

OTHER VIENNOISERIE AUTRE VIENNOISERIE

2204207

**MAXI CHOCOLATE ROLL
WITH BELGIAN CHOCOLATE
MAXI PAIN AU CHOCOLAT
BELGE**



15 CM – 120 G
50 PCS C/S – 56 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 17-19'

READY TO BAKE / À CUIRE



2204206

**CHOCOLATE & CUSTARD
ROLL
PAIN AU CHOCOLAT ET
À LA CRÈME**



10 CM – 90 G
80 PCS C/S – 56 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 17-19'

READY TO BAKE / À CUIRE



4208229

**ROLL WITH CHOCOLATE
FILLING & CUSTARD
PAIN AU CHOCOLAT ET
À LA CRÈME**



ON
REQUEST

10 CM – 90 G
80 PCS C/S – 48 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 180°C – 12-16'

READY TO BAKE / À CUIRE



2204075

**CHOCOLATE ROLL
WITH BUTTER
PAIN AU CHOCOLAT
AU BEURRE**



10 CM – 75 G
80 PCS C/S – 54 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 17-19'

READY TO BAKE / À CUIRE



17% BUTTER / BEURRE

4208210

**ROLL WITH CHOCOLATE
FILLING
PAIN AU CHOCOLAT**



10.5 CM – 70 G
80 PCS C/S – 48 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 180°C – 12-16'

READY TO BAKE / À CUIRE



2204156

CHOCONUT



10.5 CM – 90 G
60 PCS C/S – 48 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 17-19'

READY TO BAKE / À CUIRE



2204160

**CHOCOTWIST WITH
BELGIAN CHOCOLATE
CHOCOTWIST AU
CHOCOLAT BELGE**



20 CM – 120 G
52 PCS C/S – 56 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 17-19'

READY TO BAKE / À CUIRE



4208276

**LATTICE CUSTARD
& RASPBERRY
FEUILLETÉ À LA CRÈME
ET AUX FRAMBOISES**



11 CM – 80 G
80 PCS C/S – 48 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 17-19'

READY TO BAKE / À CUIRE



ON
REQUEST

2505124

**CHERRY TURNOVER
WITH SUGAR
CHAUSSEON AUX CERISES AU
SUCRE**



125 G
60 PCS C/S – 44 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 30-32'

READY TO BAKE / À CUIRE



2104488

**PECAN PLAIT WITH MAPLE
SYRUP
COUQUE NOIX DE PÉCAN
SIROP D'ÉRABLE**



11.5 CM – 100 G
48 PCS C/S – 88 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 40'
BAKING / CUIRE 180°C – 12-16'

READY TO BAKE / À CUIRE



2504325

**APPLE TURNOVER
WITH SUGAR
CHAUSSEON AUX POMMES
AU SUCRE**



115 G
90 PCS C/S – 44 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 30-32'

READY TO BAKE / À CUIRE



2104441

**APRICOT TURNOVER WITH
SUGAR
CHAUSSEON AUX ABRICOTS
AU SUCRE**



115 G
80 PCS C/S – 44 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 30-32'

READY TO BAKE / À CUIRE



2204190

RAISIN SWIRL ROUND WITH BUTTER
SUISSE RONDE AU BEURRE ET AUX RAISINS



9.5 CM – 100 G
60 PCS C/S – 56 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 17-19'

READY TO BAKE / À CUIRE



2204191

SWIRL WITH BELGIAN CHOCOLATE
SUISSE RONDE AU CHOCOLAT BELGE



11 CM – 95 G
60 PCS C/S – 56 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 17-19'

READY TO BAKE / À CUIRE



2204192

SWIRL WITH SUGAR PEARLS
SUISSE RONDE AUX PERLES DE SUCRE



11 CM – 100 G
60 PCS C/S – 56 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 17-19'

READY TO BAKE / À CUIRE



4208254

SWIRL WITH RAISINS AND CUSTARD
SUISSE RONDE AUX RAISINS ET À LA CRÈME



ON
REQUEST

11 CM – 95 G
60 PCS C/S – 48 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 180°C – 12-16'

READY TO BAKE / À CUIRE



4208238

CINAMON SWIRL
SUISSE RONDE À LA CANNELLE



ON
REQUEST

9 CM – 95 G
80 PCS C/S – 48 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 180°C – 12-16'

READY TO BAKE / À CUIRE



2204145

PALMIER FRANGIPANE
WITH BUTTER / AU BEURRE



11 CM – 90 G
45 PCS C/S – 64 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 17-19'

READY TO BAKE / À CUIRE



15 % BUTTER / BEURRE

2204098

**BUTTERCROISSANT
WITH APRICOTS
CROISSANT PUR BEURRE
AUX ABRICOTS**



17 CM – 130 G
52 PCS C/S – 63 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 20-22'

READY TO BAKE / À CUIRE



12 % BUTTER / BEURRE

2505163

**LONG RAISIN ROLL
WITH BUTTER
SUISSE LONGUE AUX
RAISINS ET BEURRE**



13.5 CM – 100 G
80 PCS C/S – 48 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 17-19'

READY TO BAKE / À CUIRE



13 % BUTTER / BEURRE

2204141

**FIGURE OF EIGHT
COUQUE HUIT**



13.5 CM – 100 G
60 PCS C/S – 56 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 17-19'

READY TO BAKE / À CUIRE



2204230

**BUTTERROLL
COUQUE AU BEURRE**



10 CM – 75 G
60 PCS C/S – 56 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 20-22'

READY TO BAKE / À CUIRE



The Belgian croissant, created for the World Exposition 1958. Laminated yeast dough with 24 % butter.
Le croissant belge, créé pour l'Exposition Mondiale 1958. Pâte levée feuilletée et 24 % de beurre.

2204231

**BUTTERROLL RAISINS
COUQUE AU BEURRE
AUX RAISINS**



10 CM – 85 G
60 PCS C/S – 56 C/S PAL
DEROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 20-22'

READY TO BAKE / À CUIRE



The Belgian croissant, created for the World Exposition 1958. Laminated yeast dough with raisins and 21% butter.
Le croissant belge, créé pour l'Exposition Mondiale 1958. Pâte levée feuilletée, raisins secs et 21 % beurre.



4208258

MINI LATTICE APRICOT
MINI FEUILLETÉ AUX
ABRICOTS



ON
REQUEST

7.2 CM – 45 G
120 PCS C/S – 48 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 13-15'

READY TO BAKE / À CUIRE



4208257

MINI LATTICE CHERRY
MINI FEUILLETÉ
AUX CERISES



ON
REQUEST

7.2 CM – 45 G
120 PCS C/S – 48 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 13-15'

READY TO BAKE / À CUIRE



4208259

MINI LATTICE APPLE
MINI FEUILLETÉ
AUX POMMES



ON
REQUEST

7.2 CM – 45 G
120 PCS C/S – 48 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 13-15'

READY TO BAKE / À CUIRE





2204105

**MINI MIX VIENNOISERIE
WITH BUTTER / AU BEURRE**



9 CM – 30 G
135 PCS C/S – 80 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 170°C – 17-19'

READY TO BAKE / À CUIRE



4208316

MINI BUTTER CHOCOLATE
ROLL

MINI PAIN AU CHOCOLAT
AU BEURRE



5.5 CM – 25 G
150 PCS C/S – 88 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 180°C - 10-12'

READY TO BAKE / À CUIRE



16 % BUTTER / BEURRE

4208189

MINI ROLL WITH
CHOCOLATE FILLING WITH
BUTTER / MINI PAIN AU
CHOCOLAT AU BEURRE



5.5 CM – 25 G
150 PCS C/S – 88 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 180°C - 10-12'

READY TO BAKE / À CUIRE



ON
REQUEST

4208315

MINI BUTTER SWIRL WITH
RAISINS

MINI SUISSE RONDE AU
BEURRE ET AUX RAISINS



5 CM – 25 G
150 PCS C/S – 88 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 180°C - 10-12'

READY TO BAKE / À CUIRE



13 % BUTTER / BEURRE

ON
REQUEST

4206344

MINI SWIRL WITH RAISINS
AND BUTTER

MINI SUISSE RONDE AUX
RAISINS ET AU BEURRE



5 CM – 25 G
150 PCS C/S – 88 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 180°C - 10-12'

READY TO BAKE / À CUIRE



2104320

MINI SWIRL WITH RAISINS
MINI SUISSE RONDE AUX
RAISINS



5 CM – 25 G
250 PCS C/S – 56 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 30'
BAKING / CUIRE 180°C - 10-12'

READY TO BAKE / À CUIRE



ON
REQUEST

ON
REQUEST

