

de Frédéric
NEUHAUSER

VIENNOISERIE

Les Viennoiseries crues



Savoureuse et légère,
notre gamme de viennoiserie
est élaborée exclusivement à
partir de beurre frais.

Un instant de plaisir pour
les plus fins gourmets.










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



Les mini viennoiseries pur beurre 24%

Retrouvez toute la saveur de nos viennoiseries pur beurre en miniature !
À savourer sans modération ...






								
	Code	Poids surgelé	Poids cuit	Unités/Carton	Cartons/Palette	Pousse	Cuisson	
①	Mini croissant	400005	25 g	20 g	200	128	2h à 28°C	15-18 mn à 180°C
②	Mini pain au chocolat	400212	30 g	25 g	200	128	2h à 28°C	15-18 mn à 180°C
③	Mini pain aux raisins	400574	35 g	30 g	150	104	2h à 28°C	15-18 mn à 180°C

Pensez à présenter les mini viennoiseries par lots !



Les viennoiseries pur beurre 24%

Notre gamme de viennoiseries pur beurre 24% est élaborée exclusivement à partir des meilleurs beurres frais pour vous garantir un goût authentique.

								
	Code	Poids surgelé	Poids cuit	Unités/Carton	Cartons/Palette	Pousse	Cuisson	
①	Croissant droit	400215	50 g	45 g	200	64	2h30 à 28°C	18-20 mn à 180°C
②	Pain au chocolat	400214	60 g	55 g	210	64	2h30 à 28°C	18-20 mn à 180°C
③	Croissant droit	400193	60 g	55 g	180	64	2h30 à 28°C	18-20 mn à 180°C
④	Croissant droit	400481	70 g	65 g	150	64	2h30 à 28°C	18-20 mn à 180°C
⑤	Pain au chocolat	400480	70 g	60 g	180	64	2h30 à 28°C	18-20 mn à 180°C
⑥	Croissant droit	401269	80 g	70 g	150	64	2h30 à 28°C	18-20 mn à 180°C
⑤	Pain au chocolat	401351	80 g	70 g	150	64	2h30 à 28°C	18-20 mn à 180°C
⑦	Pain aux raisins feuilleté	400188	100 g	90 g	120	64	2h30 à 28°C	18-20 mn à 180°C
⑧	Maxi pain au chocolat	400083	120 g	100 g	90	64	2h30 à 28°C	20-22 mn à 180°C
⑨	Pain aux raisins brioché	401029	130 g	115 g	100	54	2h30 à 28°C	18-20 mn à 180°C










Pour apporter un brillant exceptionnel à vos viennoiseries, glacez-les au sirop (eau + sucre) dès leur sortie du four.





Les croissants pâtisseries

Pour varier les plaisirs, proposez à vos clients notre gamme de croissants pâtisseries. Droits, courbés, fourrés ou nature, ils apporteront variété et originalité à votre rayon.

								
	Code	Poids surgelé	Poids cuit	Unités/Carton	Cartons/Palette	Pousse	Cuisson	
①	Croissant margarine droit	400152	60 g	50 g	180	64	2h30 à 28°C	18-20 mn à 180°C
②	Croissant margarine courbé	400185	75 g	65 g	120	54	2h30 à 28°C	18-20 mn à 180°C
③	Croissant fourré aux amandes	400137	85 g	75 g	120	54	2h30 à 28°C	18-20 mn à 180°C
④	Croissant fourré à la noix de coco	400056	85 g	75 g	120	54	2h30 à 28°C	18-20 mn à 180°C
⑤	Croissant fourré au chocolat	400057	85 g	75 g	120	54	2h30 à 28°C	18-20 mn à 180°C

Pour plus d'originalité, pensez à décorer vos croissants pâtisseries (sucre fondant, amandes effilées, croquant noisette, pépites de chocolat etc....)



Les viennoiseries pur beurre 27%

Pour répondre à la demande de produits haut de gamme, voici nos viennoiseries pur beurre 27%. Une qualité optimale pour les connaisseurs les plus exigeants !



	Code	Poids surgelé	Poids cuit	Unités/Carton	Cartons/Palette	Pousse	Cuisson
① Croissant droit	401104	70 g	60 g	150	64	2h30 à 28°C	18-20 mn à 180°C
② Pain au chocolat	401103	80 g	70 g	150	64	2h30 à 28°C	18-20 mn à 180°C



Les viennoiseries gourmandes au beurre AOC Charentes Poitou

Dès 1893, les producteurs de la région Charentes-Poitou décidèrent d'associer leur savoir-faire pour mettre au point un beurre d'une qualité exceptionnelle. Ce beurre est garanti sans colorant, ni conservateur. Le soin apporté à l'élaboration du beurre AOC Charentes-Poitou confère cette texture et ce goût unique à nos viennoiseries gourmandes.

	Code	Poids surgelé	Poids cuit	Unités/Carton	Cartons/Palette	Pousse	Cuisson
① Croissant droit	400392	60 g	50 g	180	64	2h30 à 28°C	18-20 mn à 180°C
② Pain au chocolat	400397	65 g	60 g	180	64	2h30 à 28°C	18-20 mn à 180°C
③ Croissant droit	401014	80 g	70 g	140	64	2h30 à 28°C	18-20 mn à 180°C
④ Pain au chocolat	401013	80 g	70 g	140	64	2h30 à 28°C	18-20 mn à 180°C



Saviez-vous que les crèmes utilisées pour la fabrication du beurre AOC Charentes-Poitou sont affinées biologiquement pendant 12 heures, afin de développer les arômes typiques qui donneront au beurre Charentes-Poitou le goût de noisette qui lui est propre ?



Les spécialités viennoises pur beurre

Idéales pour un petit creux ou simplement pour se faire plaisir, nos spécialités viennoises sont garnies de fourrages gourmands. Elles apporteront à votre rayon une variété et une richesse de choix qui raviront vos clients.

	Code	Poids surgelé	Poids cuit	Unités/Carton	Cartons/Palette	Pousse	Cuisson	
①	Petit pain à la crème pâtissière	400248	90 g	75 g	120	54	2h30 à 28°C	18-20 mn à 180°C
②	Torsade aux pépites de chocolat	400415	100 g	90 g	80	64	2h30 à 28°C	18-20 mn à 180°C
③	Triangle aux amandes	401356	100 g	90 g	84	64	2h30 à 28°C	18-20 mn à 180°C
④	Lunette au flan	400216	110 g	100 g	60	54	2h30 à 28°C	18-20 mn à 180°C
⑤	Croissant abricot	400390	110 g	90 g	40	104	2h30 à 28°C	18-20 mn à 180°C
⑥	Escargot aux pépites de chocolat	400569	110 g	100 g	100	54	2h30 à 28°C	18-20 mn à 180°C
⑦	Maxi suisse long aux raisins	400734	120 g	105 g	100	40	2h30 à 28°C	18-20 mn à 180°C
⑧	Maxi suisse long aux pépites de chocolat	400735	120 g	105 g	100	40	2h30 à 28°C	18-20 mn à 180°C



Variez les plaisirs en décorant ces viennoiseries : sucre fondant, sucre en poudre, pépites de chocolat etc.

Les brioches individuelles pur beurre

Tendres et riches en beurre, ces brioches sont idéales pour le petit-déjeuner ou les collations à tout moment de la journée.



	Code	Poids surgelé	Poids cuit	Unités/Carton	Cartons/Palette	Pousse	Cuisson	
①	Briochette ronde	400052	60 g	50 g	200	54	2h à 28°C	12-15 mn à 160°C
②	Briochette aux pépites de chocolat	400051	60 g	50 g	200	54	2h à 28°C	12-15 mn à 160°C
③	Petit pain thé	400042	80 g	70 g	160	54	2h à 28°C	12-15 mn à 160°C
④	Petit Streusel	500748	110 g	100 g	75	54	2h30 à 28°C	12-15 mn à 160°C
⑤	Demi-baguette viennoise aux pépites de chocolat	300083	150 g	140 g	80	54	2h30 à 28°C	15-18 mn à 180°C

Incisez le dessus des briochettes et ajoutez du sucre gros grain avant la cuisson.





Les brioches familiales pur beurre

Nous apportons un soin méticuleux à chaque étape de la fabrication de nos brioches pour recréer au plus juste la saveur authentique de la brioche traditionnelle.

À déguster en tranches, légèrement grillées, avec du beurre ou de la confiture. Un vrai régal !



	Code	Poids surgelé	Poids cuit	Unités/Carton	Cartons/Palette	Pousse	Cuisson
① Brioche Nanterre (avec son moule)	400370	460 g	400 g	15	54	2h30 à 28°C	25-30 mn à 160°C
② Brioche fourrée aux pépites de chocolat (avec son moule)	400036	500 g	400 g	14	54	2h30 à 28°C	25-30 mn à 160°C
③ Natte	400034	500 g	450 g	18	54	2h30 à 28°C	25-30 mn à 160°C

Les brioches suisses

Les brioches suisses (appelées aussi "chinois") sont des spécialités signées Neuhauser. Elles sont fourrées aux pépites de chocolat, aux raisins secs ou aux fruits confits. Laissez-vous tenter !



	Code	Poids surgelé	Poids cuit	Unités/Carton	Cartons/Palette	Pousse	Cuisson
① Chinois fourré crème pâtissière	400033	600 g	500 g	12	48	2h30 à 28°C	30-35 mn à 150°C
② Chinois crème pâtissière et pépites de chocolat	400228	600 g	500 g	12	48	2h30 à 28°C	30-35 mn à 150°C
③ Chinois crème pâtissière et raisins	400229	600 g	500 g	12	48	2h30 à 28°C	30-35 mn à 150°C
④ Chinois crème pâtissière et fruits confits	400098	600 g	500 g	12	48	2h30 à 28°C	30-35 mn à 150°C



Les spécialités du Fournil

Notre gamme de gâteaux et d'authentiques spécialités régionales, tels le fameux Kougelhopf d'Alsace ou le Streusel d'Alsace-Lorraine, apporte une touche d'originalité et de tradition avec ses parfums si caractéristiques.

								
	Code	Poids surgelé	Poids cuit	Unités/Carton	Cartons/Palette	Pousse	Cuisson	
①	Kougelhopf	400932	350 g	350 g	9	40	Décongélation : 2h	
②	Cake nature	400031	400 g	350 g	10	72	Décongélation : 2h	45 mn à 150°C
③	Cake marbré	400030	400 g	350 g	10	72	Décongélation : 2h	45 mn à 150°C
④	Streusel	500747	400 g	300 g	14	54	2h30 à 28°C	25-30 mn à 160°C
⑤	Tresse noisette	400020	500 g	400 g	12	54	2h30 à 28°C	35-40 mn à 160°C