



BOULANGERIE

Les pains précuits



Blanc ou spécial,
vous trouverez dans
notre gamme le pain
qui vous convient.






À base de blés soigneusement
sélectionnés, nos pains
précuits sont élaborés
selon un savoir-faire unique.
Sous leur croûte fine
et croustillante se cache
une mie légère renfermant
des saveurs authentiques.





Les baguettes blanches

Pour préserver la saveur originale des baguettes précuites Neuhauser, nos recettes exclusives sont élaborées avec des matières premières sélectionnées, suivant les technologies les plus récentes et dans le respect des procédés de fabrication traditionnels.

							
	Code	Poids surgelé	Poids cuit	Unités/Carton	Cartons/Palette	Cuisson avec buée	
①	Baguette 57 cm	301624	230 g	200 g	35	32	12-15 mn à 200°C
②	Baguette 57 cm	300300	280 g	250 g	30	32	12-15 mn à 200°C
③	Baguette 66 cm	300016	280 g	250 g	30	21	12-15 mn à 200°C
④	Parisien 56 cm	301609	430 g	400 g	16	32	15-18 mn à 200°C
⑤	Parisien 66 cm	300124	430 g	400 g	20	21	15-18 mn à 200°C

Pour obtenir un aspect brillant, ajoutez quelques secondes de vapeur en début de cuisson.



Les baguettes et petits pains spéciaux

Riche en formes et en saveurs, notre large gamme de baguettes et petits pains spéciaux répond à tous les goûts !









	Code	Poids surgelé	Poids cuit	Unités/Carton	Cartons/Palette	Cuisson avec buée	
①	Petit pain kaiser sésame	301607	50 g	45 g	40	54	10-12 mn à 200°C
②	Petit pain complet	-	90 g	80 g	80	32	10-12 mn à 200°C
③	Petit pain sandwich au pavot	300583	105 g	90 g	60	32	10-12 mn à 200°C
④	Demi baguette complète 28 cm	-	140 g	125 g	50	32	12-15 mn à 200°C



Essayez nos nouveaux petits pains "croustigrain" et notre petit pain "fitness" aux flocons de blé grillés parfaits en complément d'une alimentation saine et équilibrée.

	Code	Poids surgelé	Poids cuit	Unités/Carton	Cartons/Palette	Cuisson avec buée	
①	Petit pain complet	301297	35 g	30 g	200	32	8-10 mn à 200°C
②	Petit pain aux céréales	300116	35 g	30 g	200	32	8-10 mn à 200°C
③	Petit pain complet	301978	60 g	50 g	125	32	10-12 mn à 200°C
④	Petit pain aux 6 céréales	301810	60 g	50 g	120	32	10-12 mn à 200°C
⑤	Petit pain Rugby croustigrain (aux pétales de blé grillés)	-	60 g	50 g	55	63	10-12 mn à 200°C
⑥	Petit pain Rugby aux céréales	300510	80 g	70 g	90	32	10-12 mn à 200°C
⑦	Petit pain complet aux flocons d'avoine	300385	80 g	70 g	85	32	10-12 mn à 200°C
⑧	Petit pain aux 6 céréales	301827	90 g	80 g	80	32	10-12 mn à 200°C
⑨	Petit pain aux oignons	301780	90 g	80 g	80	32	10-12 mn à 200°C
⑩	Petit pain sandwich fitness (pétales de blé grillés avec saupoudrage de graines de céréales)	-	105 g	90 g	60	32	10-12 mn à 200°C









							
	Code	Poids surgelé	Poids cuit	Unités/Carton	Cartons/Palette	Cuisson avec buée	
①	Demi-baguette aux céréales 28 cm	301691	140 g	125 g	50	32	12-15 mn à 200°C
②	Demi-baguette aux oignons 28 cm	301677	140 g	125 g	50	32	12-15 mn à 200°C
③	Baguette aux 6 céréales 57 cm	300943	280 g	250 g	30	32	12-15 mn à 200°C
④	Baguette complète 57 cm	300123	280 g	250 g	30	32	12-15 mn à 200°C
⑤	Baguette aux oignons 57 cm	301676	280 g	250 g	30	32	12-15 mn à 200°C
⑥	Parisien campagne 56 cm	300499	430 g	350 g	16	32	15-18 mn à 200°C

Les assortiments

Nos deux sélections d'assortiments de petits pains présentent différentes variétés réunies dans un même carton. Un maximum de choix dans un minimum de volume !



							
	Code	Poids surgelé	Poids cuit	Unités/Carton	Cartons/Palette	Cuisson avec buée	
①	Petits pains assortis (blanc, pavot, sésame, campagne)	301064	35 g	30 g	200	32	8-10 mn à 200°C
②	Marguerites assorties (blanc, pavot, sésame, complet)	300591	50 g	45 g	100	32	10-12 mn à 200°C



Ces sélections de petits pains sont idéales pour l'hôtellerie et la restauration.

Les demi-baguettes blanches

Leur taille régulière et leur goût savoureux font de nos demi-baguettes une base idéale pour vos sandwichs.



	Code	Poids surgelé	Poids cuit	Unités/Carton	Cartons/Palette	Cuisson avec buée	
①	Demi-baguettes 27 cm	301625	115 g	100 g	64	32	12-15 mn à 200°C
②	Demi-baguettes 28 cm	300100	140 g	125 g	50	32	12-15 mn à 200°C
③	Demi-parisien	300490	260 g	240 g	25	32	12-15 mn à 200°C



Pensez à nos demi-parisiens pour vos sandwichs gourmands !



Les petits pains blancs

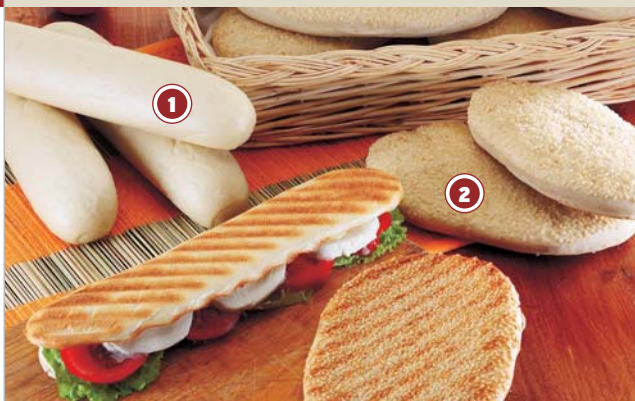
Une sélection de petits pains blancs aux tailles variées pour satisfaire toutes vos envies.



Découvrez la forme originale des petits pains "rugby" !







	Code	Poids surgelé	Poids cuit	Unités/Carton	Cartons/Palette	Cuisson avec buée	
①	Petit pain 9 cm	300753	35 g	30 g	200	32	8-10 mn à 200°C
②	Petit pain 13 cm	301323	55 g	45 g	120	32	10-12 mn à 200°C
③	Petit pain Rugby 13 cm	-	60 g	55 g	55	63	10-12 mn à 200°C
④	Petit pain 17 cm	301610	85 g	75 g	80	32	10-12 mn à 200°C
⑤	Petit pain Rugby sandwich 20 cm	300351	105 g	90 g	60	32	10-12 mn à 200°C
⑥	Petit pain sandwich 22 cm	301661	120 g	105 g	50	32	12-15 mn à 200°C

Les pains précuits



La gamme sandwich

Longs, ronds, ovales ou rectangulaires, ces pains sont adaptés aux nouvelles tendances de consommation. Optimisez votre offre et faites la différence !

							
	Code	Poids surgelé	Poids cuit	Unités/Carton	Cartons/Palette	Cuisson avec buée	
1	Panini nature 28 cm	301175	140 g	125 g	50	32	12-15 mn à 200°C
2	Panini ovale au sésame	300107	130 g	120 g	60	28	Griller pendant 2 mn après 45 mn de décongelation
3	Petit pain Rugby sandwich 20 cm	300351	105 g	90 g	60	32	10-12 mn à 200°C
4	Petit pain sandwich 22 cm	301661	120 g	105 g	50	32	12-15 mn à 200°C
5	Demi-baguette 27 cm	301625	115 g	100 g	64	32	12-15 mn à 200°C
6	Demi-baguette 28 cm	300100	140 g	125 g	50	32	12-15 mn à 200°C
7	1/2 baguette aux céréales 28 cm	301691	140 g	125 g	50	32	12-15 mn à 200°C
8	Petit pain sandwich au pavot	300583	105 g	90 g	60	32	10-12 mn à 200°C
9	Petit pain sandwich fitness (pétales de blé grillés avec saupoudrage de graines de céréales)	-	105 g	90 g	60	32	10-12 mn à 200°C
10	Ciabatta sandwich	301769	100 g	90 g	60	32	8-10 mn à 200°C
11	Pain bagnat	301618	150 g	130 g	50	32	12-15 mn à 200°C
12	Demi-baguette au levain farinée (bouts pointus)	301979	140 g	125 g	50	28	12-15 mn à 200°C

