



Bakery Lovers

Catalogus 2020

ONZE SWEETS

DE KICKSTART
VAN JE DAG!



Rustic bread

DE BESTE KEUZE
VOOR JE ZAAK

UNIBAKE ACADEMY

Tips & tricks
van onze chefs



GOURMET BURGERS

Speel in
op de trend!



SCAN & SPAAR

ontdek alle voordelen

op:
My
FOOD
spot.EU 

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 verwennerijen, 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 platform waar loyaliteit, inspiratie en informatie samen komen. Via de app spaar je punten (Unicoins) die je kunt inwisselen voor nuttige en waardevolle geschenken en producten. Daarnaast zit MyFoodSpot boordevol interessante weetjes, artikelen en inspirationale recepten. Wil je nog meer inspiratie én kennis opdoen? Kom dan naar de Unibake Academy. 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 Wit	24
Piccolo Bruin	25
Classic Pistolets	25

FASTFOOD

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

HARTIG

Hartige Bladerdeegsnacks	44
Hartige Croissants & Swirls	45
Pizza	45



26	Small Rustic Breads
27	Bagnat
28	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:



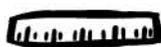
Gewicht van het product



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



Duurzaam
denken en
doen zit in
de genen
van onze
bakkers
en boeren.

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 milieutechnische 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

HOEVEBROOD
WIT

Nieuw ★
RUSTIEK ★★
STOKBROOD
FITNESS

Bestseller

hummus

MOLENAARSBROOD
MEERGRANEN

MOLENAARSBROOD
WIT

RUSTIEKE
BROODJES



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 DERTIG 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, 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 EEN NIEUW 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 nieuwe stokbrood breder dan de oude versie. 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

28 CM



18810002

150 g 28 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

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



15440005

420 g 57 cm
 18 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

FRANS STOKBROOD WIT

57 CM



27450000

300 g 57 cm
 20 x 32 x 12 (m)
 ± 15' ± 18' 170-190°C

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.

CHECK  **MYFOODSPOT.EU**



STOKBROOD CLASSIC BRUIN

FRANS STOKBROOD BRUIN (BREED)

HALF STOKBROOD BRUIN/TARWE

26 CM



1560000

 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 STOKBROOD BRUIN/TARWE

27 CM



15460000

 180 g  27 cm
 40 x  32 x  12 (m)
 ± 15'  ± 18'  170-190°C

FRANS STOKBROOD BRUIN/TARWE

57 CM



15450009

 420 g  57 cm
 18 x  32 x  12 (m)
 ± 15'  ± 18'  170-190°C

STOKBROOD MEERGRANEN

FRANS STOKBROOD RUSTIEK (BREED)

HALF STOKBROOD MEERGRANEN

26 CM



17810000

 165 g  26 cm
 50 x  32 x  12 (m)
 ± 15'  ± 18'  170-190°C

STOKBROOD MEERGRANEN

57 CM



18750000

 305 g  57 cm
 25 x  32 x  12 (m)
 ± 15'  ± 18'  170-190°C

HALF RUSTIEK FRANS STOKBROOD WIT

27 CM



27470000

 170 g  27 cm
 40 x  32 x  12 (m)
 ± 15'  ± 18'  170-190°C

RUSTIEK FRANS STOKBROOD WIT

57 CM



27480000

 320 g  57 cm
 20 x  32 x  12 (m)
 ± 15'  ± 18'  170-190°C

Rustic Baguettes

ARTISANALE BAGUETTE

26 CM



25550000

🍞 130 g 📏 26 cm
👤 50 x 🗑️ 32 x 📦 12 (m)
🌿 ± 60' ⌚ ± 8' 🏠 170-190°C

RUSTIEK STOKBROOD WIT

55 CM



216468

🍞 300 g 📏 55 cm
👤 20 x 🗑️ 32 x 📦 12 (m)
🌿 ± 15' ⌚ ± 8' 🏠 180-190°C
Steenoven gebakken

RUSTIEK STOKBROOD VOLKOREN

55 CM



216482

🍞 300 g 📏 55 cm
👤 20 x 🗑️ 32 x 📦 12 (m)
🌿 ± 15' ⌚ ± 8' 🏠 180-190°C
Steenoven gebakken

RUSTIEK STOKBROOD ANCIENT GRAINS

55 CM



216483

🍞 300 g 📏 55 cm
👤 20 x 🗑️ 32 x 📦 15 (m)
🌿 ± 15' ⌚ ± 8' 🏠 180-190°C
Steenoven gebakken

HALF RUSTIEK STOKBROOD FITNESS

26 CM



216624

🍞 150 g 📏 26 cm
👤 50 x 🗑️ 32 x 📦 12 (m)
🌿 ± 15' ⌚ ± 8' 🏠 180-190°C
Steenoven gebakken, breed

RUSTIEK STOKBROOD FITNESS

57 CM



216623

🍞 350 g 📏 57 cm
👤 23 x 🗑️ 32 x 📦 12 (m)
🌿 ± 15' ⌚ ± 8' 🏠 180-190°C
Steenoven gebakken, breed

NORDIC STOKBROOD WIT MET DESEM

56 CM



216792

🍞 440 g 📏 56 cm
👤 18 x 🗑️ 32 x 📦 12 (m)
🌿 ± 15' ⌚ ± 8' 🏠 180-190°C
Steenoven gebakken

NORDIC STOKBROOD BRUIN MET DESEM

56 CM



216793

🍞 440 g 📏 56 cm
👤 18 x 🗑️ 32 x 📦 12 (m)
🌿 ± 15' ⌚ ± 8' 🏠 180-190°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!

Check onze allergenenlijst op myfoodspot.eu



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



Problem solving met korte afbaktijd



Niemand laat zijn gasten graag wachten. Daarom wil je broden op voorraad hebben met een korte afbaktijd of die zelfs al kant-en-klaar zijn.

Wanneer snelheid en gemak cruciaal zijn, kun je vertrouwen op de Quick 'n Easy oplossingen van Pastridor. Klaar voor consumptie, supermakkelijk en net zo lekker als afbakproducten. Zo kun je

ook op (onverwachte) piekmomenten de service en kwaliteit geven die je gasten gewend zijn en waarvoor ze steeds weer terugkomen. Dat is niet alleen efficiënt in je broodjeszaak, maar ook in de snackbar en in foodtrucks als je geen afbakmogelijkheid hebt.

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

Convenience Baguettes

STOKBROOD WIT

FULLY BAKED PICCOLO WIT

17 CM



12510000

85 g 17 cm

80 x 32 x 12 (m)

± 60' OF ± 4' 170-190°C

FRANS STOKBROOD WIT

FULLY BAKED FRANS STOKBROOD WIT

27 CM



23570000

165 g 27 cm

20 x 64 x 12 (m)

± 60' OF ± 4' 170-190°C

hummus

216791

ONDEK MEER
RECEPTEN OP
MYFOODSPOT.EU

Ciabatta Finess Met brie en noten



Ciabatta

DE CIABATTA'S VAN PASTRIDOR WORDEN GEMAAKT MET VEEL WATER EN LANGE RUSTTIJDEN. PRECIES ZOALS DE ITALIANEN HET VOORSCHRIJVEN. DE TOEVOEGING VAN ZUURDESEM 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

CIABATTA FINESS

14,5 CM



216791 🌱

🕒 100 g 📏 14,5 cm
 🍞 70 x 🏠 32 x 📦 12 (m)
 ⌚ ± 15' OF 🕒 ± 8' 🌡️ 180-190°C
 Steenoven gebakken

CIABATTA SOFT

16 CM



216789 🌱

🕒 125 g 📏 16 cm
 🍞 60 x 🏠 32 x 📦 12 (m)
 ⌚ ± 15' OF 🕒 ± 8' 🌡️ 180-190°C
 Steenoven gebakken

RUSTIEKE CIABATTA

26 CM



15880004

🕒 170 g 📏 26 cm
 🍞 45 x 🏠 28 x 📦 12 (m)
 ⌚ ± 15' 🕒 ± 6' 🌡️ 170-190°C
 Vloergebakken

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



Hoefbrood

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



Bestseller

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

PAIN D'ARTISAN



25620000

400 g 36 cm
 20 x 32 x 12 (m)
 ± 60' ± 15' 170-190°C
 Steengebakken

MOLENAARSBROOD WIT



23610001

800 g 28 cm
 8 x 32 x 9 (m)
 ± 180' ± 10' ± 200°C
 Steengebakken

MOLENAARSBROOD MEERGRANEN



23600001

800 g 28 cm
 8 x 32 x 9 (m)
 ± 180' ± 10' ± 200°C
 Steengebakken

MOLENAARSBROOD DONKER



27690000

800 g 28 cm
 8 x 32 x 9 (m)
 ± 180' ± 10' ± 200°C
 Steengebakken

HOVEBROOD WIT



12600001

400 g 23 cm
 10 x 52 x 12 (m)
 ± 60' ± 15' 170-190°C
 Steengebakken

HOVEBROOD DONKER



22070000

400 g 23 cm
 10 x 52 x 12 (m)
 ± 60' ± 15' 170-190°C
 Steengebakken

HAVERMOUTBROOD



23940001

694 g 30 cm
 8 x 32 x 12 (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

ZWEEDS SPELTBROOD



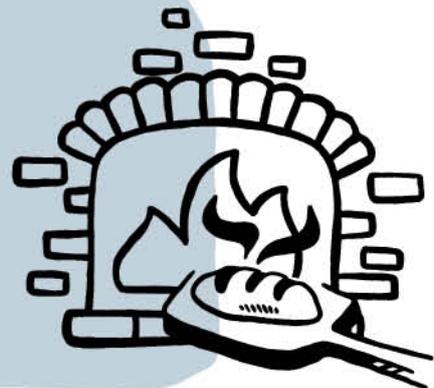
23930001

500 g 20 cm
 12 x 32 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 gekneed 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 4 toastbroden bestaan uit 20+2 (korst) slices.

REGULAR

TOASTBROOD WIT



26100000

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

TOASTBROOD VOLKOREN



27720000

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

PREMIUM

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'

SANDWICH
BAGUETTE
WIT

SANDWINO
PROKORN
MEERGRANEN



SANDWINO
HERB BUN

BRUIN

BAGNAT



SANDWINO
CHILI BUN



Have a tasty day!

Broodjes

WE BIEDEN EEN UITGEBREID AANBOD IN 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.

Piccolo: Onze piccolo's zijn krokant aan de buitenzijde en zacht van binnen. Lekkere broodjes voor bij de maaltijd of smakelijk belegd voor de lunch.	24
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
Small Rustic Breads: Gebakken in een steenoven hebben de rustieke broodjes een premium uiterlijk en een rijke smaak!	26
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.	27
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!	28
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 hoef 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
Overige broodspecialiteiten: Verwen jouw klanten met heerlijke specialiteiten zoals de bagel met sesam of de focaccia met kruiden. Stuk voor stuk aanwinsten op je menukaart.	31

Piccolo wit

SMALL

MEDIUM

PICCOLO WIT

10 CM



16640003

50 g 10 cm

165 x 32 x 12 (m)

± 15' ± 15' 170-190°C

PICCOLO WIT

12 CM



16500013

55 g 12 cm

130 x 32 x 12 (m)

± 15' ± 15' 170-190°C

PICCOLO WIT

15 CM



16670000

75 g 15 cm

100 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

LARGE

PICCOLO WIT

20 CM



16810003

95 g 20 cm

75 x 32 x 12 (m)

± 15' ± 15' 170-190°C

PICCOLO WIT

22 CM



15510004

120 g 22 cm

55 x 32 x 12 (m)

± 15' ± 15' 170-190°C



OM -
NOM -
NOM



KIJK VOOR MEER
INSPIRATIE OP
[MYFOODSPOT.EU](https://myfoodspot.eu)

Piccolo bruin

SMALL

MEDIUM

PICCOLO BRUIN/ TARWE

12 CM



16520005

🍞 55 g 📏 12 cm
👤 130 x 🏠 32 x 📦 12 (m)
🕒 ± 15' ⌚ ± 15' 🌡️ 170-190°C

PICCOLO BRUIN/ TARWE

15 CM



16690000

🍞 75 g 📏 15 cm
👤 100 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

PICCOLO MEERGRANEN

17 CM



22040000

🍞 85 g 📏 17 cm
👤 80 x 🏠 32 x 📦 12 (m)
🕒 ± 15' ⌚ ± 15' 🌡️ 170-190°C

LARGE

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?



Classic Pistolets

VLOERPISTOLET WIT



24650000

🍞 70 g ⌀ 10 cm
👤 56 x 🏠 32 x 📦 12 (m)
🕒 ± 15' ⌚ ± 8' 🌡️ 170-190°C

VLOERPISTOLET BRUIN



24660000

🍞 75 g ⌀ 10 cm
👤 56 x 🏠 32 x 📦 12 (m)
🕒 ± 15' ⌚ ± 8' 🌡️ 170-190°C

BRUSSELSE VLOERPISTOLET WIT



16260002

🍞 60 g ⌀ 10 cm
👤 68 x 🏠 32 x 📦 12 (m)
🕒 ± 15' ⌚ ± 8' 🌡️ 170-190°C

TIJGERPISTOLET



24630000

🍞 75 g ⌀ 10,5 cm
👤 48 x 🏠 32 x 📦 12 (m)
🕒 ± 15' ⌚ ± 8' 🌡️ 170-190°C

Small Rustic Breads

RUSTICO'S

RUSTICO WIT

10 CM



26640000

🍞 100 g 📏 10 cm

🥞 2x15 📦 64 x 📦 12 (m)

🌿 ± 15' ⌚ ± 4' 🌡️ 170-190°C

Steengebakken

RUSTICO BRUIN

10 CM



26650000

🍞 100 g 📏 10 cm

🥞 2x15 📦 64 x 📦 12 (m)

🌿 ± 15' ⌚ ± 4' 🌡️ 170-190°C

Steengebakken

PICCOLO'S

RUSTIEKE PICCOLO WIT

17 CM



27250000

🍞 100 g 📏 17 cm

🥞 60 x 📦 32 x 📦 12 (m)

🌿 ± 15' ⌚ ± 4' 🌡️ 170-190°C

Vloergebakken

RUSTIEKE PICCOLO BRUIN

17 CM



27260000

🍞 100 g 📏 17 cm

🥞 60 x 📦 32 x 📦 12 (m)

🌿 ± 15' ⌚ ± 4' 🌡️ 170-190°C

Vloergebakken

REGULAR

RUSTIEK BROODJE WIT

18 CM



25660000 🌿 🍞

🍞 115 g 📏 18 cm

🥞 35 x 📦 32 x 📦 12 (m)

🌿 ± 60'

Steengebakken

RUSTIEK BROODJE BRUIN

18,5 CM



25650000 🌿 🍞

🍞 115 g 📏 18,5 cm

🥞 35 x 📦 32 x 📦 12 (m)

🌿 ± 60'

Steengebakken

RUITBROODJES

RUSTIEK RUITBROODJE WIT

17 CM



25380001

🍞 80 g 📏 17 cm

🥞 80 x 📦 32 x 📦 9 (m)

🌿 ± 15' ⌚ ± 8' 🌡️ 170-190°C

Steengebakken

RUSTIEK RUITBROODJE MEERGRANEN

18 CM



25440001

🍞 85 g 📏 18 cm

🥞 80 x 📦 32 x 📦 9 (m)

🌿 ± 15' ⌚ ± 8' 🌡️ 170-190°C

Steengebakken

RUSTIEKE SPECIALITEITEN

SPELTBROODJE



25350001

🍞 85 g Ø 11,5 cm

🥞 80 x 📦 32 x 📦 9 (m)

🌿 ± 15' ⌚ ± 8' 🌡️ 170-190°C

Steengebakken

PAN GALICIA MEDIA

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.”

Bagnat

WIT

PAIN BAGNAT WIT



16550001 

 105 g Ø 13 cm

 44 x  32 x  12 (m)

 ± 60' OF  ± 4'  170-190°C

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

FLAGUETTE WIT GROOT



25740000 

 100 g Ø 14,5 cm

 28 x  56 x  12 (m)

 ± 15' OF  ± 6'  ± 200°C

Steengebakken

BRUIN

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



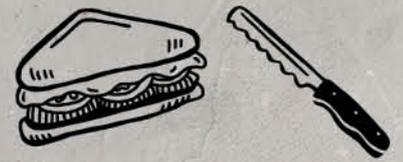
25880000 

 105 g Ø 13 cm

 22 x  64 x  12 (m)

 ± 60' OF  ± 4'  170-190°C

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

Snij 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



18490001



130 g 13x13 cm

22 x 64 x 12 (m)

± 60'

SANDWINO CHILI BUN



18470001



130 g 13x13 cm

22 x 64 x 12 (m)

± 60'

SANDWINO SUN BUN



18480001



130 g 13x13 cm

22 x 64 x 12 (m)

± 60'

SANDWINO PROKORN MEERGRANEN



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

KEIZERBROODJE MEERGRANEN



25970002

70 g Ø 10 cm

80 x 32 x 12 (m)

± 15' ⌚ ± 8' 📡 170-190°C

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'

SANDWICH BRUIN/TARWE



16490000

45 g 14 cm
 50 x 52 x 9 (m)
 ± 60'

FULLY BAKED

SANDWICH BAGUETTE WIT

18,5 CM



12300000

85 g 18,5 cm
 60 x 32 x 9 (m)
 ± 60'

SANDWICH BAGUETTE WIT

26 CM



16410000

130 g 26 cm
 40 x 32 x 9 (m)
 ± 60'

Have a Tasty day!



Panini

NATUREL

PANINI NATUREL

26 CM



23690000 

 120 g  26 cm
 50 x  32 x  12 (m)
 ± 60'

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'

KRUIDEN

PANINI KRUIDEN

22 CM



22730000 

 170 g  26 cm
 45 x  32 x  12 (m)
 ± 60'
Breed

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'

PANINI KRUIDEN GEGRILD

26 CM



24700000  

 130 g  26 cm
 50 x  32 x  12 (m)
 ± 60'

ONDEK 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 MEERGRANEN



24690000 

 60 g  Ø 8,5 cm
 24 x  88 x  12 (m)
 ± 120'

GLUTENVRIJ STOKBROOD MEERGRANEN



24690000 

 130 g  Ø 21 cm
 15 x  88 x  12 (m)
 ± 120'



Overig

FOCACCIA MET KRUIDEN



22410000 

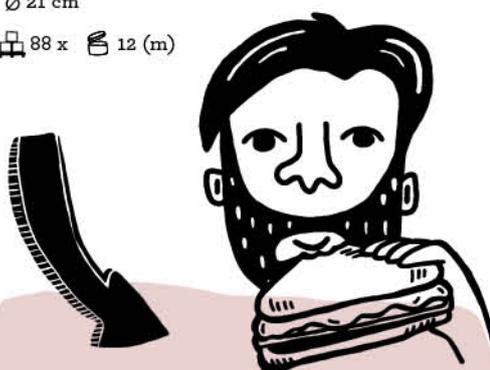
 100 g  11 cm
 64 x  32 x  12 (m)
 ± 60'

BAGEL MET SESAM



25260001 

 75 g  Ø 11 cm
 36 x  80 x  12 (m)
 ± 30'



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

Kleine verleiders

Maak je menukaart compleet met het assortiment mini ronde broodjes! Geen plaats voor het drietal? Geen probleem, de broodjes (bruin, tijger of rustiek) zijn ook afzonderlijk verkrijgbaar.

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'

ASSORTIMENT RONDE BROODJES



27270000

35 g Ø 8 cm
 4x18 64 x 10 (m)
 ± 30' ± 4' 170-190°C

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

MINI BROODJES SINGLE SERVE

PICCOLO WIT



16650003

30 g 8 cm
 260 x 32 x 12 (m)
 ± 15' ± 15' 170-190°C

**PICCOLO BRUIN/
TARWE**



16660002

30 g 8 cm
 260 x 32 x 12 (m)
 ± 15' ± 15' 170-190°C

RUSTICO WIT



26520000

50 g 8 cm
 40 x 64 x 12 (m)
 ± 15' ± 4' 170-190°C
 Steengebakken

RUSTICO BRUIN



26530000

50 g 8 cm
 40 x 64 x 12 (m)
 ± 15' ± 4' 170-190°C
 Steengebakken

SANDWICH WIT



16480000

25 g 8,5 cm
 3x25 88 x 9 (m)
 ± 30'

RUSTIEK BROODJE



27240000

35 g Ø 7 cm
 5x20 32 x 12 (m)
 ± 15' ± 4' 170-190°C
 Vloergebakken

BAGNAT BRUIN



24410000

35 g Ø 8 cm
 8x20 28 x 12 (m)
 ± 15' ± 4' 170-190°C

TIJGERPISTOLET



27230001

37 g Ø 7 cm
 6x20 28 x 12 (m)
 ± 15' ± 4' 170-190°C

CIABATTA



12230004

35 g 6 cm
 3x23 88 x 12 (m)
 ± 15' ± 4' 170-190°C
 Vloergebakken



Smile!

BRIOCHE
HOTDOG BUN



Hammerknäcker



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

Streetfood Specialties: Haal het beste streetfood van de straat naar jouw zaak. Lift mee op deze trend en experimenteer met ons streetfood assortiment.

40



VITAL HAMBURGER BUN

DE VITAL BUN IS DE SUPER(FOOD)STAR ONDER DE HAMBURGER BUNS!

Deze smaakvolle en voedzame hamburger bun met zaden zoals quinoa en chia, groenten zoals spinazie en wortel, is een bron van vezels en eiwitten. Net als onze andere buns voorgesneden en makkelijk in gebruik. Een trendy aanvulling voor je assortiment! **27840000**

Delicious Hot Dog Buns

CLASSIC HOT DOG BUNS

HOT DOG SESAM BROODJE



24030000  

 77 g  17 cm
 2x18  56 x  12 (m)
 ± 60'

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



26010000  

 82 g  20 cm
 2x18  72 x  12 (m)
 ± 60'
Insnijding zijkant

BRIOCHE HOT DOG BUN



26490000  

 80 g  20,5 cm
 9x6  64 x  12 (m)
 ± 60'
Insnijding bovenkant

SANDWINO ONION XL



15310000  

 90 g  18 cm
 2x15  64 x  9 (m)
 ± 60'



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



24430000  

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

DUBBELDEKKER HAMBURGER BUN SESAM



24040000  

 84 g  Ø 10 cm
 24 x  72 x  12 (m)
 ± 60'

Gourmet Hamburger Buns

GLORIOUS GOURMET BUNS

BRIOCHE HAMBURGER BUN



24160000  

 109 g \varnothing 11,4 cm
 2x15  56 x  12 (m)
 ± 60'

PREMIUM BRIOCHE HAMBURGER BUN



26840001  

 75 g \varnothing 11 cm
 2x15  52 x  12 (m)
 ± 60'

SESAM HAMBURGER BUN



25760000  

 100 g \varnothing 13 cm
 35 x  32 x  12 (m)
 ± 60'
 Steengebakken

RUSTIC GOURMET BUNS

RUSTIEKE HAMBURGER BUN



23620000  

 105 g \varnothing 12,5 cm
 2x12  72 x  12 (m)
 ± 60'

CAFE HAMBURGER BUN



24080000  

 100 g \varnothing 13x12 cm
 30 x  52 x  12 (m)
 ± 60'
 Steengebakken

VITAL HAMBURGER BUN



27840000  

 100 g \varnothing 12,5 cm
 3x12  64 x  12 (m)
 ± 60'

GLUTENVRIJE HAMBURGER BUN



26500000   

 80 g \varnothing 9,8 cm
 36 x  64 x  12 (m)
 ± 60'
 Individueel verpakt

WORLD GOURMET BUNS

CHILI HAMBURGER BUN



24460000  

 89 g \varnothing 12,5 cm
 2x12  72 x  12 (m)
 ± 60'

SKYR HAMBURGER BUN



25770002  

 100 g \varnothing 13 cm
 30 x  52 x  12 (m)
 ± 60'

BLACK PEPPER HAMBURGER BUN



26380001  

 90 g \varnothing 12,5 cm
 3x12  64 x  12 (m)
 ± 60'
 Steengebakken

STEAKHOUSE HAMBURGER BUN



26450000  

 80 g \varnothing 11,4 cm
 2x15  52 x  7 (m)
 ± 60'

WORLD GOURMET BUNS

PRETZEL HAMBURGER BUN



2648000  

 80 g  Ø 10,5 cm

 2x21  56 x  12 (m)

 ± 60'

SPANISH STYLE BRIOCHE HAMBURGER BUN



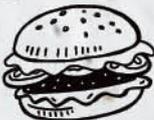
216694  

 95 g  Ø 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!



TOP
3



NR 1

Skyr
hamburger bun

25770002



NR 2

Brioche
hot dog bun

26010000



NR 3

Dark sub sandwich
met topping

27700000

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'

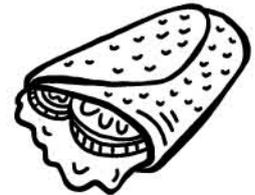
VIKING THINBREAD



16320000 

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

Rechthoekig



Subs

DARK SUB SANDWICH MET TOPPING



27700000  

 140 g  22 cm
 42 x  20 x  12 (m)
 ± 60'

ORGANIC SUB SANDWICH MET TOPPING



27710000  

 140 g  22 cm
 42 x  20 x  12 (m)
 ± 60'

TRAKTEER JOUW KLANT OP EEN RIJK BELEGD BROODJE

Met de subs van Pastridor speel je in op de streetfood-trend. De zachte broodjes zijn niet te dik waardoor er een uitgekiende smaakbalans ontstaat tussen het broodje en de vulling. En er kan lekker veel beleg tussen de broodjes. Je kunt ze snel ontdoien en serveren of, voor een extra bite, even drie minuutjes in de oven of onder de grill leggen. Pastridor biedt twee heerlijke varianten met artisanale look en een gezonde topping.

KIJK VOOR MEER STREETFOOD
INSPIRATIE OP MYFOODSPOT.EU





OM -
NOM -
NOM



**BELGISCH
WORSTENBROODJE**

14930002

Hartig

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

FRIKANDELBROODJE MET CURRY



23360001

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

SAUCIJZENBROODJE



21200001

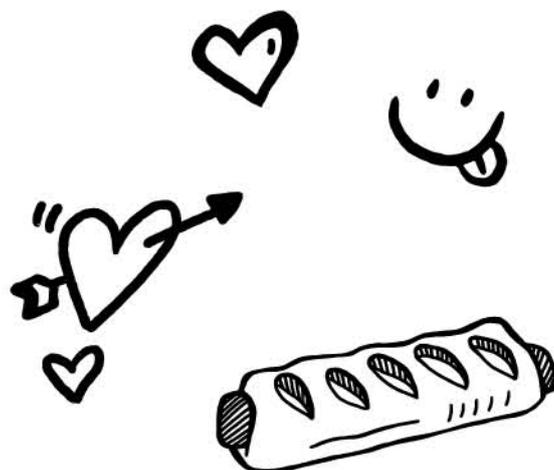
 104 g  13,8 cm
 90 x  64 x  6 (m)
 ± 60'  ± 25'  170-190°C

KALFSSAUCIJZEN- BROODJE



23430000

 110 g  14 cm
 56 x  120 x  13 (m)
 ± 60'  ± 25'  170-190°C
 Roomboter



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 ⌀ 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 ⌀ 26 cm
📦 16 x 📦 72 x 📦 12 (m)
🕒 ± 10' ⌚ 5' - 7' 🌡 ± 230°C

ROYAL
DANISH



PREMIUM
CROISSANTS



MINI'S

DONUTS
MIX



PECAN
NOTENKOEK

MUFFINS

APPEL

VANILLE-
CHOCOLADE



CHOCOLADE
BROODJES



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 ECHE 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

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 BELGISCH CHOCOLADEBROODJE PUUR MET VANILLECREME



25820003

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

FULLY BAKED

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

PREMIUM CHOCOCRÈME TWIST



20950003

100 g /  18,5 cm
3x20  64 x  12 (m)
± 15'  ± 18'  170-190°C
14% Roomboter

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 lange 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

ACHTKOEK MET VANILLECRÈME



215711

100 g 13,5 cm
 70x 56 x 9 (m)
 ± 21' ± 15' 170-190 °C

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 MEERGRANEN- 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.

Sweet
Treats

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

PREMIUM MEERGRANEN-CROISSANT



27040000

30 g /
 3x50 80 x 12 (m)
 ± 15' ± 15' 170-190 °C
 19% Roomboter

CHOCOLADEBROODJE



22270000

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

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



18350000

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

MNI 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 geglazuurd

KANEELKOEK



18080000

86,8 g 9,6 cm
4x12 56 x 15 (m)
o' ± 18' 170-190 °C
Inclusief topping

VANILLEKROON



18090000

98 g 10,8 cm
4x12 56 x 15 (m)
o' ± 18' 170-190 °C
Inclusief topping

APPELKROON



18110000

98 g 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!



Delightful Donuts

DONUT NATUREL



14750008 ❄️

🥄 45 g ⌀ 9 cm
 📦 4x12 🚚 80 x
 📦 18 (m) ❄️ ± 60'

DONUT SUIKER



14630006 ❄️

🥄 49 g ⌀ 9 cm
 📦 4x12 🚚 80 x
 📦 18 (m) ❄️ ± 60'

DONUT CHOCO



14620010 ❄️

🥄 58 g ⌀ 9 cm
 📦 4x12 🚚 80 x
 📦 18 (m) ❄️ ± 60'

MIX DONUTS



25490000 ❄️

🥄 57 g ⌀ 9 cm
 📦 4x12 🚚 80 x
 📦 18 (m) ❄️ ± 60'

American Style Cookies

COOKIE DUO CHOCOLADE



21040000 ❄️

🥄 50 g ⌀ 8,8 cm
 📦 54 x 🚚 80 x
 📦 18 (m) ❄️ ± 60'
 Individueel verpakt

COOKIE WITTE CHOCOLADE



21050000 ❄️

🥄 50 g ⌀ 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

TAART

APPEL-KANEELTAART



216003

1800g 26 cm
 6 x 42 x 18 (m)
 ± 360'

Voorgesneden in 10 stuks

MATTENTAARTJE



12210000

130 g Ø 11 cm
 36 x 80 x 12 (m)
 ± 60' ± 35' 170-190°C

RIJSTTAARTJE



12200000

175 g Ø 10 cm
 36 x 80 x 12 (m)
 ± 60' ± 35' 170-190°C

BLADERDEEG

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

FRANGIPANE PALMIER



14120000

100 g 9 cm
 48 x 88 x 9 (m)
 ± 15' ± 21' ± 185°C

ANDERE SPECIALITEITEN

GEVULDE KOEK MET AMANDELSPIJS



23370000

100 g Ø 11 cm
 48 x 120 x 12 (m)
 ± 30' ± 14' ± 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

Je kunt nooit te veel inspiratie hebben!

Op MyFoodSpot delen we kennis, inspiratie, trends en recepten. Je kunt je inschrijven voor workshops, onze blog volgen en ons volledige assortiment bekijken. Allemaal bedoeld om jou als ondernemer te inspireren en verder te helpen. En zeg nou zelf; je kunt nooit te veel inspiratie hebben!

Spaar voor mooie cadeaus

Op dit loyalty platform kan je sparen voor mooie cadeaus & online producten bestellen. Het enige wat je hoeft te doen, is het inscannen van de verpakkingscodes. Makkelijk en zeker de moeite waard!

DE VOORDELEN VAN MYFOODSPOT

- ★ Voor elke horeca ondernemer
- ★ Recepten, trendrapporten en tips & tricks om je te inspireren
- ★ Het Pastridor assortiment bij de hand
- ★ 24/7 contact met Customer Care
- ★ Supermakkelijk sparen voor mooie cadeaus
- ★ Altijd op de hoogte van de laatste promoties

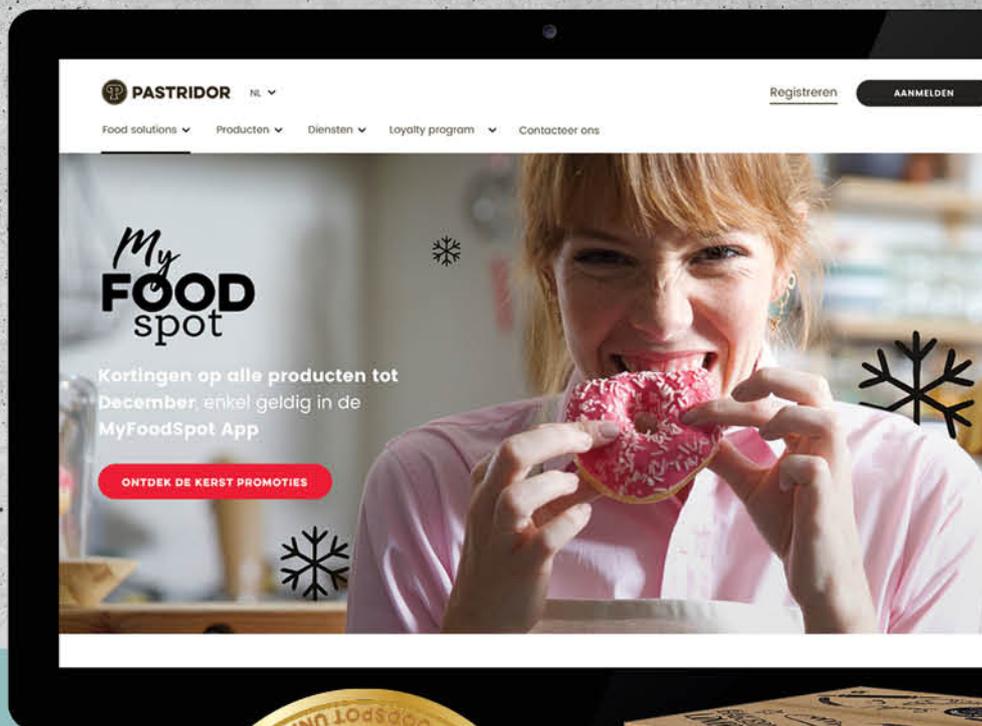


GRATIS 250 UNICOINS!

Download nu de app & scan de codes op de verpakking.



Er is ook een webversie van de app beschikbaar op www.myfoodspot.eu



DE CODES OP DE VERPAKKINGEN ZIJN GELD WAARD!

Scan de code op de verpakking en spaar Unicoin's voor mooie cadeaus.



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



7 Houd tijdens het bakproces de oven dicht



2 Bak brood altijd op een rooster



8 Vries nooit een ontdooid product opnieuw in



Bak viennoiserie steeds op een plaat met bakpapier

3

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

4 Zoek makkelijke oplossingen voor als je brood op is. Ontdek ons

Quick & Easy (enkel te ontdooien) assortiment



10 Houd na afbak de producten weg van een vochtige omgeving

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

11 Sluit de verpakking altijd goed af in de diepvries



6 Bewaar de producten op de juiste temperatuur:

-18°C

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 zonden ze. Zonden 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



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

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

Nederland

+31 (0)416 560 088

Biesbosweg 16E

5145 PZ Waalwijk

lantmannen-unibake.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."

