

de Frédéric
NEUHAUSER

BOULANGERIE

Les Pains crus



Des arômes délicats sous
une croûte fine et croustillante
apportent à tous nos pains
une saveur incomparable.















S.A. Boulangerie Neuhauser
18, avenue Foch - 57730 Folschviller
Tél.: 03 87 93 96 70 - Fax : 03 87 92 89 74
www.neuhauser.fr



• NOUVEAU PROCESS •
QUALITÉ ARTISANALE

Les baguettes crues classiques

Nous vous proposons un large choix de baguettes traditionnelles dans plusieurs tailles pour satisfaire toutes les demandes du marché.







								
	Code	Poids surgelé	Poids cuit	Unités/Carton	Cartons/Palette	Pousse	Cuisson avec buée	
 1	Baguette 64 cm	300121	290 g	200 g	60	40	2h30 à 24°C	20-22 mn à 200°C
 1	Baguette 64 cm (sac)	300970	290 g	200 g	40	35	2h30 à 24°C	20-22 mn à 200°C
 2	Baguette 56 cm	300918	290 g	200 g	60	42	2h30 à 24°C	20-22 mn à 200°C
 2	Baguette 56 cm (sac)	301470	290 g	200 g	40	30	2h30 à 24°C	20-22 mn à 200°C
 3	Baguette 56 cm	300125	330 g	250 g	50	42	2h30 à 24°C	20-22 mn à 200°C
 4	Baguette 64 cm	300011	330 g	250 g	50	40	2h30 à 24°C	20-22 mn à 200°C
 4	Baguette 64 cm (sac)	301279	330 g	250 g	30	35	2h30 à 24°C	20-22 mn à 200°C
 5	Baguette 70 cm	301473	330 g	250 g	50	42	2h30 à 24°C	20-22 mn à 200°C
 6	Baguette sans sel 54 cm	300093	330 g	250 g	50	42	2h30 à 24°C	20-22 mn à 200°C

Le saviez-vous ?
Toutes nos baguettes sont exclusivement élaborées à partir de farine française sélectionnée et d'ingrédients naturels sans additifs chimiques.



Les pains blancs classiques

Nous avons élaboré ce large choix de pains blancs pour apporter à vos clients des alternatives à la baguette traditionnelle.

	 Code	 Poids surgelé	 Poids cuit	 Unités/Carton	 Cartons/Palette	 Pousse	 Cuisson avec buée
① Petit pain long	300374	60 g	50 g	200	54	2h30 à 24°C	18-20 mn à 200°C
② Petit pain long	300147	90 g	70 g	150	54	2h30 à 24°C	18-20 mn à 200°C
③ Boule marguerite	300086	70 g	60 g	200	54	2h30 à 24°C	18-20 mn à 200°C
④ Petit pain sandwich	300354	120 g	100 g	90	54	2h30 à 24°C	18-20 mn à 200°C
⑤ Demi-baguette	300082	170 g	140 g	60	54	2h30 à 24°C	18-20 mn à 200°C
⑥ Boule froment	300292	520 g	400 g	20	54	3h à 24°C	35-40 mn à 190°C
⑦ Pain long parisien 65 cm	300697	530 g	400 g	35	40	2h30 à 24°C	25-28 mn à 200°C
⑦ Pain long parisien 65 cm (sac)	300968	530 g	400 g	20	35	2h30 à 24°C	25-28 mn à 200°C














Le lamage de votre pain est votre signature : faites de vos pains des produits originaux.





Les pains blancs rustiques

Pour séduire votre clientèle et vous différencier, nous vous présentons un choix de formes originales pour des pains à la texture généreuse.








							
	Code	Poids surgelé	Poids cuit	Unités/Carton	Cartons/Palette	Pousse	Cuisson avec buée
 Pain bagnat	300920	190 g	150 g	50	54	2h30 à 24°C	18-20 mn à 200°C
 Ficelle	300081	200 g	170 g	80	42	2h30 à 24°C	18-20 mn à 200°C
 Baguette blanche rustique à bouts pointus	300071	330 g	250 g	50	36	2h30 à 24°C	20-22 mn à 200°C
 Bâtard	300862	340 g	250 g	30	54	3h à 24°C	35-40 mn à 190°C
 Bâtard sans sel	300069	400 g	300 g	30	54	3h à 24°C	35-40 mn à 190°C
 Pain couronne	300064	550 g	400 g	15	54	3h à 24°C	35-40 mn à 190°C
 Demi-Lune	300065	550 g	400 g	15	54	3h à 24°C	35-40 mn à 190°C
 Boulot	300063	650 g	500 g	20	54	3h à 24°C	35-40 mn à 190°C

Pour marquer davantage leur aspect artisanal, ajoutez un nuage de farine de blé sur vos pâtons avant la cuisson.



Les baguettes spéciales

Notre sélection de baguettes “gastromomes” répond à des critères de qualité qui satisferont vos clients les plus exigeants. Elles serviront également à la confection de délicieux sandwichs haut de gamme.

								
	Code	Poids surgelé	Poids cuit	Unités/Carton	Cartons/Palette	Pousse	Cuisson avec buée	
①	Déjeunette viennoise 27 cm	300089	150 g	100 g	70	54	2h30 à 28°C	15-18 mn à 180°C
②	Baguette finlandaise 55 cm	301055	320 g	250 g	45	40	2h30 à 24°C	20-22 mn à 200°C
③	Baguette Fourniline au levain (avec son sachet)	300073	330 g	250 g	50	36	2h30 à 24°C	20-22 mn à 200°C
④	Baguette Provençine (avec son sachet)	300053	330 g	250 g	50	36	2h30 à 24°C	20-22 mn à 200°C
⑤	Baguette campagne 56 cm	300054	340 g	250 g	50	42	2h30 à 24°C	20-22 mn à 200°C
⑥	Baguette au son 56 cm	300331	340 g	250 g	50	42	2h30 à 24°C	20-22 mn à 200°C
⑦	Baguette complète 56 cm	300327	340 g	250 g	50	42	2h30 à 24°C	20-22 mn à 200°C
⑧	Baguette de seigle 56 cm	300333	340 g	250 g	50	42	2h30 à 24°C	20-22 mn à 200°C
⑨	Baguette aux céréales 56 cm	300328	340 g	250 g	50	42	2h30 à 24°C	20-22 mn à 200°C
⑩	Baguette viennoise 56 cm	300859	340 g	250 g	50	42	2h30 à 28°C	20-22 mn à 200°C



Pour un résultat encore meilleur, apportez à vos produits une fermentation lente pour obtenir une mie aérée et une saveur incomparable.










Les pains crus



Les pains spéciaux

Pour répondre à une demande croissante en pains spéciaux, nous vous proposons un grand choix de pains savoureux aux recettes particulièrement riches. Toutes ces délicieuses spécialités sont disponibles en deux tailles.








								
	Code	Poids surgelé	Poids cuit	Unités/Carton	Cartons/Palette	Pousse	Cuisson avec buée	
⑤	Bâtard au son	300049	380 g	300 g	30	54	3h à 24°C	35-40 mn à 190°C
①	Boulot au son	300542	500 g	400 g	20	54	3h à 24°C	35-40 mn à 190°C
②	Bâtard aux 5 céréales	300048	380 g	300 g	30	54	3h à 24°C	35-40 mn à 190°C
②	Boulot aux 5 céréales	300546	500 g	400 g	20	54	3h à 24°C	35-40 mn à 190°C
③	Bâtard complet	300050	380 g	300 g	30	54	3h à 24°C	35-40 mn à 190°C
③	Boulot complet	300008	500 g	400 g	20	54	3h à 24°C	35-40 mn à 190°C
④	Bâtard au seigle	300051	380 g	300 g	30	54	3h à 24°C	35-40 mn à 190°C
④	Boulot au seigle	300545	500 g	400 g	20	54	3h à 24°C	35-40 mn à 190°C
⑤	Pain de mie	300496	500 g	400 g	20	54	3h à 24°C	35-40 mn à 190°C

Une finition spécifique (graines, flocons d'avoine ou farine) ainsi qu'un lamage distinctif rendent plus aisée l'identification des produits et donnent à vos pains votre touche de "savoir-faire".



Les petits pains spéciaux

Nos six variétés de petits pains spéciaux forment un accompagnement idéal pour les plats de viandes ou de poissons. Ils sont particulièrement appréciés lors des repas de fêtes.

								
	Code	Poids surgelé	Poids cuit	Unités/Carton	Cartons/Palette	Pousse	Cuisson avec buée	
①	Petit pain campagne	300284	90 g	70 g	80	99	2h30 à 24°C	18-20 mn à 200°C
②	Petit pain campagne aux noix	300055	90 g	70 g	80	99	2h30 à 24°C	18-20 mn à 200°C
③	Petit pain au son	300059	90 g	70 g	80	99	2h30 à 24°C	18-20 mn à 200°C
④	Petit pain au seigle	300060	90 g	70 g	80	99	2h30 à 24°C	18-20 mn à 200°C
⑤	Petit pain complet	300058	90 g	70 g	80	99	2h30 à 24°C	18-20 mn à 200°C
⑥	Petit pain aux 5 céréales	300298	90 g	70 g	80	99	2h30 à 24°C	18-20 mn à 200°C





Les pains de campagne

Nos pains de campagne sont véritablement uniques : recettes traditionnelles, arômes puissants, saveurs variées, riches en noix, lardons ou oignons...
Des pains qui feront votre fierté !

	Code	Poids surgelé	Poids cuit	Unités/Carton	Cartons/Palette	Pousse	Cuisson avec buée
① Bâtard campagne au lard	300132	330 g	250 g	30	54	3h à 24°C	35-40 mn à 190°C
② Bâtard campagne aux noix	300329	330 g	250 g	30	54	3h à 24°C	35-40 mn à 190°C
③ Bâtard campagne oignons	300752	330 g	250 g	30	54	3h à 24°C	35-40 mn à 190°C
④ Bâtard campagne	300052	340 g	250 g	30	54	3h à 24°C	35-40 mn à 190°C
⑤ Boulot campagne	300006	500 g	400 g	20	54	3h à 24°C	35-40 mn à 190°C
⑥ Boule campagne	300131	500 g	400 g	20	54	3h à 24°C	35-40 mn à 190°C
⑦ Maxi pain de campagne 67 cm	300495	1650 g	1350 g	12	42	3h à 24°C	40-45 mn à 190°C

Pour accentuer les arômes de nos pains de campagne, n'hésitez pas à les saupoudrer de farine de seigle avant leur cuisson.

