de plantations gérées durablement. Plus d'infos : www.cocoahorizons.org

Code article	Ø Diamètre	Ø Garnissage	Poids / pièce	Pièces/CT	Composition	DDM garantie
TRUSIB	Ø 25 mm	± 10 mm	2,7 g	126 pièces	Chocolat noir	12 mois
3767	Ø 25 mm	± 10 mm	2,7 g	126 pièces	Chocolat lait	12 mois
TRU0000S	Ø 25 mm	± 10 mm	2,7 g	126 pièces	Chocolat blanc	12 mois





Éclair façon S^t Honoré Suggestion de présentation

Éclair façon Framboisine Suggestion de présentation

CHOUX "LUNCH" CRAQUELIN PUR BEURRE - 7 g

Ø 52 mm, hauteur : 35 mm

1275 112 pièces



CHOUX "LUNCH" PUR BEURRE - 5 g

Ø 55 mm, hauteur : 40 mm. Idéal seul ou en pièce montée

1271 120 pièces Ducourtieux

CHOUX "LUNCH" PUR BEURRE - 5 g

Ø 55 mm, hauteur : 40 mm. Idéal seul ou en pièce montée

40018174 120 pièces

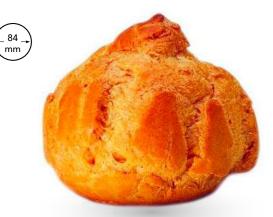




CHOUX "PROFITEROLLES" PUR BEURRE - 3 g

Ø 45 mm, hauteur : 53 mm. Idéal seul ou en pièce montée

40018117 250 pièces



CHOUX GRAND MODÈLE PUR BEURRE- 14,5 g

Ø 84 mm, hauteur : 54 mm.

1114 80 pièces





CHOUX CRAQUELIN PUR BEURRE - 16 g

Ø 75 mm, hauteur : 45 mm



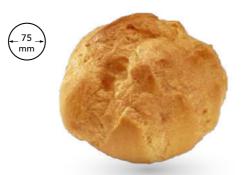


CHOUX "SAINT HONORÉ" PUR BEURRE - 2,4 g

Ø 43 mm, hauteur: 33 mm.

Idéal pour les religieuses et Saint Honoré grâce à leur résistance à la détrempe.

281393 200 pièces



CHOUX NORMAUX PUR BEURRE - 10 g

Ø 75 mm, hauteur : 53 mm.

281394 120 pièces





1280 39 pièces

MINI ÉCLAIR "LUNCH" PUR BEURRE - 45 MM

281364 200 pièces



ÉCLAIR PUR BEURRE 10 g

Long. 130 mm $x\,h$: 34 mm. Très bonne tenue au garnissage

409 140 pièces



ÉCLAIR GRAND MODÈLE PUR BEURRE 14,2 g

Long. 160 mm x h : 40 mm. Très bonne tenue au garnissage

1141 90 pièces

Paris – Brest

Ci-dessous : Paris-Brest, uggestion de présentatior



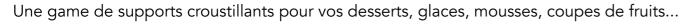
PARIS-BREST PUR BEURRE 13 g

Ø 95 mm, h : 35 mm. Une pâte souple offrant une bonne tenue au garnissage

637 80 pièces

RETOUR SOMMAIRE







TULIPE BISCUIT CACAO 21 g

Ø 107 mm, hauteur : 35 mm

21021 128 pièces

Ø 90 mm, hauteur : 30 mm

18649 72 pièces

TULIPE "MEDIUM" CACAO



Ø 65 mm, hauteur : 50 mm (± 5 mm) 1650 80 pièces



CORNET SUCRÉ - 40 g

 \emptyset 35 mm, longueur : 120 mm

6131 80 pièces



COUPE NOUGATINE - 350 g AVEC CAISSETTE

Ø 210 mm, hauteur : 30 mm

30970 4 pièces





SABLÉ BRETON CUIT - 34 g

Ø 85 mm, hauteur : 10 mm

4085 96 pièces



SABLÉ BRETON CUIT - 154 g

Ø 180 mm, hauteur : 10 mm

5828 24 pièces



SABLÉ BRETON CUIT - 225 g

Ø 220 mm, hauteur : 10 mm

5829 15 pièces



CROUSTISABLE PUR BEURRE - 42 g

Ø 90 mm, hauteur : 10 mm

5938 48 pièces



Suggestion de présentation



***** 40017767



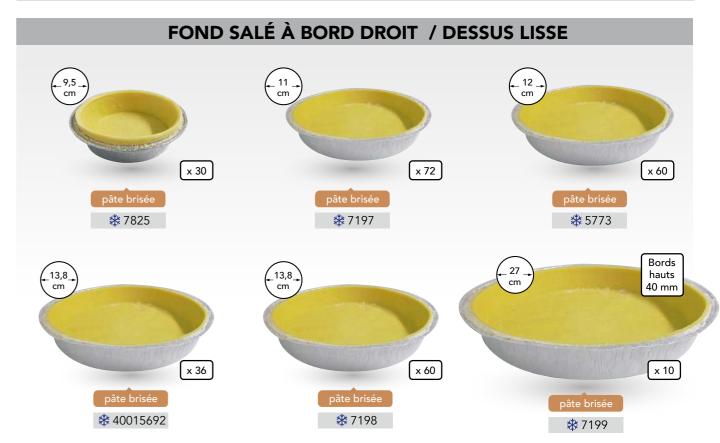


Code article	Dimensions	Bords	Dessus	Poids / pièce	Pièces/CT	DDM garantie
 \$6097	33 x 33 x 17 mm	Droits	Lisse	7 g	320 pièces	12 mois
* 6098	Ø 35 x h 17 mm	Droits	Lisse	7 g	320 pièces	12 mois

FOND SALÉ À BORD DROIT / DESSUS DENTELÉ Bords hauts 33 mm (x 8

Code article	Dimensions	Bords	Dessus	Poids / pièce	Pièces/CT	Composition	DDM garantie
2519	Ø 4,5 cm	Évasés	Dentelé	8 g	176 pièces	Pur beurre	12 mois
386844	Ø 11 cm	Droits	Dentelé	50 g	42 pièces	Pur beurre	12 mois
40017767	Ø 27 cm	Droits	Dentelé	320 g	8 pièces	Margarine	12 mois

386844



Code article	Diamètre	Bords	Dessus	Poids / pièce	Pièces/CT	Composition	DDM garantie
7825	Ø 9,5 cm	Droits	Lisse	70 g	30 pièces	Margarine	12 mois
7197	Ø 11 cm	Droits	Lisse	50 g	72 pièces	Margarine	12 mois
5773	Ø 12 cm	Droits	Lisse	70 g	60 pièces	Pur beurre	12 mois
40015692	Ø 13,8 cm	Droits	Lisse	65 g	36 pièces	Margarine	12 mois
7198	Ø 13,8 cm	Droits	Lisse	70 g	60 pièces	Margarine	12 mois
7199	Ø 27 cm	Droits	Lisse	350 g	10 pièces	Margarine	12 mois







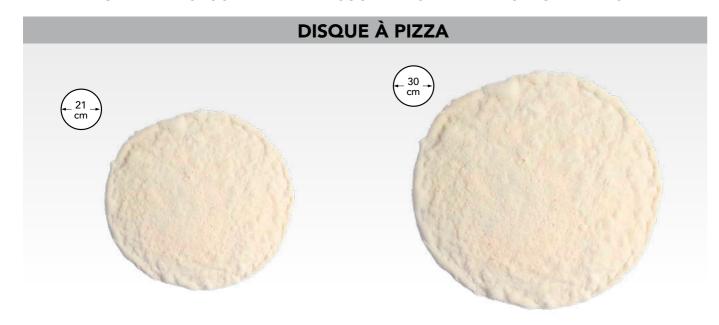




***** 2519

MAÎTRISEZ LES COÛTS DE PRODUCTION!

GARNIR DE SAUCE À PIZZA ET AJOUTER LES DIFFÉRENTS INGRÉDIENTS.



Code article	Dimensions	Poids / pièce	Pièces/CT	DDM garantie
* 28461	Ø 21 cm / h : 2 mm	180 g	50 pièces	12 mois
* 3921	Ø 30 cm / h : 2 mm	310 g	60 pièces	12 mois

Mise en pousse : 1heure (à 25°C)

Cuisson : selon garniture 10 à 16 minutes (200°C)

PLAQUE À PIZZA RECTANGULAIRE "CRU"

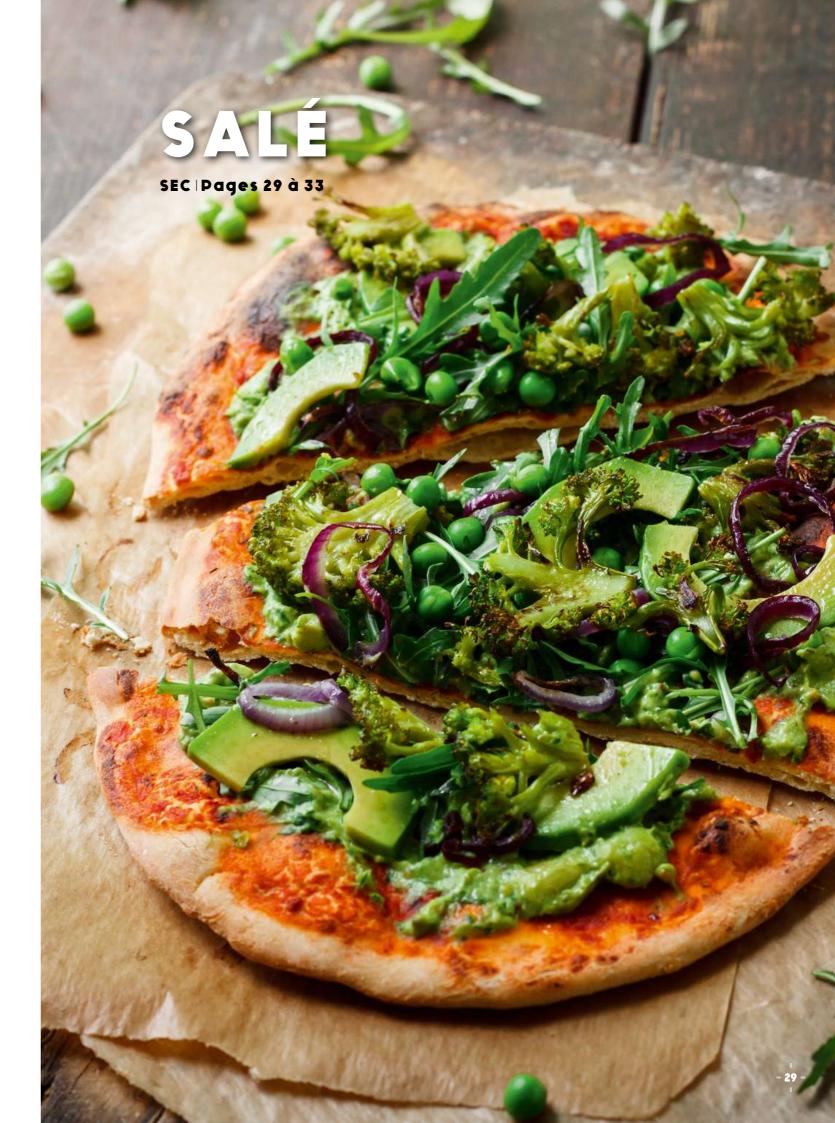
Code article	Dimensions	Poids / pièce	Pièces/CT	DDM garantie
* 28867	59 x 39 cm	1250 g	10 pièces	12 mois

Mise en pousse : 2 heures (à 25°C)



Cuisson : selon garniture 10 à 16 minutes (200°C)





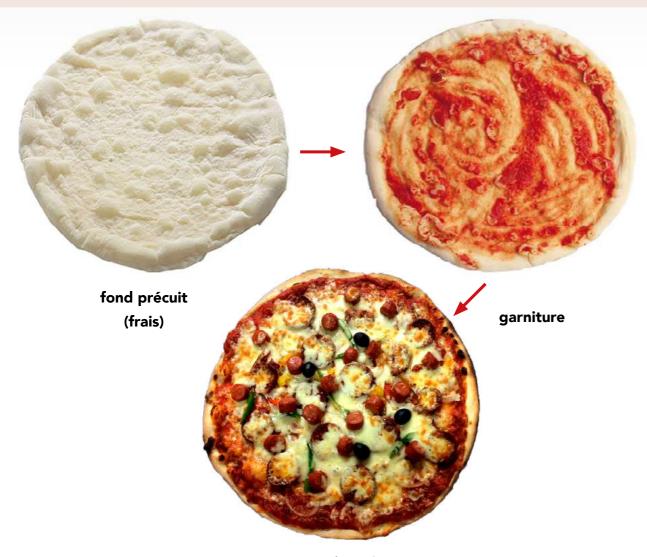
FONDS PIZZA RONDS (FRAIS)

COÛTS DE PRODUCTION MAÎTRISÉS:

LA PÂTE À PIZZA PRÊTE À GARNIR!

Le saviez-vous?

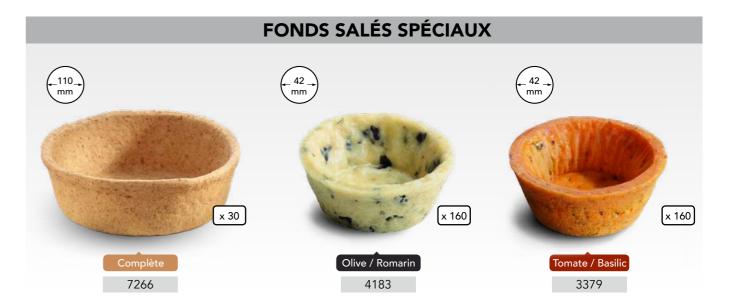
Les fonds pizza Prêts à Garnir répondent parfaitement aux normes de la ville de Naples où est née la Pizza. Elle est composée d'ingrédients de haute qualité : Semoule de blé dur, fécule, lécithine de soja, huile d'olive extra vierge, sel, levure et eau



cuisson*

*Pizza réalisée à partir d'un fond Ø 28 cm Suggestion de présentation

Code article	Dimensions	Poids / pièce	Pièces/CT	DDM garantie
293	Ø 28 cm	200 g	5 x 4 pièces	60 jours
298	Ø 30 cm	250 g	5 x 4 pièces	60 jours
294	Ø 33 cm	250 g	5 x 4 pièces	60 jours



Code article	Diamètre	Bords	Dessus	Poids / pièce	Pièces/CT	Composition	DDM garantie
7266	Ø 11 cm	Droits	Lisse	49 g	30 pièces	Farine complète	12 mois
4183	Ø 4,2 cm	Évasés	Lisse	6,4 g	160 pièces	Olive / Romarin	12 mois
3379	Ø 4,2 cm	Évasés	Lisse	6,3 g	160 pièces	Tomate / Basilic	12 mois



Bouchées apéritives réalisées à partir d'un fond "Olive / Romarin" Ø 4,2 cm Suggestion de présentation



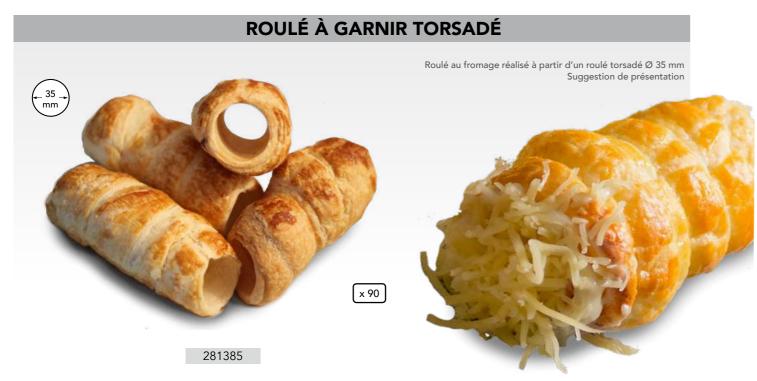


La pâte feuilletée se caractérise par son feuilletage. Au cours de tout le processus, des couches de pâte et de matière grasse sont pliées et déroulées. De manière alternée, avec des temps de repos différents, très respectés. C'est ainsi que nous parvenons à garantir un produit de qualité élevée, très savoureux.

Les différentes couches sont séparées par du papier sulfurisé.

Code article	Dimension	Épaisseur	Poids / pièce	Pièces/CT	DDM garantie	
1951	3,5 x 0,4 m	2,5 mm	4,25 kg	Vendu à l'unité	12 mois	

SALÉ sec



Code article	Diamètre	Longueur	Poids / pièce	Pièces/CT	DDM garantie
281385	Ø 35 mm (int.)	110 mm	29 g	90 pièces	12 mois



Code article	Diamètre	Туре	Portions	Poids / pièce	Pièces/CT	Composition	DDM garantie
5834	Ø 74 mm	Collective	1 part	25 g	90 pièces	Margarine	12 mois
281376	Ø 85 mm	Hôtel	1 part	38 g	72 pièces	Margarine	12 mois















Après le lancement de l'application, vous pouvez vous connecter à votre compte personnel.

Saisissez votre compte client et votre mot de passe

(fournis par votre commercial et identique à la connection sur PC), puis sélectionnez Groupe ROUBY dans la liste déroulante



NB: après cette première connexion et suivant les modèles de smartphone, cette étape pourra être remplacée par la fonction «Touch ID» ou tout autre moyen de reconnaissance de l'utilisateur proposé par votre appareil.

Si vous n'activez pas ces fonctions, vous n'aurez juste qu'à ressaisir votre mot de passe.

Vous êtes connectés!

Retrouvez toutes les fonctionnalités de votre compte personnel : cadencier, listes de produits préférés, etc. Vous pouvez même flasher le code barre de vos emballages pour retrouver plus facilement un produit.





www.rouby.fr www.backeuropfrance.fr

votre réussite

ROUBY

ZI Courtine 275 rue Michel Cazaux - 84000 Avignon 04 90 16 56 80 - contact@rouby.fr

ROUBY PROVENCE

Pôle d'Activités d'Equilles 320 C rue Topaze - 13510 Eguilles 04 42 95 70 50 - contact@roubyprovence.fr

ROUBY ALPES

Z.A. de Patac Route de Barcelonnette - 05000 Gap 04 92 51 01 85 - contact@roubyalpes.fr

ROUBY VAR

ZAC des Bousquets 80, rue de l'Expansion 83390 Cuers 04 94 21 22 23 - contact@roubyvar.fr

Notre service, Votre réussite

