



TABLEAU DE BORD Général

Catalogue Printemps / Eté 2017







Guide Panelux

Gamme Printemps / Eté 2017


206940 Grano 500g
207480 Grano 500g EmbC PX

| | |
|---|--|
|  | DLV: J+ 0 |
| | DLC: J+ 1 |
| | Poids: 500g |
| | T° Conserv.: T° ambiante |
| | Composi.: Farine de BLE, eau, levain de BLE (farine de BLE, eau, sel iodé), farine de SEIGLE, gruaux d'AVOINE, graines de lin, graines de tournesol, sel iodé, flocons de BLE, SEIGLE concassé, son de BLE, SESAME, levure, farine de malt de BLE, GLUTEN de BLE, extrait de malt d'ORGE. |


212410 PP Brioché Orange 55g

| | |
|---|---|
|  | DLV: J+ 0 |
| | DLC: J+ 1 |
| | Poids: 55g |
| | T° Conserv.: T° ambiante |
| | Composi.: Farine de blé, lait entier, pépites oranges, eau, sucre, œufs, beurre, levure, sel iodé. |


211258 Focaccia Di Enzo
212379 Focaccia di Enzo x2 emb PX

| | |
|---|---|
|  | DLV: J+ 0 |
| | DLC: J+ 1 |
| | Poids: 100g |
| | T° Conserv.: T° ambiante |
| | Composi.: Farine de Froment, eau, semoule de blé dur, huile d'olive extra vierge, pomme de terre, levure, sel iodé, sucre, poivre, sel de mer, romarin, ail en poudre, épices. (Traces: fruits à coque, lait, œufs, sésame, soja). |


212413 Focaccia Tomate Olive Noire
212499 Focaccia Tomate Olive Noire x2 emb PX

| | |
|---|---|
|  | DLV: J+ 0 |
| | DLC: J+ 1 |
| | Poids: 100g |
| | T° Conserv.: T° ambiante |
| | Composi.: Farine de Froment, eau, semoule de blé dur, huile d'olive extra vierge, pomme de terre, levures, sel iodé, tomates, olives noires, sucres, poivre, sel de mer, ail en poudre, romarin, épices. |


212233 Tête Nounours 70g
212501 Tête Nounours 2x70g Emb PX

| | |
|---|---|
|  | DLV: J+ 0 |
| | DLC: J+ 1 |
| | Poids: 70g |
| | T° Conserv.: T° ambiante |
| | Composi.: Pâte levée, décoration chocolat, cerise confite. |


212738 Schneck Pistache 85g
212739 Schneck Pistache 2x85g Emb PX

| | |
|---|---|
|  | DLV: J+ 0 |
| | DLC: J+ 1 |
| | Poids: 85g |
| | T° Conserv.: T° ambiante |
| | Composi.: Pâte feuilletée levée, crème pâtisseries pistache, fondant, pistaches hachées. |


212409 Tresse Cerise 100g
212412 Tresse Cerise 2x100g Emb PX

| | |
|---|---|
|  | DLV: J+ 0 |
| | DLC: J+ 1 |
| | Poids: 100g |
| | T° Conserv.: T° ambiante |
| | Composi.: Pâte feuilletée au beurre, crème pâtissière, fourrage cerises, abricotage. |


210010 Délice Mirabelles 100g
210050 Délice Mirabelles 2x100g Emb Px

| | |
|---|--|
|  | DLV: J+ 0 |
| | DLC: J+ 1 |
| | Poids: 100g |
| | T° Conserv.: T° ambiante |
| | Composi.: Pâte feuilletée au beurre, fourrage au fromage frais (Quark) et mirabelles. |


210701 Délice Prunes 130g

| | |
|---|--|
|  | DLV: J+ 0 |
| | DLC: J+ 1 |
| | Poids: 130g |
| | T° Conserv.: T° ambiante |
| | Composi.: Pâte feuilletée au beurre, crème pâtissière milanaise, prunes, amandes et streusel. |


209779 Cake Orange 4P
210585 Cake Orange 4P Emb Px

| | |
|---|---|
|  | DLV: J+ 2 |
| | DLC: J+ 3 |
| | Poids: 300g |
| | T° Conserv.: T° ambiante |
| Composi.: | Masse à cake orange, nappage orange, rondelle orange confite. |


210012 Mousse Framb Choc Blanc PCE
210021 Mousse Framb Choc Blanc PCE x2 Emb Px

| | |
|---|---|
|  | DLV: J+ 1 |
| | DLC: J+ 2 |
| | Poids: 100g |
| | T° Conserv.: Frigo 2-6°C |
| Composi.: | Biscuit génoise, biscuit amande, pépites framboises, mousse framboise, mousse chocolat blanc, glaçage, framboise fraîche. |


210013 Mousse Framb Choc Blanc 4P
210019 Mousse Framb Choc Blanc 4P Emb Px

| | |
|--|---|
|  | DLV: J+ 1 |
| | DLC: J+ 2 |
| | Poids: 350g |
| | T° Conserv.: Frigo 2-6°C |
| Composi.: | Biscuit génoise, biscuit amande, pépites framboises, mousse framboise, mousse chocolat blanc, glaçage, framboise fraîche. |


211358 Cake Citron 4P
211402 Cake Citron 4P Emb Px

| | |
|---|---|
|  | DLV: J+ 2 |
| | DLC: J+ 3 |
| | Poids: 300g |
| | T° Conserv.: T° ambiante |
| Composi.: | Masse à cake citron, nappage, sucre glace, décor citron en pâte de sucre. |


200169 Crème Flûte PCE
206061 Crème Flûte PCE x2 Emb Px

| | |
|---|--|
|  | DLV: J+ 0 |
| | DLC: J+ 1 |
| | Poids: 100g |
| | T° Conserv.: Frigo 2-6°C |
| Composi.: | Cornet feuilleté sucré, crème pâtissière, sucre glace. |


212700 Mousse Café Croquant Praliné 4P
212701 Mousse Café Croquant Pral. 4P Emb PX

| | |
|--|--|
|  | DLV: J+ 1 |
| | DLC: J+ 2 |
| | Poids: 370g |
| | T° Conserv.: Frigo 2-6°C |
| Composi.: | Biscuit blanc, biscuit viennois, crème croquant praliné, crème café, décor crème au beurre, décor chocolat, amandes hachées. |


212696 Mousse Café Croquant Praliné PCE
212697 Mousse Café Croquant Pral. PCE x2 EmbPX

| | |
|---|--|
|  | DLV: J+ 1 |
| | DLC: J+ 2 |
| | Poids: 100g 2x100g |
| | T° Conserv.: Frigo 2-6°C |
| Composi.: | Biscuit blanc, biscuit viennois, crème croquant praliné, crème café, décor crème au beurre, décor chocolat, amandes hachées. |


211818 Religieuse Vanille/Chocolat PCE
211859 Religieuse Vanille/Chocolat PCEx2 Emb PX

| | |
|---|--|
|  | DLV: J+ 0 |
| | DLC: J+ 1 |
| | Poids: 160g |
| | T° Conserv.: Frigo 2-6°C |
| Composi.: | Pâte à choux, crème pâtissière vanille, crème pâtissière chocolat, crème beurre nature, fondant vanille, fondant chocolat. |


208710 Tartelette Citron / Meringue PCE
206383 Tartelette Citron/Meringue PCE x2 Emb Px

| | |
|--|---|
|  | DLV: J+ 1 |
| | DLC: J+ 2 |
| | Poids: 85g |
| | T° Conserv.: Frigo 2-6°C |
| Composi.: | Tartelette pâte sucrée, crème citron (purée de citron, sucre, beurre Rose, œufs, gélatine), meringue. |


206249 Tarte Citron Meringué 18cm
211855 Tarte Citron Meringué 18cm Emb PX

| | | |
|---|---|-------------|
|  | DLV: | J+ 1 |
| | DLC: | J+ 2 |
| | Poids: | 450g |
| | T° Conserv.: | Frigo 2-6°C |
| Composi.: | Tarte pâte sucrée, crème citron (purée de citron, sucre, beurre Rose, œufs, gélatine), meringue, groseilles rouges. | |


212373 Tarte Chantymfruit 18cm
212374 Tarte Chantymfruit 18cm Emb PX

| | | |
|---|---|-------------|
|  | DLV: | J+ 0 |
| | DLC: | J+ 1 |
| | Poids: | 550g |
| | T° Conserv.: | Frigo 2-6°C |
| Composi.: | Fond pâte sucrée, crème pâtissière, fruits rouges de saison, chantilly. | |


203901 Tartelette Framboises PCE
206378 Tartelette Framboises PCE x2 Emb Px

| | | |
|---|--|-------------|
|  | DLV: | J+ 0 |
| | DLC: | J+ 1 |
| | Poids: | 100g |
| | T° Conserv.: | T° ambiante |
| Composi.: | Pâte sucrée, crème pâtissière, framboises fraîches, sucre glace. | |


203919 Tarte Framboises 18cm
206377 Tarte Framboises 18cm Emb PX

| | | |
|---|--|-------------|
|  | DLV: | J+ 0 |
| | DLC: | J+ 1 |
| | Poids: | 500g |
| | T° Conserv.: | T° ambiante |
| Composi.: | Pâte sablée, crème pâtissière, framboises fraîches, sucre glace. | |


207239 Tartelette Myrtilles PCE
206499 Tartelette Myrtilles PCE x2 Emb Px

| | | |
|---|---|-------------|
|  | DLV: | J+ 1 |
| | DLC: | J+ 2 |
| | Poids: | 120g |
| | T° Conserv.: | T° ambiante |
| Composi.: | Fond de tarte sucré, frangipane, sirop kirsch, myrtilles, nappage . | |


206181 Tarte Myrtilles 20cm
206182 Tarte Myrtilles 20cm Emb PX

| | | |
|---|--|-------------|
|  | DLV: | J+ 1 |
| | DLC: | J+ 2 |
| | Poids: | 600g |
| | T° Conserv.: | T° ambiante |
| Composi.: | Fond de tarte sucré, frangipane, sirop kirsch, myrtilles, nappage décor groseilles rouges. | |


200996 Tartelette Mirabelles PCE
206498 Tartelette Mirabelles PCE x2 Emb Px

| | | |
|--|--|-------------|
|  | DLV: | J+ 1 |
| | DLC: | J+ 2 |
| | Poids: | 100g |
| | T° Conserv.: | T° ambiante |
| Composi.: | Pâte sucrée, flan, mirabelles, nappage, sucre glace. | |

204667 Tarte Mirabelles 20cm
206611 Tarte Mirabelles 20cm Emb PX
204669 Tarte Mirabelles 26cm
206612 Tarte Mirabelles 26cm Emb PX

| | | |
|--|---|----------------------------------|
|  | DLV: | J+ 1 |
| | DLC: | J+ 2 |
| | Poids: | 700g 1.200g |
| | T° Conserv.: | T° ambiante |
| Composi.: | Pâte Levée, flan, mirabelles sirop, nappage, sucre glace. | |

200256 Tartelette Prunes PCE
206082 Tartelette Prunes PCE x2 Emb Px

| | | |
|--|--|-------------|
|  | DLV: | J+ 1 |
| | DLC: | J+ 2 |
| | Poids: | 80g |
| | T° Conserv.: | T° ambiante |
| Composi.: | Pâte levée, quetsches fraîches, sucre glace. | |