



Neuhauser - Catalogue 2016



Catalogue 2016

Ensemble, pour la satisfaction de vos clients

C'est avec un immense plaisir que toute l'équipe Neuhauser vous présente son nouveau catalogue. Cette année encore, nous avons mis en oeuvre toute notre expertise pour vous offrir les meilleurs produits. Des incontournables aux produits tendance, retrouvez dans cette nouvelle édition, la réponse pour construire l'assortiment adapté à votre point de vente et satisfaire vos clients.

Nous vous proposons les solutions correspondant aux méthodes de travail que vous préférez pour faciliter votre quotidien : des produits crus personnalisables, des prêts-à-cuire pour plus de flexibilité et des prêts-à-servir après décongélation pour davantage de praticité. Ils sont élaborés dans le respect des traditions, à partir de matières premières sélectionnées et au sein d'unités de production localisées majoritairement en France.

De la conception à la maîtrise de la qualité des produits et des services, le savoir-faire Neuhauser est reconnu et exporté aux quatre coins du globe, à destination des professionnels qui, comme vous, exercent leur métier avec exigence et passion.

À vos côtés, sur le terrain et à travers notre Service Télévente, nous mettons par ailleurs à votre service des équipes dédiées pour vous conseiller et répondre au mieux à tous vos besoins. N'hésitez pas à les solliciter !

L'Equipe Commerciale Neuhauser

Nos engagements



Neuhauser, la maîtrise de toute une chaîne : de la fabrication à la distribution



Savoir-faire français

C'est avec un savoir-faire de plus de 100 ans que nous nous attachons à exprimer, à travers nos produits, toutes les valeurs de la boulangerie française.

Les recettes artisanales sont adaptées à des procédés industriels modernes pour garantir une meilleure régularité et toujours le bon goût de l'authenticité.



Proximité & Service

Notre présence sur la quasi-totalité du territoire français nous permet de disposer d'une importante souplesse de livraison pour vous apporter un service au plus près de vos exigences.



Expertise

Notre équipe commerciale est formée aux techniques de la boulangerie pour vous apporter tous les conseils de remise en œuvre des produits et de mise en place en magasin.

Notre équipe de télévendeuses est à votre disposition pour vous apporter des réponses concrètes et rapides.



Qualité & Respect de l'environnement

Nos produits sont réalisés à partir d'ingrédients sélectionnés, au sein de sites bénéficiant d'une démarche qualité pointue normée par des certifications telles que IFS et BRC.

Soucieux de l'environnement, nous nous sommes engagés dans la mise en place d'un système de management de l'énergie et sommes certifiés ISO 50001 depuis octobre 2014.



Choix

Nous avons porté une grande importance dans la sélection de nos produits pour vous proposer une offre au plus près de vos besoins. Ainsi nos 205 références permettront de répondre au mieux aux exigences de chacun de vos clients.



Mode d'emploi

Afin de faciliter vos recherches, chaque gamme est classée par technologie de mise en œuvre. Pour chaque article, sont indiqués nos conseils de remise en œuvre. Ces conseils peuvent varier selon le matériel utilisé. Nos équipes sont là pour vous conseiller, n'hésitez pas à nous contacter.

  **CRU** prêt à pousser

  **PAC** prêt à cuire

  **PAC** prêt à cuire
(précuit dans un four à sole)

  **DEC** à décongeler

 temps de pousse

 temps de cuisson

 temps de décongélation

 pré-doré à l'œuf

 sans alcool

 livré avec sacherie

 sans porc



Sommaire

Viennoiserie



p.4

Les prestiges	p. 6
Les authentiques	p. 8
Les classiques	p. 14
Les plaisirs.....	p. 16
Les brioches	p. 20
Les beignets	p. 21
Les donuts.....	p. 25

Pain



p.26

Les prestiges	p. 28
Les authentiques	p. 30
Les pains des chefs	p. 38
Les pains sandwichs.....	p. 39
Les classiques	p. 43

Pâtisserie



p.52

Les individuelles	p. 54
Les macarons.....	p. 57
Les gâteaux à partager.....	p. 58
Les spécialités américaines.....	p.59
Les aides culinaires sucrées	p. 60

Traiteur



p.62

Les tartes salées individuelles et croques.....	p.64
Les feuilletés	p. 66
Les baguettes garnies	p. 67
Les spécialités régionales	p. 68
Les aides culinaires salées.....	p. 69

Viennoiserie

Élaborées selon un savoir-faire unique transmis par des générations d'artisans boulangers, nos viennoiseries ont su garder le bon goût de la tradition française.





Croissant & pain au chocolat prestige AOP
réf. 402763 & réf. 410035
à retrouver en page 7

Les prestiges

Des viennoiseries d'exception, riches en beurre et au levain de blé* pour des saveurs intenses

CRU

Croissant prestige pur beurre

410011

75 g | 28% beurre dans le feuilletage
140 unités par carton



2h - 2h30 à 26-28°C

15 min à 180°C

Dorez à l'œuf avant cuisson



Pain aux raisins prestige pur beurre

410005

130 g | 28% beurre dans le feuilletage
(16,5% dans le produit fini)

44 unités par carton



2h - 2h30 à 26-28°C

15 min à 180°C

Dorez à l'œuf avant cuisson

Pain au chocolat prestige pur beurre

410017

85 g | 28% beurre dans le feuilletage
(25% dans le produit fini)

140 unités par carton



2h - 2h30 à 26-28°C

15 min à 180°C

Dorez à l'œuf avant cuisson

CRU



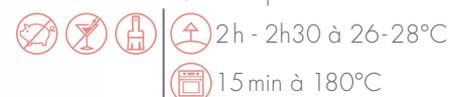
Croissant prestige pur beurre AOP

402763 70g | 24% beurre AOP
dans le feilletage
160 unités par carton



Pain au chocolat prestige pur beurre AOP

410035 80g | 24% beurre AOP
dans le feilletage
(21,5% dans le produit fini)
140 unités par carton



PAC



Chausson morceaux de pommes caramélisées prestige pur beurre

410057 120g | 28% beurre dans le feilletage
(18,5% dans le produit fini)
35 unités par carton



* le chausson morceaux de pommes caramélisées prestige ne contient pas de levain de blé

Les authentiques

Des viennoiseries au feuilletage léger et délicat,
au bon goût de beurre



Croissant gourmet pur beurre

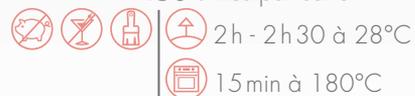
401104 70 g | 27% beurre dans le feuilletage
150 unités par carton



Pain au chocolat gourmet pur beurre

401103 80 g | 27% beurre dans le feuilletage
(24% dans le produit fini)

150 unités par carton





Croissant pur beurre

400481 70 g | 24% beurre dans le feuilletage
150 unités par carton



Croissant pur beurre

400215 50 g | 24% beurre dans le feuilletage
200 unités par carton



Croissant pur beurre

400193 60 g | 24% beurre dans le feuilletage
180 unités par carton



Les authentiques

Des viennoiseries au feuilletage léger et délicat,
au bon goût de beurre

CRU



Pain au chocolat pur beurre

402709 60 g | 24% beurre dans le feuilletage
(21,5% dans le produit fini)
200 unités par carton

    2h - 2h30 à 26-28°C
 15 min à 180°C



Pain au chocolat pur beurre

400480 70 g | 24% beurre dans le feuilletage
(21,5% dans le produit fini)
180 unités par carton

    2h - 2h30 à 26-28°C
 15 min à 180°C



Pain au chocolat pur beurre

401351 80 g | 24% beurre dans le feuilletage
(21,5% dans le produit fini)
150 unités par carton

    2h - 2h30 à 26-28°C
 15 min à 180°C



Maxi pain au chocolat pur beurre

400083 120 g | 24% beurre dans le feuilletage
(21% dans le produit fini)
90 unités par carton

    2h30 à 28°C
 20-25 min à 160°C

CRU



Pain aux raisins pur beurre

402772 125 g | 24% beurre dans le feuilletage
(18% dans le produit fini)

90 unités par carton



2 h - 2 h 30 à 26-28°C

15 min à 190°C
Dorez à l'œuf avant cuisson

Pain aux raisins brioché
pur beurre

401029 130 g
100 unités par carton



2 h 30 - 3 h à 24°C

18-20 min à 160°C
Dorez à l'œuf avant cuisson

Mini pain au chocolat
pur beurre

410236 30 g | 24% beurre dans le feuilletage
(21,5% dans le produit fini)

200 unités par carton



1 h - 1 h 30 à 26-28°C

10-12 min à 180°C



Mini croissant pur beurre

410210 25 g | 24% beurre dans le feuilletage
250 unités par carton



1 h - 1 h 30 à 26-28°C

10-12 min à 180°C

Mini pain aux raisins
pur beurre

410213 30 g | 24% beurre
dans le feuilletage
(15,5% dans le produit fini)

200 unités par carton



1 h - 1 h 30 à 26-28°C

10-12 min à 180°C

Les authentiques

Des viennoiseries au feuilletage léger et délicat,
au bon goût de beurre



Croissant pur beurre

402119 60 g | 24% beurre dans le feuilletage
90 unités par carton



Pain au chocolat pur beurre

410286 70 g | 24% beurre dans le feuilletage
(21,5% dans le produit fini)
80 unités par carton



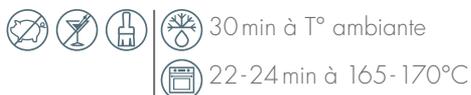
Pain aux raisins pur beurre

402663 110 g | 24% beurre
dans le feuilletage
(15,5% dans le produit fini)
60 unités par carton



Croissant pur beurre

410339 70 g | 24% beurre
dans le feuilletage
84 unités par carton



Pain au chocolat pur beurre

402307 80 g | 24% beurre
dans le feuilletage
(21% dans le produit fini)
68 unités par carton



Chausson aux pommes
pur beurre

402370 100 g | 33% beurre
dans le feuilletage
(20,5% dans le produit fini)
54 unités par carton





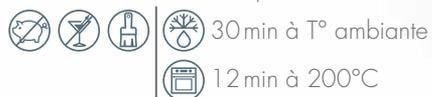
Mini croissant pur beurre

402442 30 g | 24% beurre dans le feilletage
150 unités par carton



Mini chausson aux pommes pur beurre

402438 40 g | 33% beurre dans le feilletage
(24,5% dans le produit fini)
150 unités par carton



Mini pain aux raisins pur beurre

402444 35 g | 24% beurre dans le feilletage
(15,5% dans le produit fini)
150 unités par carton



Mini pain au chocolat pur beurre

402443 30 g | 24% beurre dans le feilletage
(21% dans le produit fini)
150 unités par carton



Les classiques

Les incontournables de la viennoiserie française accessibles à tous



Croissant courbé pâtissier

400185

75 g | Feuilletage margarine
120 unités par carton



2h-2h30 à 26-28°C



15 min à 180°C

Dorez à l'œuf avant cuisson

CRU



Croissant pâtissier

401421 52g | Feuilletage margarine
200 unités par carton



 2h à 26-28°C

 15 min à 180°C
Dorez à l'œuf avant cuisson



Pain au chocolat pâtissier

402729 65g | Feuilletage margarine
200 unités par carton



 2h - 2h30 à 26-28°C

 15 min à 180°C
Dorez à l'œuf avant cuisson



Pain aux raisins pur beurre

400188 100g | 18% beurre dans
le feuilletage (14% dans
le produit fini)
120 unités par carton



 2h - 2h30 à 26-28°C

 15 min à 190°C
Dorez à l'œuf avant cuisson

PAC



Croissant pur beurre

401258 65g | 18% beurre dans le feuilletage
68 unités par carton



 30 min à T° ambiante

 22-24 min à 165°C



Pain au chocolat pur beurre

401616 80g | 18% beurre dans le feuilletage
(16% dans le produit fini)
68 unités par carton



 30 min à T° ambiante

 22-24 min à 165°C

Les plaisirs

Des fruits, du chocolat, de la crème pâtissière...
pour une palette de couleurs et de saveurs

CRU



Triangle aux amandes

401356

100 g | Feuilletage au beurre
84 unités par carton



2h - 2h30 à 26-28°C

13 min à 180°C

Dorez à l'œuf avant cuisson



Croissant aux abricots

400390

110 g | Feuilletage au beurre
40 unités par carton



1 nuit à 4°C

1 h45 à 28°C

17 min à 180°C

Dorez à l'œuf avant cuisson



Lunette flan

400216

110 g
60 unités par carton



2h30 - 3h à 24°C

18-20 min à 180°C

Dorez à l'œuf avant cuisson



Croissant pâtissier amande

400137

85 g | Feuilletage margarine
120 unités par carton



2h30 - 3h à 24°C

18-20 min à 180°C

Dorez à l'œuf avant cuisson



Croissant pâtissier chocolat

400057

85 g | Feuilletage margarine
120 unités par carton



2h30 - 3h à 24°C

18-20 min à 180°C

Dorez à l'œuf avant cuisson



Suisse aux pépites de chocolat

410355 120g | Feuilletage au beurre
45 unités par carton



2h - 2h 30 à 26-28°C

13 min à 180°C
Dorez à l'œuf avant cuisson



Torsade aux pépites de chocolat

400415 100g | Feuilletage au beurre
80 unités par carton



1h - 1h 45 à 26-28°C

13 min à 180°C
Dorez à l'œuf avant cuisson

Les plaisirs

Des fruits, du chocolat, de la crème pâtissière...
pour une palette de couleurs et de saveurs



Nouveau!



Torsade aux cranberries

402568

90g | Feuilletage au beurre
48 unités par carton



30 min à T° ambiante



22-26 min à 165-170°C



Croissant cacao-noisette

401257

85g | Feuilletage au beurre
68 unités par carton



15 min à T° ambiante



18-20 min à 170-200°C



Torsade aux pépites de chocolat

401190

100g | Feuilletage au beurre
52 unités par carton



30 min à T° ambiante



25 min à 165-170°C



Scoubidou saveur chocolat

400272 70g
120 unités par carton



13-15 min à 185°C



Sacristain

410003 150g
40 unités par carton



16 min à 200°C
Saupoudrez de sucre glace après cuisson



Palmier

410001 110g | Feilletage au beurre
60 unités par carton



20 min à 200°C



Chouquette

502597 18g
480 unités par carton



28-36 min à 170°C

Les brioches

Des formats individuels pour chaque instant gourmand

CRU



Brioche à tête pur beurre

402774 **50g**
100 unités par carton



2h - 2h30 à 24°C

13 min à 150°C
Dorez à l'œuf avant cuisson



Brioche pur beurre*

410089 **60g**
100 unités par carton



2h - 2h30 à 26-28°C

12 min à 190°C
Dorez à l'œuf avant cuisson



Brioche pur beurre*

401668 **90g**
120 unités par carton



2h - 2h30 à 26-28°C

15-18 min à 170°C
Dorez à l'œuf avant cuisson



Demi-viennoise
aux pépites de chocolat

300083 **150g**
80 unités par carton



3h à 24°C

15-18 min à 170°C
Dorez à l'œuf avant cuisson

* suggestion de remise en œuvre

Les beignets

Une recette légère réalisée à partir d'ingrédients nobles



Beignet chocolat-noisette

502547

70 g | Sans huile de palme
44 unités par carton



4h à 4°C

Saupoudrez de sucre



Beignet framboise

502548

70 g | Sans huile de palme
44 unités par carton



4h à 4°C

Saupoudrez de sucre



Beignet pomme

502546

70 g | Sans huile de palme
44 unités par carton



4h à 4°C

Saupoudrez de sucre



Beignet bretzel

502271

70 g
48 unités par carton



45 min à T° ambiante

Saupoudrez de sucre

Les beignets

Une recette légère réalisée à partir d'ingrédients nobles



Beignet de plage nature

502526

100g | Sans huile de palme
24 unités par carton



4h à 4°C

À garnir selon vos envies



Beignet de plage pomme

502528

130g | Sans huile de palme
24 unités par carton



4h à 4°C

Saupoudrez de sucre



Beignet de plage
chocolat-noisette

502525

130g | Sans huile de palme
24 unités par carton



4h à 4°C

Saupoudrez de sucre



Beignet long chocolat-noisette

502485

130g | Sans huile de palme
30 unités par carton



4h à 4°C

Saupoudrez de sucre



Beignet long pomme

502486

130g | Sans huile de palme
30 unités par carton



4h à 4°C

Saupoudrez de sucre



Beignet long nature

502558

90 g | Sans huile de palme
30 unités par carton



4h à 4°C

À garnir selon vos envies

Les beignets

Une recette légère réalisée à partir d'ingrédients nobles



P'tit beignet nature

502527

20g | Sans huile de palme
140 unités par carton



3h à 4°C



P'tit beignet chocolat-noisette

502524

25g | Sans huile de palme
140 unités par carton



3h à 4°C

P'tit beignet pomme

502529

25g | Sans huile de palme
140 unités par carton



3h à 4°C

Les donuts



Donut fourré caramel

502608 70g
48 unités par carton
  |  3h à T° ambiante



Donut fourré fraise

502607 70g
48 unités par carton
  |  3h à T° ambiante



Donut fourré cacao-noisette

502404 72g
48 unités par carton
  |  3h à T° ambiante



Donut cristal

510007 53g
48 unités par carton
  |  3h à T° ambiante

Pain

Transmises par des générations d'artisans boulangers, les recettes de nos pains ont été préservées au fil du temps pour perpétuer un savoir-faire immuable.





Rustiguettes et Rustiguettes céréales réf. 303689 & réf. 303610 à retrouver en page 28
Et ½ Rustiguettes et ½ Rustiguettes céréales réf. 303161 & réf. 303164 à retrouver en page 40

Les prestiges

Des pains d'exception, précuits sur sole, reflets du meilleur de la boulangerie traditionnelle française



Rustiquette

303689 **270g**
25 unités par carton

    8-10 min à 200°C



Rustiquette céréales

303610 **270g**
22 unités par carton

    8-10 min à 200°C





Pavé céréales

310529 450g
15 unités par carton

    32-37 min à 175°C



Pavé occitan

310528 450g
15 unités par carton

    32-37 min à 175°C



Pavé campagne

310531 450g
15 unités par carton

    32-37 min à 175°C



Lingot du fournil

310516 70g
80 unités par carton

   9-12 min à 210°C



Pavé rustique

310525 450g
15 unités par carton

    32-37 min à 175°C

Pavé lin

310524 450g
15 unités par carton

    32-37 min à 175°C

Les authentiques

Des pains au bon goût de la tradition, précuits dans un four à sole pour une croûte dorée et croustillante



Baguette de campagne
à bouts pointus

310075 **250g**
35 unités par carton



20-23 min à 175°C



Délicette

305055 **280g**
20 unités par carton



15-18 min à 200°C



Pitchoune

310064 **250g**
35 unités par carton



20-22 min à 175°C



Baguette sézanette (aux graines de sésame)

310282 250g
40 unités par carton



| 22-25 min à 175°C

Baguette aux 6 céréales

310540 250g
40 unités par carton



| 22-25 min à 175°C



Baguette coquelicot (aux graines de pavot)

310287 250g
40 unités par carton



| 22-25 min à 175°C

Les authentiques

Des pains au bon goût de la tradition, précuits dans un four à sole pour une croûte dorée et croustillante



Andalou

305057 **455 g**
20 unités par carton

    18-22 min à 200°C





Bûchette nature

302817 **340g**
22 unités par carton



18-20 min à 200°C



Bûchette sésame

302818 **340g**
22 unités par carton



18-20 min à 200°C



Bûchette pavot

302819 **340g**
22 unités par carton



18-20 min à 200°C



Baguette sur sole

310325 **280g**
30 unités par carton



15-18 min à 190°C



Gros pain sur sole

310533 **450g**
20 unités par carton



18-22 min à 175°C

Les authentiques

Des pains au bon goût de la tradition, précuits dans un four à sole pour une croûte dorée et croustillante



Bâtard céréales

310378

350 g

20 unités par carton



30 min à T° ambiante

35-40 min à 175-180°C



Bâtard campagne noix

310370

350 g

20 unités par carton



30 min à T° ambiante

35-40 min à 175-180°C



Bâtard campagne

310374

440 g

12 unités par carton



30 min à T° ambiante

35-40 min à 175-180°C



Bâtard complet

303615

350 g

20 unités par carton



30 min à T° ambiante

35-40 min à 175-180°C



Bâtard olives noires

310051 **350g**
20 unités par carton



30 min à T° ambiante

35-40 min à 175-180°C



Bâtard seigle

310380 **350g**
20 unités par carton



30 min à T° ambiante

35-40 min à 175-180°C



Bâtard maïs et graines de tournesol

310680 **350g**
20 unités par carton



30 min à T° ambiante

35-40 min à 175-180°C



Bâtard son

310376 **350g**
20 unités par carton



30 min à T° ambiante

35-40 min à 175-180°C



Bâtard blanc

310158 **440g**
12 unités par carton



30 min à T° ambiante

35-40 min à 175-180°C

Les authentiques

Des pains au bon goût de la tradition, précuits dans un four à sole pour une croûte dorée et croustillante



Pain polka

310271

550 g

18 unités par carton



30 min à T° ambiante



40-45 min à 175-180°C



Pain tordu

302631

450 g

18 unités par carton



18 min à 200°C



Boule campagne

310550

350 g

25 unités par carton



30 min à T° ambiante



35-40 min à 175-180°C



Boule

310259

440 g

12 unités par carton



30 min à T° ambiante



35-40 min à 175-180°C



Miche campagne

310014 **650g**
15 unités par carton



30 min à T° ambiante



44-48 min à 175-180°C



Les pains des chefs

Une diversité de formes et de saveurs en petits formats, parfaits pour réaliser des mini-sandwichs, accompagner une salade ou combler une petite faim



Mini ciabatta

310553 45g
110 unités par carton

  |  10 min à 180°C



Petit pain fuson
multicéréales

302731 80g
100 unités par carton

  |  8-12 min à 200°C



Petit pain fuson

305146 80g
100 unités par carton

  |  8-12 min à 200°C



Petit pain

310174 60g
100 unités par carton

  |  30 min à T° ambiante
 15-17 min à 175-180°C

Les pains sandwichs

Des goûts, des textures et des formes originales, pour laisser libre cours à la création des chefs



1/2 Baguette sandwich
pavot

302597 130g
70 unités par carton



12-15 min à 200°C



1/2 Baguette sandwich
sésame

302596 130g
70 unités par carton



12-15 min à 200°C



1/2 Baguette sandwich
céréales

302796 130g
70 unités par carton



12-15 min à 200°C

Les pains sandwichs

Des goûts, des textures et des formes originales,
pour laisser libre cours à la création des chefs



1/2 Rustiguette

303161 125g
52 unités par carton



8-10 min à 200°C



1/2 Rustiguette céréales

303164 125g
52 unités par carton



8-10 min à 200°C



Déjeunette rustique

302600 140g
60 unités par carton



12-15 min à 200°C



1/2 Viennoise

310069 130g
40 unités par carton



30 min à T° ambiante

14-16 min à 175-180°C



1/2 Baguette club

310016 140g
70 unités par carton



30 min à T° ambiante

17-20 min à 175-180°C



Panini

310246 120g
40 unités par carton



30min à T° ambiante
 2-5 min au grill



Panini

301175 140g
50 unités par carton



30min à T° ambiante
 2-5 min au grill



Panini ovale au sésame

303660 130g
60 unités par carton



45min à T° ambiante
 2-5 min au grill



Pain polaire

303609 55g | Ø 15,5cm
84 unités par carton



3h à 4h



Pain bagnat

303218 150g
36 unités par carton



18-20 min à 175-180°C

Les pains sandwichs

Des goûts, des textures et des formes originales,
pour laisser libre cours à la création des chefs



Ciabatta

303305

160g | Huile d'olive vierge extra
44 unités par carton



30 min à T° ambiante



16-19 min à 175-180°C

Les classiques

Les incontournables de la boulangerie française accessibles à tous

CRU



Baguette fourniline

300073 **330g**
50 unités par carton



Baguette céréales

305006 **330g**
50 unités par carton



Baguette graines
de tournesol

301055 **320g**
45 unités par carton



Les classiques

Les incontournables de la boulangerie française accessibles à tous

CRU



Pitchoune

310471

330g

46 unités par carton



2h 15 à 24°C

18 min à 190°C



Baguette de campagne

305004

330g

50 unités par carton



2h 30 à 24°C

18-20 min à 210°C



Baguette complète

300327

340g

50 unités par carton



2h 30 à 24°C

18-20 min à 210°C



Baguette viennoise

300859

340g

50 unités par carton



3h à 24°C

18-20 min à 170°C



Pain champêtre à bouts pointus

310464 **530g**
30 unités par carton



2h 30 à 24°C



30min à 190°C

Les classiques

Les incontournables de la boulangerie française accessibles à tous

CRU



Bâtard blanc

300862

340g

30 unités par carton



2h30 à 24°C



18-20min à 210°C



Bâtard complet

300050

380g

30 unités par carton



3h à 24°C



35min à 190°C



Bâtard complet

300008

500g

20 unités par carton



3h à 24°C



35-40min à 180°C



Bâtard aux céréales

300048

380g

30 unités par carton



3h à 24°C



28min à 200°C



Bâtard aux céréales

300546

500g

20 unités par carton



3h à 24°C



35min à 200°C



Bâtard au son

300049

380g

30 unités par carton



3h à 24°C



30min à 180°C



Bâtard seigle

300051 **380g**
30 unités par carton



3h à 24°C
 35 min à 190°C



Bâtard campagne

300006 **500g**
20 unités par carton



3h à 24°C
 35-40min à 180°C



Boule campagne

300131 **500g**
20 unités par carton



3h à 24°C
 30min à 190°C



Boule froment

300292 **520g**
20 unités par carton



3h à 24°C
 30min à 190°C



Bâtard blanc

300063 **650g**
20 unités par carton



3h à 24°C
 35 min à 190°C

Les classiques

Les incontournables de la boulangerie française accessibles à tous

CRU



Baguette blanche 50cm

303613 **290g**
50 unités par carton



2h30 à 24°C

18min à 210°C



Pain blanc court 50cm

303611 **530g**
30 unités par carton



2h30 à 24°C

22min à 210°C



Ficelle

300081 **200g**
80 unités par carton



2h30 à 24°C

18-20min à 210°C



Baguette blanche 57cm

303612 **290g**
60 unités par carton



2h30 à 24°C

18min à 210°C



Baguette blanche 57 cm

300125 **330 g**
50 unités par carton



2h30 à 24°C

18 min à 210°C



Baguette blanche 64 cm

300011 **330 g**
50 unités par carton



2h30 à 24°C

18 min à 210°C



Pain blanc long 64 cm

302233 **530 g**
36 unités par carton



2h30 à 24°C

22 min à 190°C

Les classiques

Les incontournables de la boulangerie française accessibles à tous



Nos pains sont fabriqués selon un process unique, le process 124.

Ce process apporte à nos pains :

- Une croûte fine et croustillante
- Une belle grigne différenciante
- Une mie couleur crème
- Une durée de conservation optimale après cuisson



Gros pain long 62 cm

310149 **470g**
20 unités par carton



30 min à T° ambiante

24-28 min à 175-180°C



Baguette viennoise

310033 **230g**
23 unités par carton



30 min à T° ambiante

15-17 min à 175-180°C



Ficelle

310165 **145g**
40 unités par carton



30 min à T° ambiante

16-18 min à 175-180°C



Baguette sans sel

310090 **250g**
30 unités par carton



30 min à T° ambiante

18-21 min à 175-180°C



Baguette 57 cm*

300300 **280g**
30 unités par carton



30 min à T° ambiante

15-18 min à 200°C

*Hors process 124



Baguette 62 cm

310242 **300g**
40 unités par carton



30 min à T° ambiante

18-21 min à 175-180°C



Baguette 57 cm

302309 **300g**
35 unités par carton



30 min à T° ambiante

20-23 min à 175-180°C

Baguette 57 cm

302298 **250g**
45 unités par carton



30 min à T° ambiante

18-21 min à 175-180°C

Gros pain 57 cm

310133 **470g**
20 unités par carton



30 min à T° ambiante

24-28 min à 175-180°C

Pâtisserie

Une sélection des meilleures pâtisseries, simples et rapides à mettre en œuvre pour répondre à chaque instant gourmand.





Tartelette citron meringuée
réf. 502605
à retrouver en page 54

Les individuelles



Tartelette chocolat

502604 **85g**
24 unités par carton



Tartelette citron meringuée

502605 **120g**
12 unités par carton



Tartelette aux pommes
à la Normande

502606 **110g**
24 unités par carton





Religieuse saveur café

502598 120g
9 unités par carton

| 4h30 - 5h à 0-4°C



Religieuse saveur chocolat

502599 120g
9 unités par carton

| 4h30 - 5h à 0-4°C

Nouvelle recette
sans huile de palme !



Éclair saveur café

502488 90g
18 unités par carton

| 3h - 3h30 à 0-4°C



Éclair saveur chocolat

502487 90g
18 unités par carton

| 3h - 3h30 à 0-4°C



Éclair saveur vanille

502489 90g
18 unités par carton

| 3h - 3h30 à 0-4°C

Les individuelles



Millefeuille

510008

110g

17 unités par carton



3h - 4h à 0-4°C



Canelé

502600

60g

75 unités par carton



5h à 0-4°C



ou sans décongélation
5 min à 220°C



Pastel de nata

500823

68g

80 unités par carton



9-12 min à 260-280°C

Les macarons



Assortiment de macarons
(parfums : caramel au beurre salé,
chocolat, framboise, vanille, pistache et
citron)

502765

15g l'unité

144 unités par carton (12 blisters de 12 unités)



1h à 0-4°C
puis 1h à température ambiante

Nouveau !



Les gâteaux à partager

DEC



Tarte au flan
prédécoupée 10 parts

510018

1800g

8 unités par carton



12h à 0-4°C

Passez au four quelques minutes à 150°C

DEC



Moelleux chocolat
prédécoupé 14 parts

510019

1700g

4 unités par carton



4h-5h à 0-4°C

PAC



Tarte au flan 10 parts

502583

2000g

7 unités par carton



60min à 200°C

DEC



Mousseline tropézienne 6/8 parts

510000

650g

6 unités par carton



3h à 0-4°C

Les spécialités américaines



Cookie nature aux pépites de chocolat noir

502492 70g
48 unités par carton



Cookie cacao aux pépites de chocolat noir

502493 70g
48 unités par carton



Muffin nature aux pépites de chocolat noir

502490 115g
24 unités par carton



Muffin chocolat aux morceaux de chocolat

502491 115g
24 unités par carton



Muffin myrtilles crumble

502596 115g
24 unités par carton



Les aides culinaires sucrées



Fond de tarte sucré pur beurre
Ø10 cm

502601

45 g

100 unités par carton



15 min à 180°C

À garnir après cuisson



Fond de tarte sucré pur beurre
Ø22 cm

502602

220 g

16 unités par carton



20 min à 180°C

À garnir après cuisson



Plaque feuilletée pur beurre
non piquée - 40x60 cm

510056

700 g | **33%** beurre

15 unités par carton



30 min à T° ambiante



20 min à 200°C



Plaque feuilletée margarine
non piquée - 36x56 cm

510049

600 g | **30%** margarine

16 unités par carton



30 min à T° ambiante



20 min à 200°C



Plaque feuilletée pur beurre
piquée - 40x60 cm

510064 **700 g** | **33%** beurre
15 unités par carton



30 min à T° ambiante



20-25 min à 200°C

Traiteur

Parce que proposer une offre de produits traiteur est aujourd'hui incontournable, nous avons sélectionné pour vous, les plus grands classiques gourmands, faciles à préparer grâce à une remise en œuvre rapide.





Recette réalisée avec la plaque pizza
rectangle 39x59cm réf. 600700
à retrouver en page 69

Les tartes salées individuelles et croques



Tarte provençale
(tomates, courgettes, oignons,
poivrons, mozzarella)

600876

200g

22 unités par carton



45 min à 180°C



Tarte au saumon
et épinards

600695

200g

24 unités par carton



45 min à 180°C



Quiche lorraine

600699 200 g
24 unités par carton



45 min à 180°C



Tarte aux 4 fromages

(emmental, comté, bleu, toska)

600697 200 g
24 unités par carton



45 min à 180°C



Tarte aux poireaux

600696 200 g
24 unités par carton



45 min à 180°C



Croque-monsieur

610031 220 g
24 unités par carton



1 h à 0-4°C



15-20 min à 180°C

Les feuilletés



Feuilleté viande (porc)

600692 200 g
50 unités par carton

30 min à 0-4°C

25-30 min à 200°C
Dorez à l'œuf, rayez
et piquez avant cuisson



Feuilleté comté

600693 200 g
50 unités par carton

30 min à 0-4°C

25-30 min à 200°C
Dorez à l'œuf, rayez
et piquez avant cuisson



Feuilleté hot-dog

610002 150 g
35 unités par carton



30 min à 0-4°C

25-30 min à 200°C
Dorez à l'œuf
et piquez avant cuisson



Feuilleté merguez

610014 150 g
35 unités par carton



30 min à 0-4°C

25-30 min à 200°C
Dorez à l'œuf avant cuisson

Les baguettes garnies



Baguette pizza royale
(jambon, champignons, poivrons et sauce tomate)

610003 170g
18 unités par carton

  10min à 180°C



Baguette flambée
(lardons fumés, oignons et béchamel)

610004 170g
18 unités par carton

  10min à 180°C



Baguette au fromage
de chèvre

610001 170g
18 unités par carton

   10min à 180°C

Les spécialités régionales



Nouvelle
recette!



Focaccia méditerranéenne
(tomates, poivrons rouges, poivrons jaunes, olives vertes, câpre)

610025 200 g | Huile d'olive vierge extra
40 unités par carton



Focaccia stracchino

610026 200 g | Huile d'olive vierge extra
36 unités par carton



Pâté lorrain

(viande de porc et de veau marinée au Gris de Toul (vin blanc de Lorraine))

600046 160 g
36 unités par carton



Fougassette

(grattons de porc et 4 épices - cannelle, gingembre, girofle, muscade)

610000 100 g
40 unités par carton



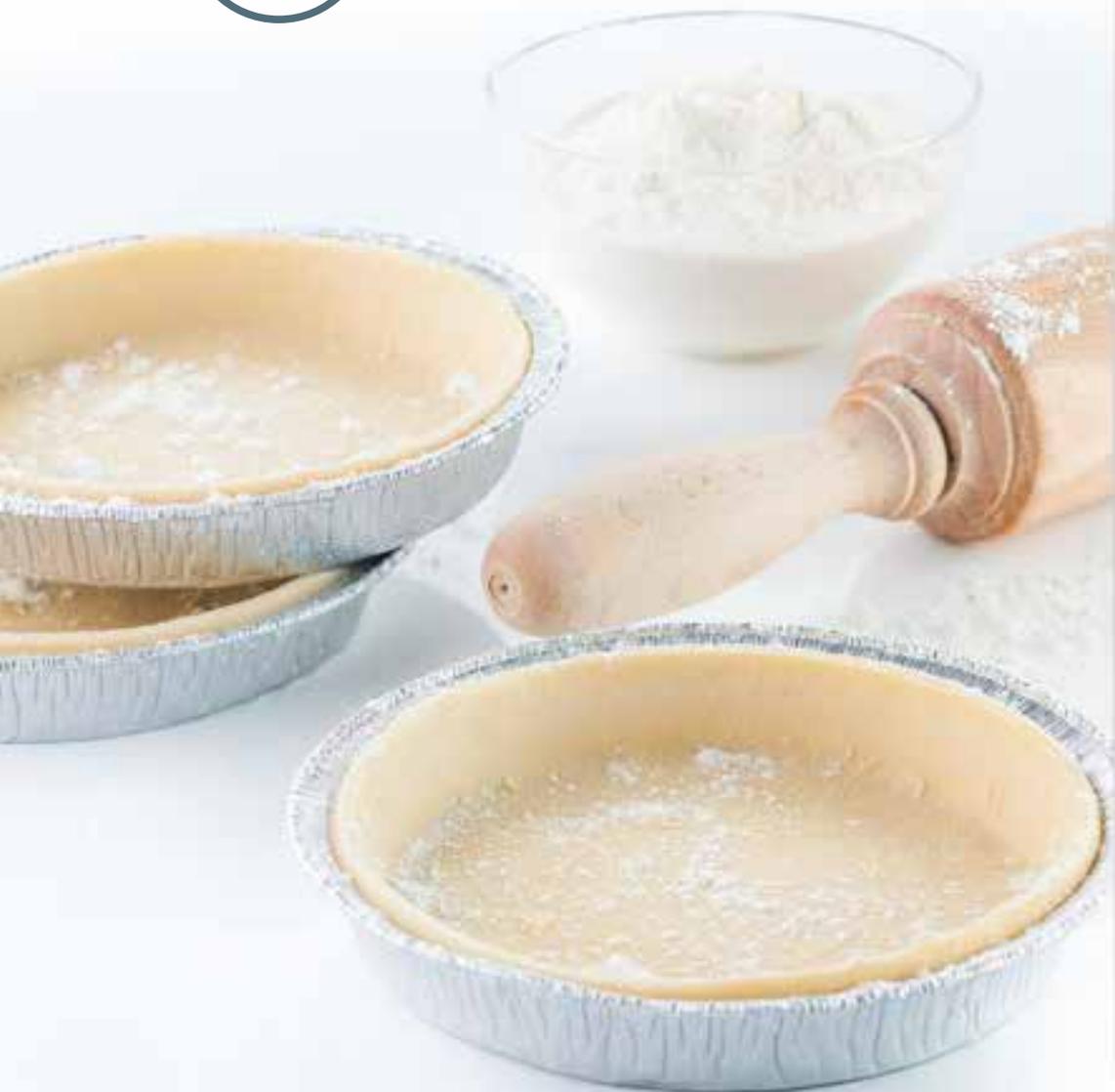
Coca frita

(tomates, oignons, poivrons, aubergines)

610015 120 g
60 unités par carton



Les aides culinaires salées



Fond pâte brisée Ø 12 cm

502603 70 g
56 unités par carton



20 min à 180°C

À cuire impérativement garni



Plaque pizza rectangle
39 x 59 cm

600700 1250 g
10 unités par carton



1 h à 0-4°C



10-15 min (selon garniture)
à 200°C



Plaque pizza rectangle
40 x 60 cm (pré-poussée)

510029 1000 g
10 unités par carton



30 min à T° ambiante



10-15 min (selon garniture)
à 210°C

Notes

A series of horizontal dotted lines for writing notes.





Votre interlocuteur : Nom :

Mail :

Tel :

Votre contact télévente : Tel :

Votre site d'affectation :

Vos jours de commande :

.....

.....

Vos jours de livraison :

.....

.....



Nos équipes de télévendeuses
sont à votre disposition sur tous nos sites



1. Boulangerie Neuhauser
57730 Folschviller (siège)
Tél : 03 87 93 96 80
Fax : 03 87 93 82 82

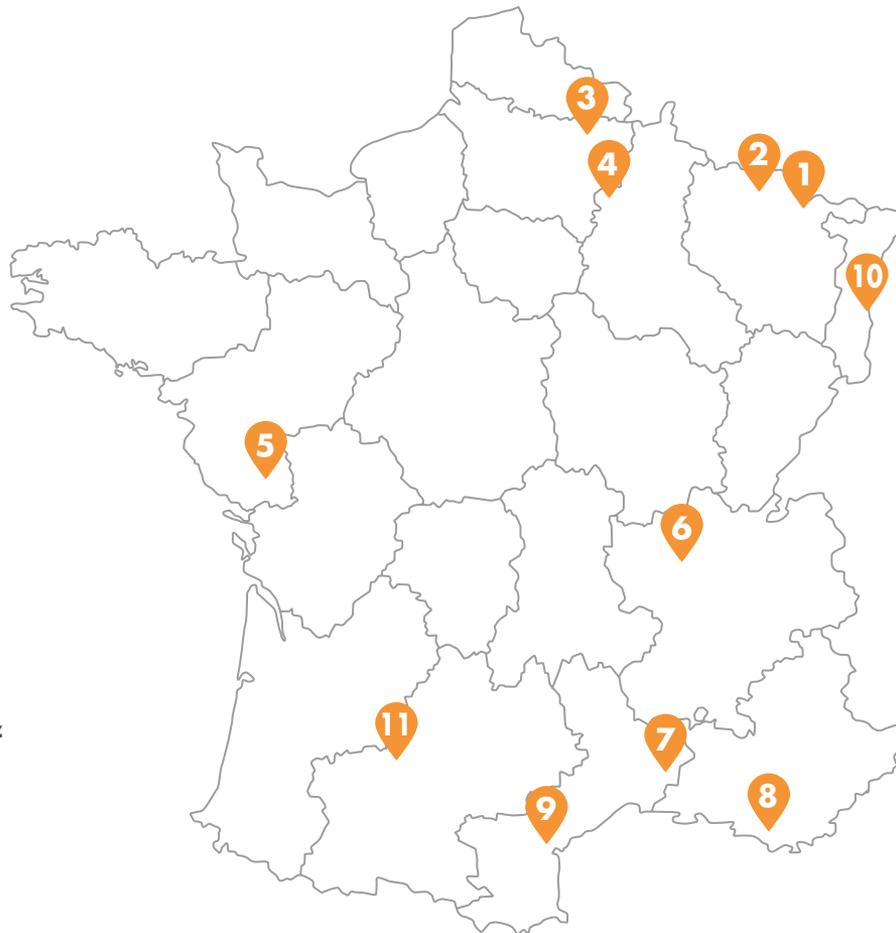
2. Panilor
57180 Terville
Tél : 03 82 88 20 20
Fax : 03 82 88 41 85

3. UMB
02100 Saint Quentin
Tél : 03 23 62 95 95
Fax : 03 23 64 25 63

4. Boulangerie de L'Europe
51100 Reims
Tél : 03 26 50 54 54
Fax : 03 26 05 06 67

5. PBS
85210 Sainte Hermine
Tel : 02 51 97 19 58
Fax : 02 51 97 91 01

6. BVF
42740 Saint Paul en Jarez
Tél : 04 77 73 71 71
Fax : 04 77 73 71 70



7. PANITA
13153 Tarascon
Tél : 04 90 91 51 70
Fax : 04 90 91 51 79

8. La Panetière
83500 La Seyne Sur Mer
Tél : 04 98 00 39 40
Fax : 04 94 30 05 33

9. Le Fournil Biterrois
34440 Colombiers
Tél : 04 67 32 67 67
Fax : 04 67 32 67 68

10. Boulangerie Neuhauser
67116 Reichstett
Tél : 03 87 93 93 55
Fax : 03 87 93 96 79

11. Boulangerie Neuhauser
82000 Montauban
Tél : 04 67 32 67 67
Fax : 04 67 32 67 68

www.neuhauser.fr