

de Frédéric  
**NEUHAUSER**

VIENNOISERIE

# Les Viennoiseries prêtes à cuire



Simple et rapides à mettre en œuvre, nos viennoiseries prêtes à cuire ne sacrifient rien à la qualité et au plaisir du palais.







En 2 mots : simple et simplement délicieux !



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

## Les mini viennoiseries pur beurre

Elaborées avec du beurre frais, ces mini viennoiseries sont prêtes à servir en quelques minutes pour un maximum de fraîcheur et de service.

	 Code	 Poids surgelé	 Poids cuit	 Unités/Carton	 Cartons/Palette	 Cuisson	
①	Mini croissant	401262	25 g	20 g	160	90	12 mn à 175°C
②	Mini pain au chocolat	401261	30 g	25 g	160	90	12 mn à 175°C
③	Mini pain aux raisins	401263	30 g	25 g	160	90	12 mn à 175°C
④	Mini mix viennoiserie (assortiment de 30 mini pains au chocolat 30g, 30 mini feuilletés aux pommes 30g, 30 mini pains aux raisins 30g, 60 mini croissants 25g)	401212			150	90	12 mn à 175°C

Notre assortiment de mini viennoiseries est une brillante idée pour des buffets de petits-déjeuners réussis !









Disponible en Assortiment





## Les viennoiseries pur beurre






L'utilisation de matières premières sélectionnées, comme le beurre frais ou le chocolat belge, ainsi que la mise en œuvre des technologies les plus modernes pour l'élaboration de nos recettes, confèrent à notre gamme prête à cuire les qualités et la saveur caractéristique des viennoiseries signées Neuhauser.

						
	Code	Poids surgelé	Poids cuit	Unités/Carton	Cartons/Palette	Cuisson
① Croissant droit	401258	65 g	55 g	68	63	15-18 mn à 175°C
② Pain au chocolat	401259	75 g	65 g	68	63	15-18 mn à 175°C
③ Pain aux raisins	400302	110 g	100 g	60	54	18-20 mn à 175°C

## Les spécialités viennoises pur beurre

Pour vous adapter à la demande et réduire les pertes tout en maîtrisant les coûts de main d'œuvre, nous avons créé une gamme complète de viennoiseries gourmandes prêtes à cuire pour satisfaire toutes les envies.



						
	Code	Poids surgelé	Poids cuit	Unités/Carton	Cartons/Palette	Cuisson
① Lunette au flan	-	110 g	100 g	50	64	18-20 mn à 175°C
② Croissant abricot	401260	130 g	120 g	52	63	18-20 mn à 175°C
③ Torsade aux pépites de chocolat	401190	100 g	90 g	52	63	18-20 mn à 175°C
④ Danish Tresse noix de pécan	400095	95 g	90 g	48	96	18-20 mn à 175°C
⑤ Roulé à la cannelle	400972	110 g	100 g	60	54	18-20 mn à 175°C
⑥ Croissant fourré chocolat-noisette	401257	85 g	75 g	68	63	18-20 mn à 175°C














Si vous laissez décongeler les viennoiseries 30 minutes avant cuisson, vous obtiendrez un meilleur développement des produits durant la cuisson.





## Les chaussons feuilletés pur beurre

Des chaussons au feuilletage léger et délicat garnis de 37% de compote de pommes ou de framboises. Des produits déjà dorés et une facilité de mise en œuvre idéale. Simplement 20 minutes de cuisson pour satisfaire vos clients !

								
	Code	Poids surgelé	Poids cuit	Unités/Carton	Cartons/Palette	Décongélation	Cuisson	
 1	Mini chausson aux pommes	400536	40 g	35 g	150	104	1h	18-20 mn à 190°C
 2	Mini chausson framboise	400568	40 g	35 g	150	104	1h	18-20 mn à 190°C
 3	Chausson aux pommes	400218	100 g	90 g	54	112	1h	20-25 mn à 190°C
 4	Chausson framboise	400420	100 g	90 g	54	112	1h	20-25 mn à 190°C
 5	Chausson crème pâtissière	400342	100 g	90 g	45	112	1h	20-25 mn à 190°C
 6	Chausson pommes avec morceaux	400399	120 g	110 g	40	112	1h	20-25 mn à 190°C

Essayez notre chausson "gourmand" 120 g, garni de véritables morceaux de pommes !










# Les Viennoiseries prêtes à cuire



## Le snacking sucré

Une gamme innovante de délicieuses spécialités sucrées aux accents internationaux. Découvrez nos gaufres de Bruxelles, nos cookies et brownies américains ou nos fameux Pastel de Nata portugais.

							
	Code	Poids surgelé	Poids cuit	Unités/Carton	Cartons/Palette	Décongélation	Cuisson
①	Chouquette	500821	10 g	8 g	480	54	non 15-18 mn à 200°C
②	Cookies aux pépites de chocolat noir	500767	45 g	40 g	160	110	non 15 mn à 150°C
③	Délice de crème (Pastel de Nata)	500823	65 g	60 g	80	78	non 10-12 mn à 250°C
④	Gaufre de Bruxelles (à décongeler)	400028	70 g	70 g	30	58	1h
⑤	Scoubidou chocolat	400272	70 g	60 g	120	80	1h 12 mn à 180°C
⑥	Palmier	400858	80 g	70 g	144	60	non 25 mn à 200°C
⑦	Brownies aux noix (à décongeler)	501052	80 g	80 g	24	48	2h
⑧	Sablé Nantais	501847	85 g	75 g	56	100	non 15 mn à 180°C
⑨	Donuts x 5 (à décongeler)	500020	280 g	280 g	80	35	1h

Faites découvrir à vos clients l'authentique Pastel de Nata, une tartelette feuilletée garnie d'une savoureuse crème aux œufs. Au Portugal, le Pastel de Nata est servi traditionnellement accompagné d'un café.

