



Bakery Lovers

Catalogus 2021

GOURMET BURGERS

Pimp je menu
met magerlijke
Gourmet Burgers



SCAN & SPAAR

Word beloond voor
je aankopen. Ontdek
alle voordelen op:

My
FOOD
spot.EU



ONTDEK PLUS BREAD



WIN IN TIJD,
ENERGIE & WASTE

Rustic bread

VERLEID JE KLANTEN
MET RUSTIEK BROOD
GEBAKKEN IN DE
STEENOVEN

BROOD - FASTFOOD - HARTIG - ZOET

bonjour



Welkom bij Lantmännen Unibake de betere bakker voor jou en je gasten



MEER DAN 6.000 MEDEWERKERS LATEN OVER DE HELE WERELD ELKE DAG MENSEN GENIETEN VAN ONS GEWELDIGE ASSORTIMENT. GEMAAKT MET LIEFDE EN PASSIE VOOR HET VAK EN NATUURLIJK VAN DE BESTE INGREDIËNTEN MET RESPECT VOOR DE NATUUR.

Passie en vakmanschap

Lantmännen Unibake is de op één na grootste bakkerijgroep van Europa met bakkerijen in meer dan 20 landen. Onze roots liggen in Zweden. Een coöperatie van 25.000 boeren vormt de basis van het bedrijf. Lantmännen Unibake brengt traditie en vakmanschap samen: sinds 1880 zijn we al aan het bakken.

*"Het is onze missie om met onze broden,
♥ zoete en hartige snacks mensen over
♥ de hele wereld kleine geluksmomentjes
te bezorgen". ☆ ☆*

Pastridor en Schulstad

Lantmännen Unibake biedt een breed assortiment aan bake-off brood, viennoiserie, Danish Pastry, hamburgerbroodjes en nog veel meer producten onder de merken Pastridor en Schulstad.

Pastridor is één van de meeste gekende en gepromote bake-off merken in de markt.

We inspireren je om je te onderscheiden en om zo je business te laten groeien. Ons bake-off assortiment is heel breed. Zo kun je jouw eigen aanbod samenstellen. Omdat jij je gasten kent, weet je precies wat je in huis moet halen om jouw klanten te verwennen en te verrassen.

Schulstad is ons merk voor hartige en zoete verwenningen, zoals viennoiserie en Danish pastry. Met meer dan 135 jaar ervaring en expertise is Schulstad vandaag uitgegroeid tot één van de absolute wereldmerken in Royal Danish & French Pastry en 'on the go' snacks.

MyFoodSpot

MyFoodSpot is hét inspiratie-, bestel- en spaarplatform voor de horecaondernemer. Op MyFoodSpot vind je handige recepten, promotionele voordelen, productinformatie en blogs met business tips. Via het spaarprogramma spaar je Unicoin's die je kunt inwisselen voor gratis producten en cadeaus. Meer informatie vind je achterin deze catalogus.



Inhoud

From Field to Fork **6**

BROOD



Stokbroden	11
Classic Baguettes	12
Rustic Baguettes	14
Convenience Baguettes	15
Ciabatta	17
Broden	19
Rustic Bread	20
Toastbrood	21
Broodjes	23
Piccolo's	24
Rustieke broodjes	25
Classic Pistolets	25

FASTFOOD

Delicious Hot Dog Buns	36
Classic Hamburger Buns	37
Gourmet Hamburger Buns	38
Viking Bread	40

HARTIG

Hartige Bladerdeegsnacks	44
Hartige Croissants & Swirls	45
Pizza	45

26	Bagnat
27	Sandwino
28	Keizerbroodje
29	Soft Sandwich
30	Panini
31	Glutenvrij
31	Andere Broodspecialiteiten
32	Mini Broodjes



ZOET

48	Deluxe Viennoiserie
50	Every Day Viennoiserie
51	Sweet Filled Viennoiserie
51	Feel Good
52	Mini Selection
53	Royal Danish Pastry
54	Delightful Donuts
54	American Style Cookies
55	Muffins
55	Cakes
56	Andere Zoete Specialiteiten



*Sweet
Treats*

58	MyFoodSpot
60	Unibake Academy



Iconen

Om je te helpen navigeren door ons uitgebreide aanbod, is de catalogus onderverdeeld in 4 categorieën: Brood, Fastfood, Hartig en Zoet. Per categorie vind je alle informatie over de producten die bij die categorie horen. De iconen helpen je om snel handige informatie over het product te vinden.

Uitleg iconen:



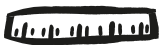
Gewicht van
het product



Afbaktijd



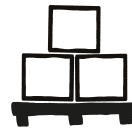
Hoeveelheid
per doos



Lengte per
eenheid



Oven-
temperatuur



Aantal dozen
per pallet



Houdbaarheid
van het product



Ontdooitijd van
het product



Nieuw in het
assortiment



Glutenvrij



Onze toppers



Voorgesneden



Halal



Enkel te
ontdooien



INDELING VAN DE
CATEGORIEËN



From Field to Fork

Duurzaam ondernemen is ons dagelijks werk

Zorg, vertrouwen en respect

Bij Lantmännen Unibake streven we ernaar om op een transparante en verantwoorde manier zaken te doen. Dit betekent dat we tijdens het hele productieproces, 'from field to fork', zorg dragen voor het milieu en de mensen met wie en voor wie wij werken.

Door met zorg om te gaan met onze omgeving en transparant te ondernemen, creëren we vertrouwen. We staan dichtbij en

zijn partner van onze klanten: we adviseren over trends, delen kennis en nuttige ideeën en bieden de zekerheid van een transparante en veilige toeleveringsketen. Daarnaast is het voor ons van groot belang relaties aan te gaan die gebaseerd zijn op wederzijds respect. Dit geldt voor ieder met wie en voor wie wij werken.

We helpen onze klanten graag duurzamer te werken: als partners in business nemen we samen verantwoordelijkheid.

VERANTWOORDELIJKHEID FROM FIELD TO FORK, ZO DOEN WE DAT:

- ★ Wij staan borg voor de traceerbaarheid en integriteit van grondstoffen
- ★ We werken aan voortdurende milieu-technische verbetering
- ★ We garanderen een hoge kwaliteit en veiligheid van onze producten
- ★ Wij adviseren in gezonde voedingskeuzes voor consumenten
- ★ We laten ons altijd inspireren door nieuwe kennis en innovatie door onderzoek



BAKKEN MET RESPECT

If you want to go far, go together

Een gezond bedrijf dat groeit en waar mensen met plezier werken, leid je niet vanuit een torenkamer. Daarom investeren we in persoonlijke groei en ontwikkeling van onze werknemers en staat de deur altijd open voor een gesprek. We bieden leiderschaps- en talentenprogramma's, genderdiversiteit en mogelijkheden om een internationale carrière op te bouwen. We zijn afhankelijk van de mensen om ons heen voor de ontwikkeling en groei van ons bedrijf, alleen samen komen we verder.

We're in this together

Onze leveranciers zijn enorm belangrijk. We helpen hen om aan onze eisen te voldoen en steunen hen in ontwikkeling en innovatie. Maar we willen ook zeker weten dat ook onze leveranciers verantwoord werken en verantwoorde producten leveren. Daarom zijn alle leveranciers verplicht om de Lantmännen Supplier Code of Conduct te ondertekenen. Hierin zijn onze verwachtingen op het gebied van milieu, gezondheid en veiligheid, sociale voorwaarden en bedrijfs-ethiek vastgelegd. We monitoren onze leveranciers regelmatig op potentiële risico's.

Metten is weten

Veel van onze initiatieven op het gebied van gezondheid en voeding zijn gebaseerd op onderzoeksprojecten in samenwerking met universiteiten, onderzoeksinstituten of Lantmännen Food R&D in Stockholm. Naast onze eigen R&D zijn deze projecten essentieel voor onze kennisontwikkeling en om in te spelen op consumententrends.

WE DRAGEN ZORG VOOR ONZE FOOTPRINT

Minder energie

Bij ons mag energie altijd wel een beetje minder. We hergebruiken de warmte van onze ovens en maken gebruik van ledlampen in onze bakkerijen. Op al onze locaties meten we het energieverbruik met een geavanceerd monitorsysteem. Zo weten we precies waar we nog efficiënter om kunnen gaan met energie.

Minder verspilling

Nog iets dat bij ons altijd een beetje minder mag: verspilling van ingrediënten. Dat doen we in onze eigen bakkerijen door bijvoorbeeld alleen met bloem te werken die precies de juiste bakeigenschappen heeft. Zo voorkomen we verspilling van voedsel door kwaliteitsproblemen.

We denken ook mee met onze partners, de ondernemers. Door de houdbaarheid te verlengen en inspirerende recepten te geven, proberen we verspilling in winkels en bij onze klanten te verminderen.

HOEVEBROOD
DONKER

ALPENBROOD



Bestseller

HOEVEBROOD
WIT

BARA MEDIA
NATUUR

MOLENAARSBROOD
MEERGRANEN



MOLENAARSBROOD

WIT

hummus

Brood

KNAPPERIG STOKBROOD, RUSTIEKE BRODEN, KLEINE BROODJES, HEERLIJKE SANDWICHES EN GLUTENVRIJE VARIANTEN, PASTRIDOR HEEFT EEN VEELZIJDIG ASSORTIMENT BRODEN EN BROODJES VOOR ELKE GELEGENHEID.

Van heerlijk ovenvers brood bij het ontbijt, of een voedzame lunch tot een knapperig en smakelijk voorafje bij de aperitief of het diner. Brood om eindeloos van te genieten of juist lekker snel 'on the go'. Pastridor is van alle markten thuis. Ook van jouw markt.

Stokbrood: Superkrokant, perfect ingesneden, kruimig, luchtig én een constante kwaliteit. Geen wonder dat 1 op de 3 broodjeszaken kiest voor stokbrood van Pastridor.

11

Ciabatta: Een Italiaanse smaakbom met karakter, gebakken zoals de Italianen het voorschrijven. En met een vleugje olijfolie.

17

Broden: Authentiek brood, gebakken in onze steenoven volgens traditioneel vakmanschap. Rustiek brood met een heerlijke smaak en premium uitstraling.

19

Kleine broodjes: Van klassieke piccolo's, keizerbroodjes en bagnats, tot rustieke broodjes, panini's en glutenvrij brood. Ideale broodjes om op vele manieren te gebruiken.

23

Mini broodjes: Verras je gasten met een fijne variatie mini broodjes. Heerlijke broodjes om te delen voor ontbijt of lunch. Een broodmandje vol smaakmakers.

32

BAKERY LOVERS

WIT
HALF FRANS
STOKBROOD

FRANS
STOKBROOD
WIT

Bestseller

RUSTIEK
STOKBROOD
FITNESS

Stokbrood

PASTRIDOR HEEFT EEN ASSORTIMENT VAN MEER DAN TWINTIG VERSCHILLENDE STOKBRODEN. DAAR ZIT VOOR ELK MOMENT VAN DE DAG, ELK MENU EN VOOR ELKE WENS VAN DE KLANT HET JUISTE BROODJE BIJ!

Onze stokbroden zijn gemaakt van 100% natuurlijke grondstoffen en dankzij ons uniek, geautomatiseerd kwaliteitsmonitoringssysteem zijn ze constant op vlak van omtrek, lengte en gewicht. Door de ideale combinatie van baktijd, temperatuur en stoom hebben onze stokbroden een dunne, regelmatige korst én zijn ze lekker kruimig en luchtig. Kortom: een perfecte bite! Heerlijk voor elk moment van de dag.

Classic Baguettes: Ons stokbrood lijkt wel van goud; lekker geurig, luchtig en met een knapperige korst.

12

Rustic Baguettes: Stokbrood met een luxe uitstraling. Ambachtelijk gebakken, vol van smaak en perfect voor elk moment.

14

Convenience Baguettes: Fully Baked stokbroden & Plus stokbroden, ideaal voor als je beperkte afbakmogelijkheden hebt of als snelheid en gemak cruciaal zijn.

15

RUSTIEK STOKBROOD FITNESS

VOOR ONZE HEALTHY LOVERS EN SPORTFANATEN HEBBEN WE DIT STOKBROOD IN ONS ASSORTIMENT

Rustiek Stokbrood Fitness. Met z'n extra vezels, en een topping van pitten en zaden, is het Rustiek Stokbrood Fitness gezonder dan gewoon stokbrood. Dit stokbrood heeft een knapperige korst en een licht en luchtig kruim, gebakken in de steenoven. Het Rustiek Stokbrood Fitness is verkrijgbaar in twee formaten, 150 en 350 gram. Bovendien is dit een breed stokbrood. Zo kan je het makkelijk beleggen met een lekkere en gezonde salade.

150 gram: **216624** 350 gram: **216623**



Classic Baguettes

STOKBROOD CLASSIC WIT

HALF STOKBROOD WIT

26 CM



15530000

🕒 135 g 📏 26 cm

🍞 50 x 📏 32 x 📏 12 (m)

🌡️ ± 15' ⌚ ± 18' 📡 170-190°C

HALF STOKBROOD WIT

32 CM



15630000

🕒 155 g 📏 32 cm

🍞 40 x 📏 32 x 📏 12 (m)

🌡️ ± 15' ⌚ ± 18' 📡 170-190°C

Voor NL op aanvraag

STOKBROOD WIT

57 CM



15550006

🕒 270 g 📏 57 cm

🍞 28 x 📏 32 x 📏 12 (m)

🌡️ ± 15' ⌚ ± 18' 📡 170-190°C

FRANS STOKBROOD WIT (BREED)

HALF FRANS STOKBROOD WIT

27 CM



15470000

🕒 170 g 📏 27 cm

🍞 40 x 📏 32 x 📏 12 (m)

🌡️ ± 15' ⌚ ± 18' 📡 170-190°C

HALF FRANS STOKBROOD WIT

36 CM



15570001

🕒 225 g 📏 36 cm

🍞 28 x 📏 32 x 📏 12 (m)

🌡️ ± 15' ⌚ ± 18' 📡 170-190°C

FRANS STOKBROOD WIT

57 CM



15590001

🕒 320 g 📏 57 cm

🍞 20 x 📏 32 x 📏 12 (m)

🌡️ ± 15' ⌚ ± 18' 📡 170-190°C

Voor NL op aanvraag

Snijtechniek

Wist je dat sneetjes stokbrood er vaak mooier uit komen te zien als je het brood op zijn zijkant legt voordat je gaat snijden? Als je van boven snijdt, is de kans groter dat de sneetjes een beetje ingedrukt raken.





STOKBROOD CLASSIC BRUIN

HALF STOKBROOD
BRUIN/TARWE

26 CM



15600000

🍞 135 g 📏 26 cm
 🍞 50 x 🚚 32 x 📦 12 (m)
 🌿 ± 15' ⌚ ± 18' 🌡️ 170-190°C

STOKBROOD
BRUIN/TARWE

57 CM



15540000

🍞 285 g 📏 57 cm
 🍞 25 x 🚚 32 x 📦 12 (m)
 🌿 ± 15' ⌚ ± 18' 🌡️ 170-190°C

HALF FRANS STOK-
BROOD BRUIN/TARWE

27 CM



15460000

🍞 180 g 📏 27 cm
 🍞 40 x 🚚 32 x 📦 12 (m)
 🌿 ± 15' ⌚ ± 18' 🌡️ 170-190°C

STOKBROOD TARWE ROGGE

HALF STOKBROOD
TARWE ROGGE

26 CM



17810000

🍞 165 g 📏 26 cm
 🍞 50 x 🚚 32 x 📦 12 (m)
 🌿 ± 15' ⌚ ± 18' 🌡️ 170-190°C

STOKBROOD
TARWE ROGGE

57 CM



18750000

🍞 305 g 📏 57 cm
 🍞 25 x 🚚 32 x 📦 12 (m)
 🌿 ± 15' ⌚ ± 18' 🌡️ 170-190°C

FRANS STOKBROOD BEBLOEMD (BREED)

HALF FRANS STOK-
BROOD WIT BEBLOEMD

27 CM



27470000

🍞 170 g 📏 27 cm
 🍞 40 x 🚚 32 x 📦 12 (m)
 🌿 ± 15' ⌚ ± 18' 🌡️ 170-190°C

Voor NL op aanvraag

FRANS STOKBROOD
WIT BEBLOEMD

57 CM



27480000

🍞 320 g 📏 57 cm
 🍞 20 x 🚚 32 x 📦 12 (m)
 🌿 ± 15' ⌚ ± 18' 🌡️ 170-190°C

Voor NL op aanvraag

Rustic Baguettes

RUSTIEK STOKBROOD WIT

56 CM



218645

370 g 56 cm

18 x 32 x 12 (m)

± 15' ± 8' 170-190°C

Steenoven gebakken

RUSTIEK STOKBROOD VOLKOREN

56 CM



218646

385 g 56 cm

18 x 32 x 12 (m)

± 15' ± 8' 170-190°C

Steenoven gebakken

HALF RUSTIEK STOKBROOD FITNESS

26 CM



216624

150 g 26 cm

50 x 32 x 12 (m)

± 15' ± 8' 170-190°C

Steenoven gebakken, breed

RUSTIEK STOKBROOD FITNESS

57 CM



216623

350 g 57 cm

23 x 32 x 12 (m)

± 15' ± 8' 170-190°C

Steenoven gebakken, breed

DESEM BAGUETTE WIT

56 CM



216792

440 g 56 cm

18 x 32 x 12 (m)

± 15' ± 8' 170-190°C

Steenoven gebakken

DESEM BAGUETTE BRUIN

56 CM



216793

440 g 56 cm

18 x 32 x 12 (m)

± 15' ± 8' 170-190°C

Steenoven gebakken

De verleidelijke geur van desembrood

Desembrood van Pastridor wordt met veel zorg en op traditionele wijze gebakken door onze bakkers. Onder perfect gecontroleerde en constante omstandigheden, maar vooral met veel geduld en respect voor het bakproces. Bij desembrood wordt in plaats van gist desem gebruikt om het deeg te laten rijzen. Hierdoor krijgt het brood een karaktervolle smaak en ambachtelijke looks. Een must op je menu, of in je broodmandje!



“Breng meer variatie in je kaart met rustieke broden.”

Problem solving met korte afbaktijd

Onze **PLUS stokbroden** combineren de zekerheid van topkwaliteit met het gemak van convenience. Zonder ontdoeien bak je de stokbroden binnen 5 minuten af, waardoor je bespaart op arbeid en energie en je meer grip hebt op je voorraadbeheer. *Quality with Ease.*

Met onze **Fully Baked stokbroden** heb je broden in huis die kant-en-klaar zijn. Wanneer snelheid en gemak cruciaal zijn, kun je vertrouwen op deze producten! Zo kun je ook op (onverwachte) piekmomenten de service en kwaliteit geven die je gasten gewend zijn. Ook als je geen afbakmogelijkheid hebt.

- ★ Hoge kwaliteit
- ★ Energiebesparend
- ★ Snelle service tijdens piekmomenten
- ★ Minder waste

Convenience Baguettes

PLUS STOKBRODEN

HALF FRANS STOKBROOD PLUS WIT

27 CM



216619

 170 g  27 cm
 40 x  32 x  12 (m)
 0'  ± 5'  170-190°C

HALF FRANS STOKBROOD PLUS VOLKOREN

27 CM



216620

 180 g  27 cm
 40 x  32 x  12 (m)
 0'  ± 5'  170-190°C

FULLY BAKED STOKBROOD WIT

26 CM



12470000  

 130 g  26 cm
 50 x  32 x  12 (m)
 ± 60' OF  ± 4'  170-190°C

Voor NL op aanvraag

FULLY BAKED FRANS STOKBROOD WIT

27 CM



23570000 

 165 g  27 cm
 20 x  64 x  12 (m)
 ± 60' OF  ± 4'  170-190°C

Voor NL op aanvraag

humm
15860000

ONTDEK MEER
RECEPTEN OP
MYFOODSPOT.EU

Pastrami Ciabatta



Ciabatta

DE CIABATTA'S VAN PASTRIDOR WORDEN GEMAAKT MET VEEL WATER EN LANGE RUSTTIJDEN. PRECIES ZOALS DE ITALIANEN HET VOORSCHRIJVEN. DE TOEVOEGING VAN DESEM EN HET VLEUGJE OLIJFOLIE GEEFT ONZE CIABATTA EEN HEERLIJK RIJKE SMAAK.

Met zijn zachte korst is de ciabatta makkelijk te eten en multi-inzetbaar. Serveer als belegd broodje of in een broodmandje voorafgaand aan een diner of bij de soep.

CLASSIC

CIABATTA

17 CM



12450000

🕒 130 g 📏 17 cm
 🍞 60 x 📏 28 x 📏 12 (m)
 ⚙️ ± 15' ⌚ ± 6' 🌡️ 170-190°C
 Vloergebakken

CIABATTA

36 CM



15860000

🕒 350 g 📏 36 cm
 🍞 20 x 📏 28 x 📏 12 (m)
 ⚙️ ± 15' ⌚ ± 8' 🌡️ 170-190°C
 Vloergebakken

RUSTIC

RUSTIEKE CIABATTA

26 CM



15880004

🕒 170 g 📏 26 cm
 🍞 45 x 📏 28 x 📏 12 (m)
 ⚙️ ± 15' ⌚ ± 6' 🌡️ 170-190°C
 Voor NL op aanvraag

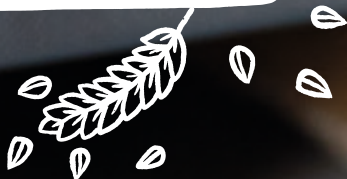
OM -
 NOM -
 NOM



WHEN ★
Life GIVES
YOU **FLOUR** MAKE
BREAD

Hoefebrood

12600001 wit & 22070000 donker



Broden

PASTRIDOR HEEFT EEN RUIM ASSORTIMENT RUSTIEKE EN KLASSIEKE BRODEN. DE BRODEN WORDEN OP AUTHENTIEKE WIJZE GEBAKKEN IN EEN STEENOVEN. WAT ZE NIET ALLEEN HEEL SMAKELIJK MAAKT, MAAR OOK EEN PREMIUM UITSTRALING GEEFT.

Onze rustieke broden kunnen voor eindeloos veel mogelijkheden worden ingezet. Een rijk belegde rustieke boterham, stukjes rustiek brood in een broodmandje met wat peper, zout en olijfolie, een klassieke croque of smakelijke sneetjes brood bij het ontbijt of lunch. Met de rustieke broden van Pastridor kun je alle kanten uit.

Rustic bread: Gebakken in een steenoven hebben onze rustieke broden een lekker knapperige korst en luchtig zacht kruim. Brood uit de steenoven is brood met karakter. Dat zie je, dat voel je en dat proef je.

20

Toastbrood: Ons toastbrood is perfect geschikt voor allerlei soorten tosti's, de welbekende croque monsieur of andere luxe croques. Het brood is na ontdooien tot 3 dagen houdbaar in de koelkast. En vriendelijk geprijsd waardoor er een hogere marge overblijft voor jou.

21

Meergranen



MOLENAARSBROOD

PROEF HET AMBACHT VAN ECHT BROOD

De eenvoud en het ambacht van puur brood gebakken met premium kwaliteit, dát is het Molenaarsbrood. Een rustiek desembrood gemaakt van tarwemeel en gebakken in een traditionele steenoven. We bieden drie smaakvolle varianten: wit, meergranen en donker. Molenaarsbrood is een rijke aanvulling op je assortiment en een ware smaakverrassing voor je klanten. Je kunt het gevarieerd inzetten voor zowel ontbijt, lunch als diner of tapas.

Meergranen: **23600001** Donker: **27690000** Wit: **23610001**



Rustic Bread

MOLENAARSBROOD WIT



23610001

800 g 28 cm

8 x 32 x 9 (m)

± 60' ± 15' 170-190°C

Steengebakken

MOLENAARSBROOD MEERGRANEN



23600001

800 g 28 cm

8 x 32 x 9 (m)

± 60' ± 15' 170-190°C

Steengebakken

MOLENAARSBROOD DONKER



27690000

800 g 28 cm

8 x 32 x 9 (m)

± 60' ± 15' 170-190°C

Steengebakken

ALPENBROOD



25370001

600 g 29 cm

14 x 28 x 12 (m)

± 60' ± 15' 170-190°C

Vloergebakken

HOEVEBROOD WIT



12600001

400 g 23 cm

10 x 52 x 12 (m)

± 60' ± 15' 170-190°C

Steengebakken

HOEVEBROOD DONKER



22070000

400 g 23 cm

10 x 52 x 12 (m)

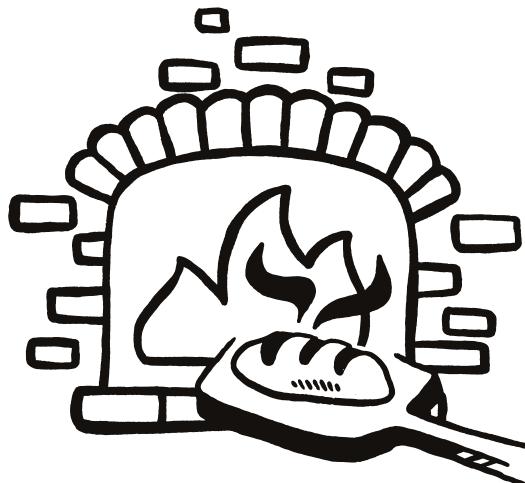
± 60' ± 15' 170-190°C

Steengebakken

Wist je dat?

Verschillende toppings, zoals bloem, zaden en pitten, extra smaak en een rustieke look aan het brood geven.

**KIJK OP MYFOODSPOT.EU
VOOR MEER INSPIRATIE!**



Rustic bread, bread that matters



PROEF HET AMBACHT VAN AUTHENTIEK GEBAKKEN RUSTIEK BROOD

Ambachtelijk gebakken rustiek brood is brood dat ertoe doet. De beste ingrediënten worden samen tot een brood gekneet dat direct in de hete steenoven wordt geplaatst. Het brood rijst snel en krijgt een rustieke korst. De binnenkant droogt niet uit, waardoor het makkelijk is een hap uit het brood te nemen of het te breken.

De perfecte combinatie van zacht en knapperig zorgt voor een aangename smaaksensatie. Doordat het brood van binnen licht vochtig is, is het bovendien langer te bewaren. Pastridor heeft een gevarieerd assortiment broden uit de steenoven. De mooiste creaties van onze bakkers.

Toastbrood

Deze 3 toastbroden bestaan uit 20+2 (korst) slices.

REGULAR

PREMIUM

TOASTBROOD WIT



26100000

800 g 11x11 cm
 4 x 64 x 12 (m)
 ± 60'

TOASTBROOD PREMIUM WIT



13880003

800 g 11,5x12 cm
 7 x 56 x 12 (m)
 ± 60'

TOASTBROOD PREMIUM COUNTRY



13870003

800 g 11,5x12 cm
 7 x 56 x 12 (m)
 ± 60'

SANDWINO
SUN BUN



SANDWINO
WHOLEGRAIN
BUN



SANDWINO
CHILI BUN



SANDWINO
HERB BUN



Have a tasty day!

Broodjes

WE BIEDEN EEN UITGEBREID AANBOD IN KLEINE BROODJES. VAN KLASSIEKE PICCOLO'S, KEIZER-BROODJES EN BAGNATS, TOT RUSTIEKE BROODJES, PANINI'S EN GLUTENVRIJ BROOD. IDEALE BROODJES OM OP VELE MANIEREN TE GEBRUIKEN.

Piccolo: Onze piccolo's zijn krokant aan de buitenzijde en zacht van binnen. Lekker broodjes voor bij de maaltijd of smakelijk belegd voor de lunch.	24
Rustieke broodjes: Gebakken in een steenoven hebben de rustieke broodjes een premium uiterlijk en een rijke smaak!	25
Classic Pistolets: De vloerpistolets zijn echte Belgische klassiekers, die helemaal thuishoren bij ontbijt of lunch. Zoet of hartig belegd zijn ze geschikt voor vele combinaties.	25
Bagnats: De pain bagnat van Pastridor is een broodje met een dunne, knapperige korst. Heerlijk met vers beleg en frisse groenten. Of met een hamburger.	26
Sandwino: Verras je gasten met Sandwino's. Deze vierkante broodjes zijn niet alleen bijzonder van smaak, ze zijn ook heel makkelijk in gebruik. Ontdooi, beleg & serveer!	27
Keizerbroodjes: Het traditionele keizerbroodje is nog altijd geliefd. Multi-inzetbaar en door de herkenbare vijfpuntige ster bovenop, makkelijk te breken.	28
Soft Sandwich: Onze zachte sandwiches hoeft je alleen even te ontdooien voor gebruik. Ideaal om te beleggen en te serveren in een broodjesmand of op een buffet.	29
Panini: Kies je eigen panini! Naturel of gekruid, met grillstrepen of zonder, en alvast ingesneden of niet. Even ontdooien en verwarmen tussen de grill of in de oven.	30
Glutenvrij: Pastridor biedt witte en meergranen glutenvrije broodjes. Doordat ze individueel verpakt zijn kun je ze met een gerust hart serveren aan je klanten.	31

Piccolo's

SMALL

PICCOLO WIT

12 CM



16500013

55 g 12 cm

130 x 32 x 12 (m)

± 15' ± 15' 170-190°C

PICCOLO BRUIN/ TARWE

12 CM



16520005

55 g 12 cm

130 x 32 x 12 (m)

± 15' ± 15' 170-190°C

PICCOLO WIT

17 CM



21160000

85 g 17 cm

80 x 32 x 12 (m)

± 15' ± 15' 170-190°C

PICCOLO BRUIN/ TARWE

17 CM



21170000

85 g 17 cm

80 x 32 x 12 (m)

± 15' ± 15' 170-190°C

LARGE

PICCOLO WIT

22 CM



15510004

120 g 22 cm

55 x 32 x 12 (m)

± 15' ± 15' 170-190°C

PICCOLO BRUIN/ TARWE

22 CM



15480001

115 g 22 cm

55 x 32 x 12 (m)

± 15' ± 15' 170-190°C

SMAAKVOL BRUIN

Kort, lang, smal of breed ... kiezen is niet eenvoudig. Wedden dat veel van je klanten blij worden van dit gezondere en minstens even smaakvolle alternatief voor wit brood?



KIJK VOOR MEER
INSPIRATIE OP
MYFOODSPOT.EU

Rustieke broodjes

RUSTIEK

RUSTIEKE PICCOLO WIT

17 CM



218030

95 g 17 cm
80 x 32 x 12 (m)
± 15' ± 8' 170-190°C
Steengebakken

RUSTIEKE PICCOLO VOLKOREN

17 CM



218127

95 g 17 cm
80 x 32 x 12 (m)
± 15' ± 8' 170-190°C
Steengebakken

SPELTBROODJE



25350001

85 g Ø 11,5 cm
80 x 32 x 9 (m)
± 15' ± 8' 170-190°C
Steengebakken

BARA MEDIA NATUUR

25 CM



25590000

125 g 25 cm
50 x 32 x 12 (m)
± 60' ± 15' 170-190°C
Steengebakken

"Klanten zijn bereid om een meerprijs te betalen voor broodjes met een rustieke look."

Classic Pistolets

VLOERPISTOLET WIT



24650000

70 g Ø 10 cm
56 x 32 x 12 (m)
± 15' ± 8' 170-190°C
Voor NL op aanvraag

VLOERPISTOLET BRUIN



24660000

75 g Ø 10 cm
56 x 32 x 12 (m)
± 15' ± 8' 170-190°C
Voor NL op aanvraag

BRUSSELE VLOERPISTOLET WIT



16260002

60 g Ø 10 cm
68 x 32 x 12 (m)
± 15' ± 8' 170-190°C
Voor NL op aanvraag

TIJGERPISTOLET



24630000

75 g Ø 10,5 cm
48 x 32 x 12 (m)
± 15' ± 8' 170-190°C
Voor NL op aanvraag

Bagnat

BAGNAT

PAIN BAGNAT WIT



16550001 

 105 g  Ø 13 cm

 44 x  32 x  12 (m)

 ± 60' OF  ± 4'  170-190°C

PAIN BAGNAT BRUIN/TARWE



16540003 

 105 g  Ø 13 cm

 44 x  32 x  12 (m)

 ± 60' OF  ± 4'  170-190°C

PAIN BAGNAT PROKORN MEERGRANEN



25880000 

 105 g  Ø 13 cm

 22 x  64 x  12 (m)

 ± 60' OF  ± 4'  170-190°C

OVERIG

MAXI BOL



12650001 

 100 g  Ø 13 cm

 44 x  32 x  12 (m)

 ± 60' OF  ± 4'  170-190°C

ITALIAANSE BOL



16840001 

 100 g  Ø 13 cm

 44 x  32 x  12 (m)

 ± 60' OF  ± 4'  170-190°C

Voor NL op aanvraag

ALLEEN ONTDOOIEN EN BELEGGEN: DE SANDWINO IS EEN UNIEK, MAKKELIJK EN VEELZIJDIG BROODJE!



★ SIDE DISHES

Serveer frietjes of gebakken aardappels, salade en sausjes bij de Sandwino: een hogere verkoopprijs én extra marge!



★ PRESENTATIE

Snijd de Sandwino in 2 of 4 stukken en steek er een prikker in. Of serveer ze in een verrassingsmand.



★ GOED IDEE

Je kunt de Sandwino ook warm serveren. Mensen betalen graag meer voor een warme snack dus dat is fijn voor je omzet (en de marge)!

Sandwino



**SANDWINO
HERB BUN**



**SANDWINO
CHILI BUN**



**SANDWINO
SUN BUN**



**SANDWINO
WHOLEGRAIN BUN**



18490001



🍷 130 g 📏 13x13 cm
🍷 22 x 📏 64 x 📏 12 (m)
🌿 ± 60'

18470001



🍷 130 g 📏 13x13 cm
🍷 22 x 📏 64 x 📏 12 (m)
🌶️ ± 60'

18480001



🍷 130 g 📏 13x13 cm
🍷 22 x 📏 64 x 📏 12 (m)
☀️ ± 60'

25870000



🍷 130 g 📏 13x13 cm
🍷 22 x 📏 64 x 📏 12 (m)
🌾 ± 60'



Keizerbroodjes

KEIZERBROODJE WIT



15810005

 60 g  Ø 10 cm

 80 x  32 x  12 (m)

 ± 15'  ± 8'  170-190°C

KEIZERBROODJE BRUIN/TARWE



15830003

 60 g  Ø 10 cm

 80 x  32 x  12 (m)

 ± 15'  ± 8'  170-190°C

Vorstelijk 5 sterren

Een keizerbroodje heeft de kenmerkende vijfdelige ster bovenop. Dit hardgebakken witte bolletje is vernoemd naar keizer Frans Jozef I van Oostenrijk, en heeft na Oostenrijk en Duitsland Europa veroverd. Bij Pastridor hebben we deze publieksfavoriet in twee smaken. Hardlopers, die ook in omzet naar meer smaken!



Soft Sandwich

WIT

SANDWICH WIT



16510000

45 g 14 cm
 100 x 32 x 9 (m)
 ± 60'

BRUIN

BOTERSANDWICH WIT



25180000

45 g 14 cm
 90 x 32 x 9 (m)
 ± 60'

Voor NL op aanvraag

SANDWICH BRUIN/TARWE



16490000

45 g 14 cm
 50 x 52 x 9 (m)
 ± 60'

FULLY BAKED

SANDWICH BAGUETTE WIT

26 CM



16410000

130 g 26 cm
 40 x 32 x 9 (m)
 ± 60'

Voor NL op aanvraag

Have a Tasty day!



Panini

NATUREL

PANINI NATUREL GEGRILD

21 CM



23440001 

 110 g  21 cm

 65 x  32 x  12 (m)

 ± 60'

PANINI NATUREL GEGRILD

21 CM



23550005  

 110 g  21 cm

 65 x  32 x  12 (m)

 ± 60'

PANINI KRUIDEN GEGRILD

21 CM



22460001 

 110 g  21 cm

 65 x  32 x  12 (m)

 ± 60'

Breed

PANINI KRUIDEN GEGRILD

21 CM



24420003  

 110 g  21 cm

 65 x  32 x  12 (m)

 ± 60'

KRUIDEN

PANINI KRUIDEN GEGRILD

26 CM



24700000  

 130 g  26 cm

 50 x  32 x  12 (m)

 ± 60'

Voor NL op aanvraag

ONTDEK MEER
RECEPTEN OP
MYFOODSPOT.EU

Glutenvrij

GLUTENVRIJ BROODJE WIT



24680000 

 60 g  Ø 8,5 cm

 24 x  88 x  12 (m)

 ± 120'

GLUTENVRIJ BROODJE MEERZADEN



24690000 

 60 g  Ø 8,5 cm

 24 x  88 x  12 (m)

 ± 120'



Goed glutenvrij

Neem glutenvrij-brood eters serieus. Met het aanbod glutenvrije broodjes van Pastridor serveer je klanten een uitstekend alternatief. Smaakvol en niet droog. De broodjes zijn per stuk verpakt, zo is je gast er zeker van dat er geen kruisbesmetting heeft plaatsgevonden.



Mini broodjes

WAAROM ZOU JE MAAR ÉÉN SOORT BROOD OP TAFEL ZETTEN, ALS ER ZOVEEL HEERLIJKS TE PROEVEN VALT? ONZE MINI BROODJES ZIJN HET PERFECTE ANTWOORD: VERKRIJGBAAR IN VELE VARIANTEN, GEMAKKELIJK TE DELEN EN EEN FEEST OM ZE TE PROEVEN.

Onze mini-broodjes zijn bovendien eenvoudig in te zetten: ontdooien, even kort afbakken en je hebt een broodmandje vol smaakmakers. Klein, maar fijn voor de omzet! Serveer ze als snack, als bijgerecht bij een maaltijd, of als onderdeel van het buffet.

MINI BROODJES ASSORTIMENT

ASSORTIMENT RECEPTIE



12410000

25-27 g 8,5 cm
 72 x 88 x 9 (m)
 ± 30'

ASSORTIMENT RESTO



16830008

30-35 g 8 cm
 100 x 64 x 10 (m)
 ± 15' ± 4' 170-190°C

ASSORTIMENT PRESTIGE



22090000

30-35 g 6 cm
 100 x 64 x 10 (m)
 ± 15' ± 4' 170-190°C

ASSORTIMENT SANDWINO



20470000

35 g 6 cm
 72 x 88 x 10 (m)
 ± 30'

Niet 1, niet 2, wel 3 of 4! Je kunt al die verschillende smaken proeven als je minibroodjes eet!

MINI BROODJES SINGLE SERVE

MINI PICCOLO WIT



16650003

🕒 30 g 📏 8 cm

🍞 260 x 🍳 32 x 📏 12 (m)

🌡️ ± 15' ⌚ ± 15' 📡 170-190°C

MINI PICCOLO BRUIN/TARWE



16660002

🕒 30 g 📏 8 cm

🍞 260 x 🍳 32 x 📏 12 (m)

🌡️ ± 15' ⌚ ± 15' 📡 170-190°C

MINI SANDWICH WIT



16480000 🌱

🕒 25 g 📏 8,5 cm

🍞 3x25 🍳 88 x 📏 9 (m)

🌡️ ± 30'

MINI CIABATTA



12230004

🕒 35 g 📏 6 cm

🍞 3x23 🍳 88 x 📏 12 (m)

🌡️ ± 15' ⌚ ± 4' 📡 170-190°C

Vloergebakken

♥ Smile!



BRIÔCHE
HOTDOG BUN



hummus



★
BLACK
PEPPER BUN



VIKING BREAD
ROUND



Fastfood

FAST AND VERY GOOD! VAN FASTFOOD KUN JE EEN ECHTE TRAKTATIE MAKEN. MET DE RUIME KEUZE AAN VERSCHILLENDE SMAKELIJKE BUNS VAN PASTRIDOR KUN JE ALLE KANTEN UIT.

Ons uitgebreide assortiment is opgebouwd met input van trend-watchers uit alle delen van de wereld. Dat maakt een snelle hap tot een kwalitatief verwenmomentje. Of je nu gaat voor de klassieke hamburger of een chili broodje, met buns en broodjes van Pastridor is fastfood ook echt 'good food'.

Delicious Hot Dog Buns: Hot dogs zijn hot! Laat je creativiteit de vrije loop met onze buns: zacht of krokant, zijdelings ingesneden of top-sliced. Een boost voor jouw omzet!

36

Classic Hamburger Buns: De klassieke Amerikaanse hamburger is ook bij ons een favoriet! Klein of groot, met of zonder sesamzaadjes, zo serveer je de lekkerste Amerikaanse hamburgers.

37

Gourmet Hamburger buns: Gourmet Burgers veroveren wereldwijd de harten van miljoenen consumenten. Met onze buns en een beetje creativiteit creëer je in enkele stappen een nieuwe vorm van gastronomie: een eigentijdse gourmet burger op je menukaart!

38

Viking Bread: Creëer heerlijke streetfoodspecialiteiten met ons Viking Bread en lift gelijk mee op deze trend!

40

Delicious Hot Dog Buns

CLASSIC HOT DOG BUNS

FRANSE HOT DOG MET GROTE HOLTE



18990001

66 g 19 cm
 2x16 64 x 9 (m)
 ± 60'

HOT DOG BROODJE CLASSIC WIT



18400000

72 g 17 cm
 2x15 64 x 12 (m)
 ± 60'

GOURMET HOT DOG BUNS

BRIOCHE HOT DOG BUN



26490000

80 g 20,5 cm
 9x6 64 x 12 (m)
 ± 60'

Insnijding bovenkant

SANDWINO ONION BUN



15310000

90 g 18 cm
 2x15 64 x 9 (m)
 ± 60'

ENJOY!

Classic Hamburger Buns

MINI BUNS

MINI HAMBURGER BUN SESAM



17840001

27 g Ø 7 cm
 7x18 52 x 9 (m)
 ± 30'

MINI HAMBURGER BUN RUSTIEK



18180001

27 g Ø 7 cm
 7x18 52 x 9 (m)
 ± 30'



NATUREL BUNS

HAMBURGER BUN NATUREL



20370009

55 g Ø 10 cm
 2x24 72 x 12 (m)
 ± 60'

HAMBURGER BUN NATUREL



20380000

89 g Ø 12 cm
 6x8 49 x 12 (m)
 ± 60'

HAMBURGERBROODJE CLASSIC



20760000

62 g Ø 11 cm
 3x20 32 x 12 (m)
 ± 60'

SESAM BUNS

HAMBURGER BUN SESAM



20350009

53 g Ø 10 cm
 2x24 72 x 12 (m)
 ± 60'

HAMBURGER BUN SESAM



20360009

82 g Ø 12,3 cm
 4x6 72 x 12 (m)
 ± 60'

GIANT HAMBURGER BUN



23109

100 g Ø 13,5 cm
 2x12 72 x 12 (m)
 ± 60'

Gourmet Hamburger Buns

GLORIOUS GOURMET BUNS

BRIOCHE HAMBURGER BUN



24160000  

 109 g  Ø 11,4 cm

 2x15  56 x  12 (m)

 ± 60'

PREMIUM BRIOCHE HAMBURGER BUN



26840001  

 75 g  Ø 11 cm

 2x15  52 x  12 (m)

 ± 60'

SESAM HAMBURGER BUN



25760000  

 100 g  Ø 13 cm

 35 x  32 x  12 (m)

 ± 60'

Steengebakken

TIGER HAMBURGER BUN



27030001  

 95 g  Ø 12 cm

 2x12  64 x  12 (m)

 ± 60'

Voor BE op aanvraag

RUSTIC GOURMET BUNS

RUSTIEKE HAMBURGER BUN



23620000  

 105 g  Ø 12,5 cm

 2x12  72 x  12 (m)

 ± 60'

CAFE HAMBURGER BUN



24080000  

 100 g  Ø 13x12 cm

 30 x  52 x  12 (m)

 ± 60'

Steengebakken

GLUTENVRIJE HAMBURGER BUN



26500000   

 80 g  Ø 9,8 cm

 36 x  64 x  12 (m)

 ± 60'

Individueel verpakt

WORLD GOURMET BUNS

CHILI HAMBURGER BUN



24460000  

 89 g  Ø 12,5 cm

 2x12  72 x  12 (m)

 ± 60'

SKYR HAMBURGER BUN



25770002  

 100 g  Ø 13 cm

 30 x  52 x  12 (m)

 ± 60'

BLACK PEPPER HAMBURGER BUN



26380001  

 90 g  Ø 12,5cm

 3x12  64 x  12 (m)

 ± 60'

Steengebakken

STEAKHOUSE HAMBURGER BUN



26450000  

 80 g  Ø 11,4 cm

 2x15  52 x  7 (m)

 ± 60'

WORLD GOURMET BUNS

**PRETZEL
HAMBURGER BUN****26480000**   80 g  10,5 cm 2x21  56 x  12 (m) ± 60'**SPANISH STYLE BRIOCHE
HAMBURGER BUN****216694**   95 g  12 cm 2x12  64 x  12 (m) 60'

GOURMET

BURGER BUNS



★ ★ ★ ★ ★



Gourmet Burgers kennen hun oorsprong in grote wereldsteden als Londen en New York. Vanuit daar is de trend overgewaaid naar Europa. Ook hier stijgt de vraag explosief naar luxere gourmet burgers. Fastfood is veel meer dan alleen vlees en een broodje. Met de juiste ingrediënten en storytelling is het écht een aanwinst.

STREET FOOD

WERELDGERECHTEN OM DE HOEK

**FOODTRUCK FESTIVALS MAAKTEN
STREETFOOD VAN OVER DE HELE
WERELD POPULAIR.**

De kleine gerechten met spannende smaakcombinaties brengen ons naar de verre landen die we ooit bezochten of hopen te bezoeken. En hoewel de foodtrucks niet meer weg te denken zijn: het beste streetfood vind je het hele jaar door in je favoriete restaurant of broodjeszaak. Met broodjes van Pastridor als basis.

KIJK OP MYFOODSPOT.EU
VOOR STREETFOOD INSPIRATIE!



NR 1

Skyr
Hamburger Bun

25770002



NR 2

Brioche
Hot Dog Bun

26490000



NR 3

Viking
Thinbread

16320000

WAAROM PASTRIDOR STREETFOOD?

- ★ Samenwerking met trendwatchers
- ★ Wereldspeler
- ★ Zeer uitgebreid assortiment

Viking Bread

VIKING SQUARE



16300000 

 30 g  11x11 cm
 150 x  60 x  12 (m)
 ± 30'

VIKING ROUND



16800001 

 55 g  Ø 16,5 cm
 12x6  60 x  12 (m)
 ± 30'

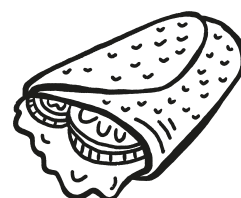
VIKING THINBREAD



16320000 

 80 g  33x25,5 cm
 4x10  96 x  12 (m)
 ± 30'

Rechthoekig



ONTDEK MEER
RECEPTEN OP
MYFOODSPOT.EU 






**VEGETARISCH
WORSTEN-
BROODJE**

217731



**BELGISCH
WORSTEN-
BROODJE**


14930002

Hartig

OM -
NOM -
NOM

DE HARTIGE SNACKS VAN SCHULSTAD ZIJN IDEALE AANVULLINGEN OP JE BROODASSORTIMENT. EN BOVENDIEN PERFECT ON THE GO! EEN SNELLE LUNCH, EEN PITTIGE TREK ROND VIER UUR? MET ONZE HARTIGE SNACKS KAN JE ALLE KANTEN UIT.

Onze hartige snacks zijn echte hardlopers. Wie maakt er nou geen snelle stop onderweg voor de lekkere trek? De snacks zijn zowel warm als koud even lekker en ze zijn makkelijk te bereiden dus snel klaar!

Hartige Bladerdeeg Snacks: Eenvoudig te bereiden, een makkelijke 'on-the-go' snack en ideaal om de impulsaankopen van je klant te verhogen.

44

Hartige Croissants & Swirls: Zowel warm als koud heel smakelijk. Tijdens het afbakken komt de heerlijke geur je al tegemoet.

45

Pizza: De pizza-ciabatta is kant-en-klaar. Je hoeft hem alleen op te warmen in de oven. Met de pizzabodem kun je alle kanten nog uit!

45

OLD AMSTERDAM SWIRL

LEKKER KROKANT UIT HET VUISTJE

Deze hartige kaasswirl is gemaakt van luchtig en krokant brioche deeg en voorzien van een vulling en topping met Old Amsterdam kaas. Geliefd bij velen om zijn krachtige smaak! De swirl heeft een gewicht van 90 gram. **25480000**



Hartige Bladerdeegsnacks

KIPPENWORSTEN- BROODJE HALAL



23520000

 160 g  19 cm
 48 x  80 x  9 (m)
 ± 60'  ± 25'  170-190°C

BELGISCH WORSTENBROODJE



14930002

 160 g  19 cm
 48 x  80 x  9 (m)
 ± 60'  ± 25'  170-190°C

VEGETARISCH WORSTENBROODJE



217731

 160 g  19 cm
 48 x  80 x  9 (m)
 ± 60'  ± 25'  170-190°C

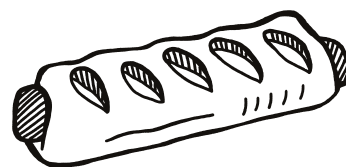


FRIKANDELBROODJE MET CURRY



23360001

 173 g  17 cm
 42 x  88 x  9 (m)
 ± 60'  ± 30'  170-190 °C



Wie is er niet dol op heerlijk hartige snacks?
 De lekkerste traktatie voor onderweg
 of bij de borrel.

Hartige Croissants & Swirls

KAAS CROISSANT



24060001

95 g /
48 x 80 x 9 (m)
± 15' ± 21' 170-190°C

HAM KAAS CROISSANT



26690001

95 g /
48 x 80 x 9 (m)
± 15' ± 21' 170-190°C

Met een sneetje ham

OLD AMSTERDAM SWIRL



25480000

90 g Ø 9,5 cm
42 x 80 x 9 (m)
± 15' ± 21' 170-190°C

Pizza

PIZZA-CIABATTA



14920006

180 g 22 cm
18 x 88 x 9 (m)
± 15' ± 10' ± 200°C

Individueel verpakt

PIZZABODEM MET TOMATENSAUS



16900000

260 g Ø 26 cm
16 x 72 x 12 (m)
± 10 5' - 7' ± 230 °C

ROYAL
DANISH



MINI'S

PREMIUM
CROISSANTS



DONUTS
MIX

PECAN-
NOTENKOEK



MUFFINS

APPEL

CHOCOLADE-
BROODJES

VANILLE-
CHOCOLADE

Zoet

EEN LEKKER TUSSENDOORTJE, EEN HEERLIJK DESSERT, EEN ZOETE VERLEIDING BIJ HET ONTBIJT, BIJ DE KOFFIE OF EEN HIGH TEA, DE ZOETE SNACKS VAN PASTRIDOR ZIJN EEN ECHTE VERWENNERIJ.

Pastridor heeft een aantal zoete snacks voor elk moment van de dag: uitstekend van smaak en kwaliteit, dus gegarandeerd 100% genieten. Deze zoete verwennerijen helpen de impulsaankopen te verhogen. Verras je klanten met onverwachte smaakcombinaties, of serveer ze bij de koffie.

Deluxe Viennoiserie: Ontdek onze grote variatie zoete verleiders. Ons premium assortiment met dat tikkeltje meer!

48

Every Day Viennoiserie: Viennoiserie voor elke dag!

50

Sweet Filled Viennoiserie: Laat je verrassen door onze heerlijke gevulde croissants met chocolade, amandel, vanille of abrikoos.

51

Feel Good: Verrijk jullie assortiment met een vegan- en meergranen aanbod.

51

Mini Selection: De mini croissants van Pastridor zijn lekker knapperig, luchtig en smeuïg. Een onmisbaar product bij het ontbijt(buffet) of bij de koffie.

52

Royal Danish Pastry: Royal Danish pastry is een lust voor het oog en een traktatie voor je smaakpapillen. We hebben een ruim assortiment van deze Deense zoete lekkernijen. Perfect voor bij de koffie, de high tea of tussendoor.

53

Delightful Donuts: Donuts zijn altijd een goed idee! We bieden verschillende smaken aan die na ontdooien direct gegeten kunnen worden.

54

American Style Cookies: Lekker zachte American cookies, gevuld met grote stukjes chocolade. Ontdek onze witte en melkchocolade cookies.

54

Muffins: Ons assortiment bestaat uit vier verschillende muffins. Even ontdooien en genieten maar!

55

Cakes: Wij bieden 3 heerlijke cakes aan; een botercake, een marbré-cake (marmercake) en een appelcake. Een ideale snack voor de zoete trek.

55

Andere Zoete Specialiteiten: Hier vind je nog veel meer zoete specialiteiten die je perfect kunt serveren bij de koffie of als tussendoortje. Denk aan een appelflap, een Berlijnse bol of een rijsttaartje.

56

Kampioen croissant

In een blindtest met croissants van een vergelijkbaar roombotergehalte, met 90 consumenten, kwam onze **Golden roombotercroissant** als de **absolute winnaar** uit de bus. Met hart en ziel hebben we deze croissant ontwikkeld naar het originele, ambachtelijke Franse recept. Dat betekent

uitsluitend de beste en natuurlijke ingrediënten en een portie geduld. Een lange rusttijd van minimaal 5 uur zodat het deeg meer aroma's en smaak ontwikkelt en daarna pas bakken. De Golden roombotercroissant heeft een goudgeel glanzend en knapperig korstje.

27660000



Deluxe viennoiserie

CROISSANT RECHT

PREMIUM CROISSANT RECHT



17210000

70 g /
2x24 80 x 12 (m)
± 15' ± 21' 170-190 °C
21% Roomboter

PREMIUM BALANS-CROISSANT RECHT



18760001

60 g /
2x26 80 x 12 (m)
± 15' ± 21' 170-190 °C
16% Roomboter

GOLDEN ROOMBOTER-CROISSANT RECHT



27660000

70 g /
48 x 80 x 12 (m)
± 60' ± 21' 170-190 °C
23% Roomboter

CROISSANT GEBOGEN

PREMIUM CROISSANT GEBOGEN



17900000

70 g /
2x24 80 x 12 (m)
± 15' ± 21' 170-190 °C
21% Roomboter

PREMIUM CROISSANT GEBOGEN MET FRANSE BOTER



24560002

70 g /
2x24 80 x 12 (m)
± 15' ± 21' 170-190 °C
23% Roomboter

JUMBO PREMIUM CROISSANT GEBOGEN



17910009

90 g /
2x18 80 x 12 (m)
± 15' ± 21' 170-190 °C
21% Roomboter

CHOCOLADEBROODJES

FULLY BAKED

PREMIUM CHOCOLADE- BROODJE PUUR



17920000

75 g /
2x24 80 x 9 (m)
± 15' ± 21' 170-190°C
19% Roomboter
Belgische chocolade

JUMBO PREMIUM BELGISCH CHOCOLADE- BROODJE MELK



17890008

90 g /
2x21 80 x 9 (m)
± 15' ± 21' 170-190°C
18% Roomboter
Belgische chocolade

PREMIUM FULLY BAKED CROISSANT RECHT



24450001

55 g /
48 x 52 x 12 (m)
± 30'
22% Roomboter

PREMIUM FULLY BAKED BELGISCH CHOCOLADE- BROODJE PUUR



24440001

75 g /
60 x 52 x 12 (m)
± 30'
20% Roomboter
Belgische chocolade

SUISSE / KOFFIEBROODJE

PREMIUM SUISSE / KOFFIEBROODJE ROND



21030004

105 g / Ø 9,5 cm
2x18 80 x 12 (m)
± 15' ± 21' 170-190°C
15% Roomboter

Een lekkere luchtige croissant met een knapperige bite. De rusttijd zorgt voor het kenmerkende aroma van de echte Franse croissants. Het is pure verwennerij dat je in je mond stopt.



Every Day Viennoiserie

CROISSANT GEBOGEN CHOCOLADEBROODJE



21850000

70 g /
2x24 80 x 12 (m)
± 15' ± 21' 170-190 °C



21860000

75 g /
2x24 80 x 12 (m)
± 15' ± 21' 170-190 °C

SUISSE / KOFFIE-BROODJE ROND



21810000

105 g ø 8,5 cm
2x18 80 x 12 (m)
± 15' ± 21' 170-190 °C

SUISSE / KOFFIE-BROODJE LANG



22250004

100 g 13,7 cm
2x20 80 x 12 (m)
± 15' ± 21' 170-190 °C

Sweet
Treats

Sweet Filled Viennoiserie

HAZELNOOT-CHOCO CROISSANT RECHT



21820000

95 g /
2x24 80 x 12 (m)
± 15' ± 21' 170-190 °C

AMANDEL- CROISSANT RECHT



21830000

95 g /
2x24 80 x 12 (m)
± 15' ± 21' 170-190 °C

PREMIUM VANILLE- CROISSANT RECHT



23630000

95 g /
2x25 80 x 12 (m)
± 15' ± 21' 170-190 °C
16% Roomboter

PREMIUM ABRIKOZEN- CROISSANT RECHT



28070000

95 g /
2x24 80 x 12 (m)
± 15' ± 21' 170-190 °C
17% Roomboter

Feel Good

VEGAN CROISSANT RECHT



27140000

70 g /
48 x 80 x 12 (m)
± 15' ± 21' 170-190 °C
Veganistisch

PREMIUM 2-GRANEN- CROISSANT RECHT

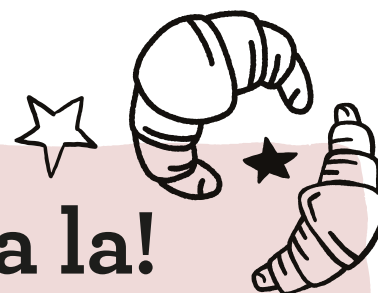


26420000

75 g /
48 x 80 x 12 (m)
± 15' ± 21' 170-190 °C
20% Roomboter

Oh la la!
le croissant

Onze zoete croissantjes zijn wel heel erg lekker!
En onze range is super uitgebreid: van de klassieke tot de gevulde croissants met abrikozen, chocolade, amandelen of vanille. Heerlijk voor de zoetekauw én voor de omzet.



Mini Selection

SINGLE SERVE

CROISSANT RECHT



22260000

30 g /
3x50 80 x 12 (m)
± 15' ± 15' 170-190 °C

PREMIUM CROISSANT RECHT



18900002

30 g /
3x50 80 x 12 (m)
± 15' ± 15' 170-190 °C
21% Roomboter

CHOCOLADEBROODJE



22270000

30 g /
3x50 80 x 12 (m)
± 15' ± 15' 170-190 °C

MINI PECAN-NOTENKOEK



18320000

42,5 g /
120 x 56 x 11 (m)
± 0' ± 15' 170-190 °C
Inclusief topping

SUISSE / KOFFIE-BROODJE ROND



22310000

30 g /
3x50 80 x 12 (m)
± 15' ± 15' 170-190 °C

ASSORTIMENT

PREMIUM GEVULDE MINI CROISSANTS



17300003

40-45 g /
3x36 80 x 10 (m)
15' 18' 170-190 °C
Chocolade, amandel, abrikoos
17% Roomboter

ASSORTIMENT MINI VIENNOISERIE



22320000

30 g /
3x50 80 x 10 (m)
± 15' ± 15' 170-190 °C

MINI DANISH SELECTION



218129

43 g /
5x24 96 x 11 (m)
0' ± 15' ± 190 °C
Vanille, pecan, framboos,
kaneel en appel. Incl. topping

MINI MIX DONUTS



21680000

30 g Ø 7 cm
3x30 90 x 18 (m)
± 30'

Royal Danish Pastry

HAZELNUT DREAM DANISH



215999

89,5 g 11,9 cm

4x12 56 x 15 (m)

o' ± 18' 170-190 °C

Inclusief topping

PECANNOTENKOEK



18070007

97,5 g 11,9 cm

4x12 56 x 15 (m)

o' ± 18' 170-190 °C

Reeds geglaazuurd

KANEELKOEK



18080000

86,8 g Ø 9,6 cm

4x12 56 x 15 (m)

o' ± 18' 170-190 °C

Inclusief topping

VANILLEKROON



18090000

98 g Ø 10,8 cm

4x12 56 x 15 (m)

o' ± 18' 170-190 °C

Inclusief topping

APPELKROON



18110000

98 g Ø 11,5 cm

4x12 56 x 15 (m)

o' ± 18' 170-190 °C

Inclusief topping

CITROENFLAP



27090000

88,8 g /

4x12 56 x 15 (m)

o' ± 18' 170-190 °C

Inclusief topping



Wist je dat
DEENSE 'GEBAKJES'
uit Oostenrijk
komen



Wist je dat de zoetigheden die wij Danish, of Deense gebakjes noemen, in Denemarken helemaal niet zo heten? De Denen noemen ze Wienerbrød, Weense broodjes dus, omdat ze voor het eerst gemaakt werden in Wenen. Wienerbrød is in Denemarken wel ontzettend populair en overal te krijgen. En als je onze Danish proeft, snap je waarom!



Sweet Treats

Delightful Donuts

DONUT CHOCO



14620010

58 g Ø 9 cm

4x12 80 x

18 (m) ± 60'

MIX DONUTS



25490000

57 g Ø 9 cm

4x12 80 x

18 (m) ± 60'

American Style Cookies

COOKIE DUO CHOCOLADE



21040000

50 g Ø 8,8 cm

54 x 80 x

18 (m) ± 60'

Individueel verpakt

COOKIE WITTE CHOCOLADE



21050000

50 g Ø 9 cm

54 x 80 x

18 (m) ± 60'

Individueel verpakt



Muffins

MUFFIN NATUREL



21070000

80 g 40 x
 80 x 15 (m)
 ± 60'

MUFFIN NATUREL- CHOCOLADE



21080000

80 g 40 x
 80 x 15 (m)
 ± 60'

MUFFIN DUO-CHOCOLADE



21060000

80 g 40 x
 80 x 15 (m)
 ± 60'

MUFFIN APPEL-KANEEL



21900000

80 g 40 x
 80 x 15 (m)
 ± 60'



MEER MET MUFFINS!

Muffins kunnen altijd. Want de luchtige muffins zijn razend populair en echte meepakkers bij de koffie en thee. Wist je dat ze in Amerika ook wel bij het ontbijt gegeten worden? Voeg ze toe aan je ontbijtbuffet en je zult zien dat niet alleen Amerikanen daar blij van worden.

Cakes

APPELCAKE



21110000

1000 g 29 cm
 4 x 104 x
 24 (m) ± 120'

Roomboter
Individueel verpakt

MARBRÉCAKE



21090000

1000 g 29 cm
 4 x 104 x
 24 (m) ± 120'

Roomboter
Individueel verpakt

BOTERCAKE



21130000

1000 g 29 cm
 4 x 104 x
 24 (m) ± 120'

Roomboter
Individueel verpakt

Andere zoete specialiteiten

RIJSTTAARTJE



12200000

🕒 175 g Ø 10 cm

📦 36 x 📦 80 x 📦 12 (m)

🌡️ ± 60' ⌚ ± 35' 📡 170-190°C

APPELFLAP GESUIKerd



24550000

🕒 143 g 📏 21,5 cm

📦 40 x 📦 88 x 📦 12 (m)

🌡️ ± 60' ⌚ ± 35' 📡 170-190°C

Met rozijnen

ABRIKOZENFLAP GESUIKerd



24540001

🕒 118 g 📏 21,5 cm

📦 40 x 📦 88 x 📦 12 (m)

🌡️ ± 60' ⌚ ± 35' 📡 170-190°C

BERLIJNSE BOL



21730000 🌡️

🕒 105 g Ø 8,5 cm

📦 36 x 📦 72 x 📦 8 (m)

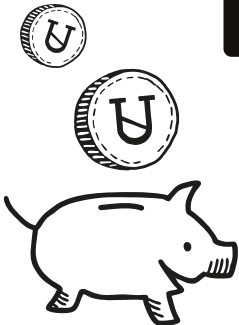
🌡️ ± 180' à 240



*Geluk kun je niet kopen,
maar donuts wel.
Dat is bijna hetzelfde.*

BAKERY
LOVERS





My FOOD spot



Hét inspiratie-, bestel- en spaarplatform voor de horecaondernemer.

MyFoodSpot is ons inspiratie-, bestel- en spaarplatform voor de horecaondernemer. Jouw business een boost geven: dat is ons doel. Op MyFoodSpot vind je up-to-date productinformatie, recepten, promotionele voordelen en inspirerende blogs met tips en tricks om je te onderscheiden van je concurrent. Bestel je producten online of vraag eerst samples aan.

Pastridor belooft jouw loyaliteit!

Bij aankoop van Pastridor producten spaar je eenvoudig voor Unicoins door de codes op de verpakking te scannen. Bestel je je producten ook online via MyFoodSpot? Dan ontvang je er dubbel zoveel! Unicoins kun je inwisselen voor gratis producten en cadeaus. Kies zelf je beloning!



DE 3 GROOTSTE VOORDELEN VAN MYFOODSPOT

- 
- 1 Laat je inspireren door de laatste trends & recepten
 - 2 Bestel snel en makkelijk online
 - 3 Spaar Unicoins voor gratis producten en cadeaus



REGISTREER NU EN ONTVANG 250 UNICOINS (T.W.V. €25) ALS WELKOMSTGESCHENK

Spaar voor gratis producten en cadeaus

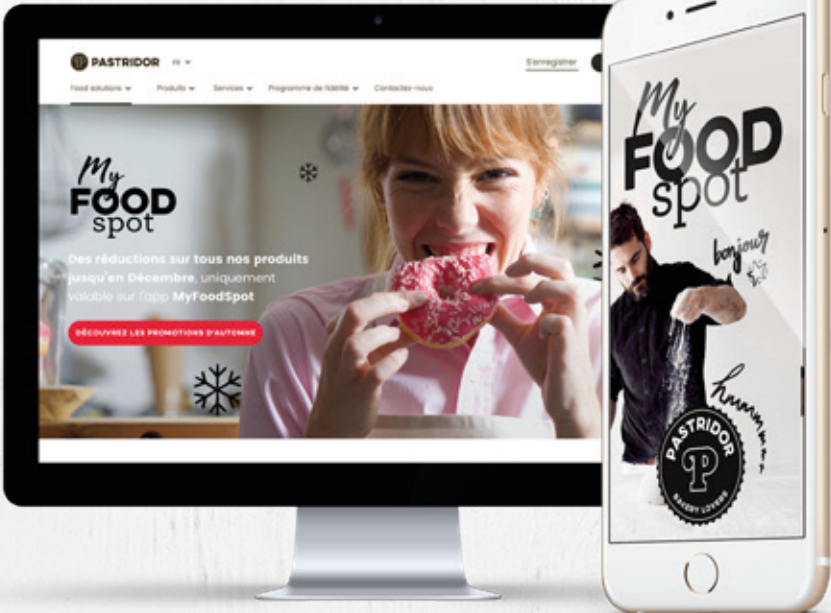
De allerlaatste trends

Gratis horecagidsen om je zaak te boosten

Onze topproducten in 1 klik

Unibake Academy

Tips & tricks



DE CODES OP DE VERPAKKINGEN ZIJN GELD WAARD!

Scan eenvoudig met de MyFoodSpot app
de codes op de verpakking en spaar
Unicoins voor gratis producten en cadeaus!



Surf snel naar MyFoodSpot.eu
of download de MyFoodSpot app



Unibake Academy: leren van de beste en van elkaar

KENNIS IS EEN BELANGRIJKE PIJLER BINNEN DE HORECA. WETEN WIE JE BEDIENT, WAT DE NIEUWSTE TRENDS ZIJN VOOR JOUW TYPE ZAAK, HOE JE PERFECT KAN AFBAKKEN, HOE JE EFFICIËNTER KAN WERKEN... HET DRAAGT ALLEMAAL BIJ TOT JOUW SUCCES!

Onze chefs delen hun kennis tijdens onze sessies met veel plezier. Precies passend bij wat jij nodig hebt om te starten of nog te verbeteren. Met trainingen en workshops voor jou en je team. Dat kan bij ons in de Unibake Academy of zelfs bij jou in je zaak.

Onze opleidingen zijn ontworpen om alle horeca-professionals de technische, operationele en culinaire kneepjes van het vak te leren. De thematiek en de workshops van onze Unibake Academy sluit aan op alle aspecten van het ondernemen. Iedereen is welkom, of je nu een grote restaurantketen hebt of een kleine broodjeszaak.

Haal het beste uit jezelf en je zaak

Onze culinaire adviseurs met jarenlange praktijkervaring helpen je om professioneel te groeien. Tijdens zo'n workshop doe je veel inspiratie op voor een nieuwe menukaart en/of leer je wat je kunt doen met nieuwe producten.



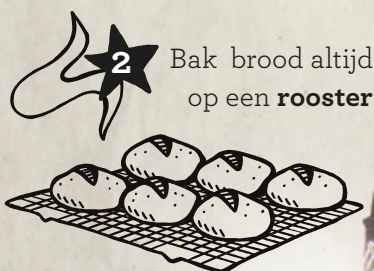
DE GROEPEN ZIJN KLEIN, DE SFEER FAMILIAAL. EN DE WAARDERING IS HOOG: GEMIDDELD EEN 8,5/10.

12 TIPS VAN DE BAKE-OFF ADVISEUR

HOE BEREIK JE HET MAXIMALE
RESULTAAT EN HOE BLIJFT HET
BROOD LANGER VERS?
HEEL SIMPEL: VOLG STIPT
DE AANWIJZINGEN VAN ONZE
BAKE-OFF ADVISEUR
MARK VAN DER LINDEN VOOR
HET ALLERBESTE PRODUCT!



1 Volg de
gebruiksaanwijzing op
het label voor de
temperatuur en de baktijd



2 Bak brood altijd
op een **rooster**

Bak **viennoiserie**
steeds op een plaat
met bakpapier



4 Zoek makkelijke
oplossingen voor
als je brood op is.
Ontdek ons
Quick & Easy
(enkel te ontdooien)
assortiment



5 Verwarm de oven
altijd voor op een **hogere**
temperatuur dan de
afbaktemperatuur

6 Bewaar de producten
op de **juiste temperatuur**:

-18°C



7 Houd tijdens
het bakproces
de oven dicht



8 Vries **nooit** een
ontdooid product
opnieuw in



Laat je product na
afbak **voldoende**
afkoelen voor je
het gebruikt of op
elkaar stapelt.
(afkoeltijd = +/- baktijd)



Houd na afbak de
producten **weg** van een
vochtige omgeving



11 Sluit de
verpakking
altijd goed af in
de diepvries



12 Bak steeds
met **liefde en**
toewijding af



*"Ik heb het gevoel dat
Pastridor altijd
met een heel team
voor me klaarstaat."*

-Julie V.

*"Samen gaan we voor
100% tevredenheid.
Pastridor zorgt voor de
broodjes, wij bakken
ze krokant."*

-Caroline C.

*"Toegankelijk,
meedenkend,
ruim assortiment
en goede
kwaliteit."*

-Luc D.

*"Mijn klanten vinden
de producten van
Pastridor beter dan
die van concurrenten."*

-Karel Z.

*"Pastridor staat altijd
voor me klaar. Ik kan niet
zonder ze. Zonder hen
geen brood."*

-Melissa K.



**WIL JE TIPS, PERSOONLIJK ADVIES OF EEN AFSPRAAK
MAKEN MET IEMAND VAN ONS SALESTEAM?**

**KIJK SNEL OP:
[MYFOODSPOT.EU](https://myfoodspot.eu)**

Team Pastridor

ALS JIJ KIEST VOOR PASTRIDOR, GAAN WIJ GRAAG EEN PERSOONLIJKE RELATIE MET JE AAN. ONZE ADVISEURS ZIJN EXPERTS IN HUN VAK EN KENNEN ALLE INS EN OUTS VAN JOUW REGIO. ZO KRIJG JE ADVIES DAT PRECIES BIJ JOUW ONDERNEMING PAST. SAMEN GAAN WE VOOR DE BESTE KWALITEIT!

Hello

★ BELGIË

Customer Care: +32 (0)52 31 59 05
Info-be@lantmannen.com

Orders: +32 (0)52 31 59 05
Orders.be@lantmannen.com

www.lantmannen-unibake.be
www.pastridor.be



Contact us

★ NEDERLAND

Customer Care: +31 (0)416 560 088
Info-nl@lantmannen.com

Orders: +32 (0)52 31 59 05
Orders.nl@lantmannen.com

www.lantmannen-unibake.nl
www.pastridor.nl

VOOR INSPIRATIE KIJK OP: www.myfoodspot.eu





*Schrijf je in
voor de
nieuwsbrief*

LANTMÄNNEN UNIBAKE

België

+32 (0)52 31 59 00
Nijverheidsstraat 3
1840 Londerzeel
lantmannen-unibake.be
pastridor.be

Nederland

+31 (0)416 560 088
Biesbosweg 16E
5145 PZ Waalwijk
lantmannen-unibake.nl
pastridor.nl



De feiten spreken voor zich



Winnaar van de:

'Factory of the future'-award 2018.

Topscores op: digitalisering, duurzaamheid,
innovatie en teamspirit.

ROOTS: 25.000 TOEGEWIJDE BOEREN

Onderdeel van een coöperatie bestaande uit 25.000 boeren,
zijn we experts in het cultiveren en verwerken van graan.
Letterlijk 'From field to fork'.

IK KIES VOOR PASTRIDOR...

- ★ "Pastridor is altijd bereikbaar voor mijn feedback en om me te helpen met advies."
- ★ "Ik vertrouw op de kennis en ervaring van het Pastridor-team. Bakery Lovers sinds 1880."
- ★ "Ik kan mijn klanten kwalitatieve producten van consistente kwaliteit aanbieden. Elke dag!"



- ★ "Ik kan kiezen uit een gevarieerd en trendy productenaanbod."
- ★ "Pastridor inspireert me om op te vallen tussen de concurrentie en mijn business te boosten."