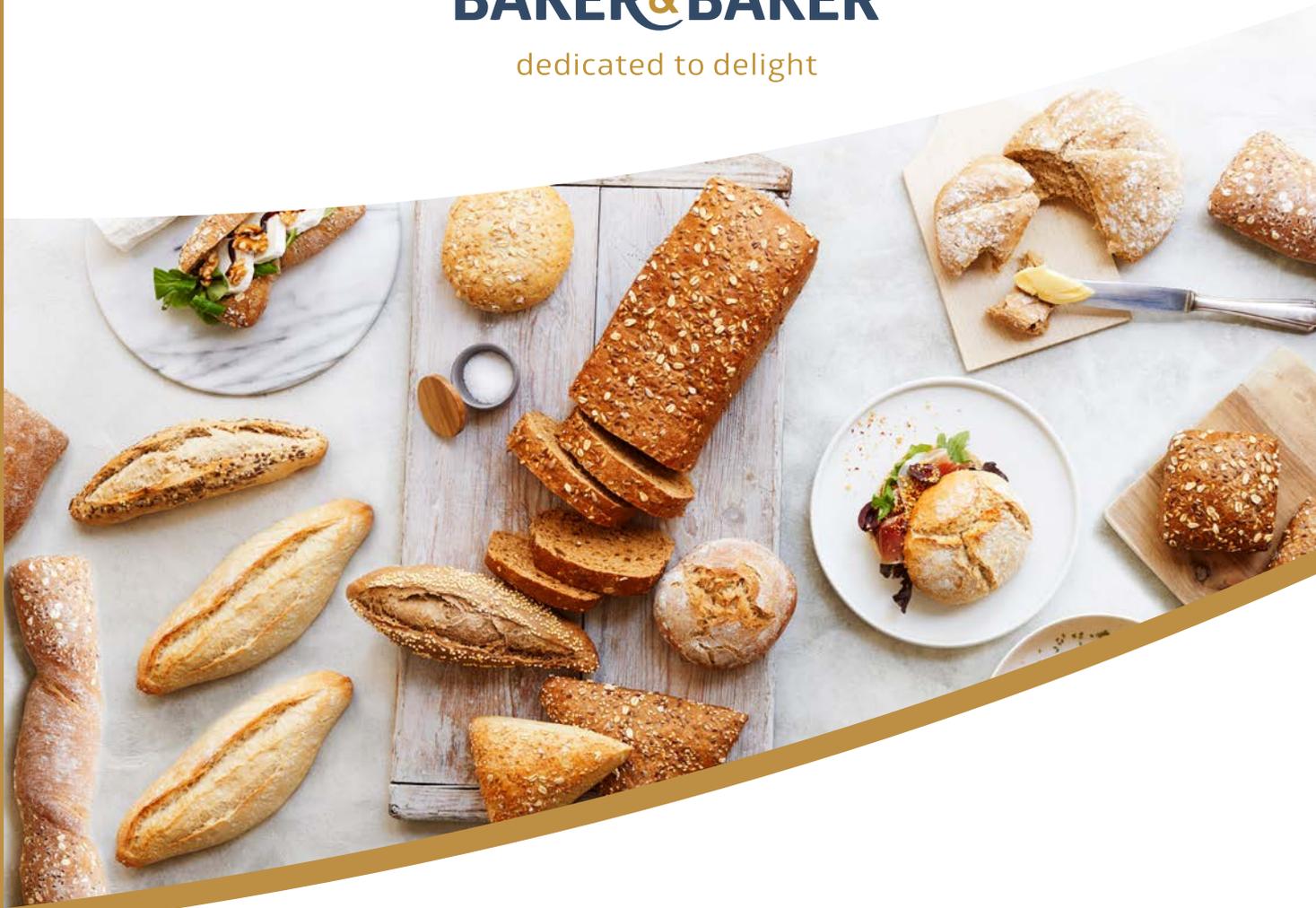


BAKER & BAKER

dedicated to delight



Pain





Pain

Goûtez la différence !

Le pain est incontournable. De nombreuses personnes apprécient leur ration quotidienne de pain au petit-déjeuner, à midi, lors d'un buffet ou comme en-cas entre les repas. Elles recherchent de plus en plus des goûts et des formes particulières. Il faut donc leur proposer une large gamme de produits.

Chez BAKER & BAKER, vous trouverez des spécialités de pain et des marques de pain pour chaque repas et chaque type de client. Qu'il s'agisse d'un jour ordinaire ou d'un jour où vous avez besoin d'un petit plus : nous avons tout ce qu'il vous faut. Des petits pains et brioches prêts à l'emploi aux baguettes croustillantes, focaccia et ciabatta, en passant par les pains de marques réputées telles que Rustico et Waldkorn®.

Chaque produit est préparé avec son propre mélange de céréales et d'autres ingrédients de qualité et savoureux, comme des graines et des pépins, ou des herbes spéciales. Livré frais et prêt en un rien de temps. Laissez l'odeur délicieuse du pain qui cuit imprégner votre magasin, et offrez à vos clients un large choix.

Tout sur **les labels et les légendes...**



Label Clean

Le Label Clean indique que le produit a été transformé le moins possible, et préparé sans conservateurs ni arômes et colorants (c'est-à-dire sans additifs). Les produits de BAKER & BAKER ne contiennent en outre pas d'huile de palme. Exempts de toute substance inutile, pour un plaisir ultime ! Vous trouverez le label Clean à côté de nos autres informations produits.



Le triangle alimentaire

Une alimentation saine : les consommateurs y sont désormais de plus en plus attentifs. C'est pourquoi que nos produits répondent à ces attentes et cadrent parfaitement dans une alimentation équilibrée.



Riche en fibres

Si nos produits contiennent une quantité supplémentaire de fibres, vous trouverez l'indication « Riche en fibres » dans les informations produits. Les fibres sont un élément essentiel d'un mode de vie sain. Celles-ci ont de nombreux atouts. Elles favorisent la digestion et ont un effet bénéfique sur le taux de cholestérol. Étant donné qu'elles génèrent plus rapidement une sensation de satiété, elles vous aident également à garder la ligne. Il y a donc de nombreuses raisons de consommer des aliments riches en fibres.



Riche en protéines

Les protéines (ou protides) sont essentielles pour l'organisme. Ces nutriments apportent de l'énergie supplémentaire, aident à construire et à réparer vos muscles et sont également bénéfiques pour votre peau et vos cheveux. Pour les personnes qui souhaitent garder la ligne, mais aussi pour celles qui évitent les protéines animales, comme les végétariens et les végétaliens, les protéines végétales sont idéales.

BAKER & BAKER utilise des céréales qui contiennent les meilleures protéines naturelles. Certains de nos produits contiennent même une quantité supplémentaire de protéines. Grâce au label « Riche en protéines », vous pouvez facilement repérer ces produits.



Vegan

Le label Végan indique qu'un produit a été préparé sans ingrédients ou produits d'origine animale.

 poids par pièce

 nombre de pièces

 poids par boîte

 temps deousse

 temps de décongélation

 température de cuisson

 temps de cuisson

Découvrez la diversité
de nos

pains

Le pain est un produit classique avec lequel vous pouvez facilement ajouter une touche surprenante à votre assortiment. Saveurs premium et qualité artisanale : vos clients en raffolent ! Offrez-leur cette merveilleuse expérience grâce à notre large gamme.



Waldkorn®10

Classic13
Classic Pyramide
Classic Pyramide XXL
Classic Pyramide JNR
Classic Triangel
Classic Boule
Classic Boule Géante
Classic Bagel
Classic Champion (en vrac)
Classic Carré
Classic Pain de Table
Classic Petit Pain moelleux
Classic Petit Pain moelleux, aux raisins secs et noix
Classic Petit Pain
Classic Croissant plus
Classic Croissant luxe
Classic Petit Pain empereur
Classic Ciabatta JNR

Avoine.....20
Avoine Pyramide
Avoine Boule
Avoine Champion (en vrac)

Deluxe23
Deluxe Boule Géante
Deluxe Boule

Maïs24
Maïs Pyramide
Maïs Carré
Maïs Fladen

Vital27
Vital Carré

Naturelle28
Naturelle Petit Papillon
Naturelle Petite Boule



Rustico.....30

Rustico multigrain
Rustico malt
Rustico blanc
Rustico Boule Muesli
Rustico Petit Pain blanc (prédécoupé)
Rustico Petit Pain multigrain (prédécoupé)
Rustico Pavé à l'épeautre
Rustico Pavé
Rustico Pavé foncé
Rustico Mini olives
Rustico Mini céréales
Rustico Mini froment



Pain Spécial...38

Molco41
Boule campagnarde
Boule aux noix et aux fruits
Carré blanc
Ciabatta JNR, blanche
Ciabatta blanche
Pyramide blanche
Pyramide aux pépins de calabasse
Focaccia
Focaccia pesto rosso
Focaccia naturel
Focaccia romarin
Focaccia panini
Focaccia panini deluxe, complet
Panini brun, grillé
Panini grillé
Panini grillé, aux herbes
Bagel naturel
Bagel sesam

Baker & Baker51
Céréales Anciennes burger buns



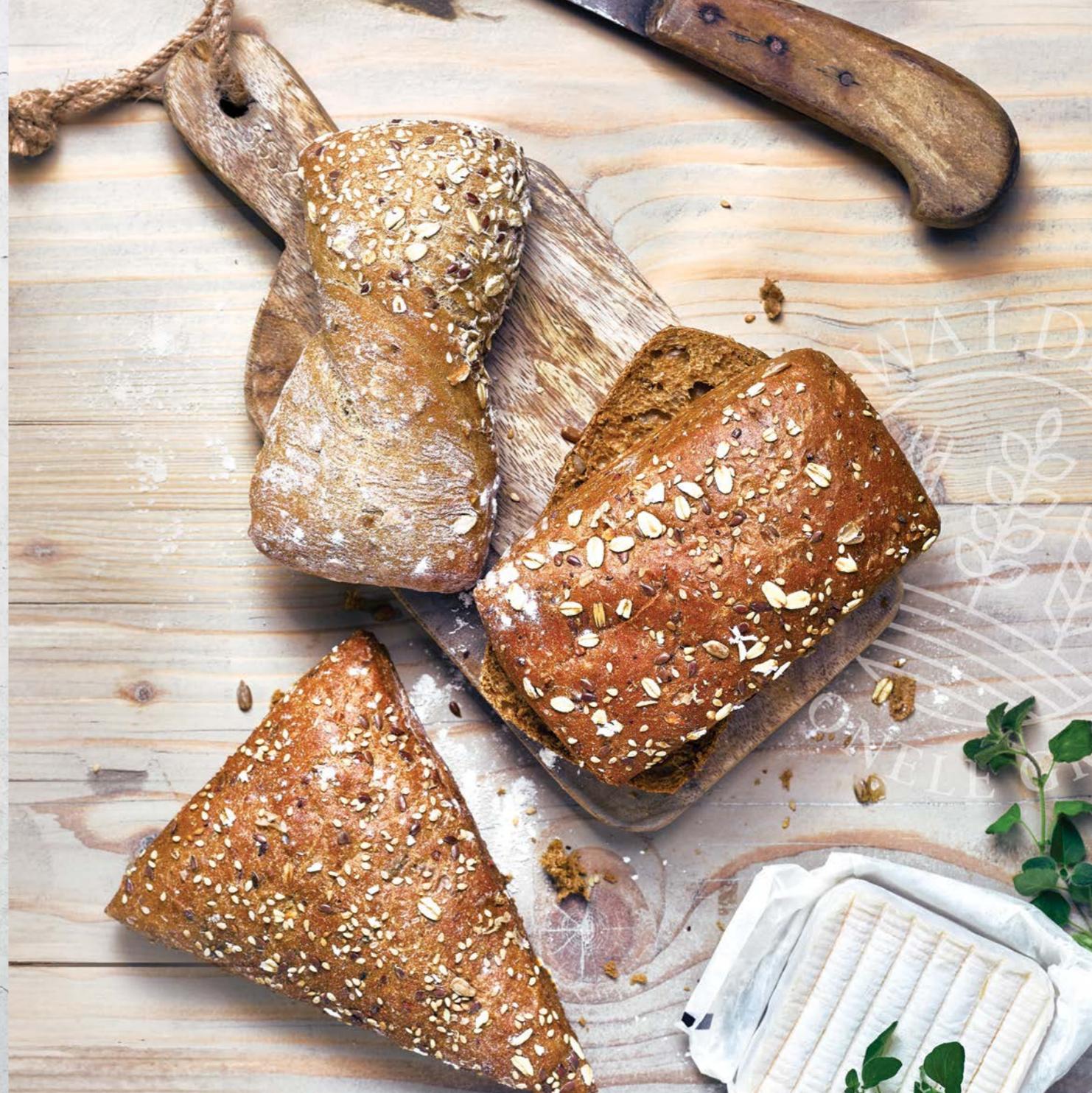
Pain Standard..50

Molco Baguette blanche
Molco Baguette blanche
Molco Mini Baguette blanche
Molco 1/2 Baguette multicéréales
Molco 1/2 Baguette blanche, large
Molco 1/2 Baguette blanche
Molco Pistolet bruxellois
Molco Petit Pain Empereur
Molco Boule italienne
Molco Sandwich
Molco Petit Pain gris
Molco Petit Pain blanc
Molco assortiment Petit Pains



WALDKORN[®]
THE ORIGINAL

Waldkorn[®], le temps révèle son goût. Ce qui a commencé en 1989 avec le premier pain multigrains léger sur le marché est aujourd'hui devenu une gamme complète de spécialités de pain. Chaque pain Waldkorn[®] est préparé dans le respect de l'artisanat et de la tradition avec un mélange unique de grains, de graines et de pépins. Vous avez le choix entre différents pains, à base de céréales traditionnelles ou anciennes.





Waldkorn®

Classic | Avoine | Deluxe | Maïs | Vital | Naturele



24222

Waldkorn® Classic Pyramide

🛒 100 g
35
📦 3,5 kg

⌚ ± 30 min
🌡️ 180 - 200°C
🕒 ± 6 - 8 min



24061

Waldkorn® Classic Pyramide XXL

🛒 130 g
22
📦 2,86 kg

⌚ ± 30 min
🌡️ 180 - 200°C
🕒 ± 6 - 8 min



24230

Waldkorn® Classic Pyramide
JNR

🛒 50 g
80
📦 4 kg

⌚ ± 30 min
🌡️ 180 - 200°C
🕒 ± 6 - 8 min





29272

Waldkorn® Classic Triangel



95 g ± 30 min
 50 180 - 200°C
 4,75 kg ± 20 min



23459

Waldkorn® Classic Boule



58 g ± 30 min
 45 180 - 200°C
 2,61 kg ± 6 - 8 min



29424

Waldkorn® Classic Champion
(en vrac)



80 g ± 20 - 30 min
 85 180 - 200°C
 6,8 kg ± 6 - 8 min



24204

Waldkorn® Classic Carré



100 g ± 30 min
 30 180 - 200°C
 3 kg ± 6 - 8 min



23501

Waldkorn® Classic Boule Géante



128 g ± 30 min
 20 180 - 200°C
 2,56 kg ± 6 - 8 min



29369

Waldkorn® Classic Bagel



100 g ± 15 - 30 min
 44 180 - 200°C
 4,4 kg ± 2 min







Waldkorn®

Classic | Avoine | Deluxe | Maïs | Vital | Naturele

Rustico

Molco

Pain Spécial

Molco | Baker & Baker

Pain Standard

Molco



24223

Waldkorn® Classic Pain de Table

🛒 400 g
9
📦 3,6 kg
⌚ ± 30 min
🌡️ 180 - 200°C
🕒 ± 6 - 8 min



24247

Waldkorn® Classic Petit Pain moelleux

🛒 64 g
40
📦 2,56 kg
⌚ ± 30 min



Non levé

24673

Waldkorn® Classic Croissant plus

🛒 80 g
145
📦 11,6 kg
⌚ ± 90 min HR 75% - 32°C
🌡️ 180 - 200°C
🕒 ± 18 min



pret à cuire

88940

Waldkorn® Classic Croissant luxe

🛒 85 g
45
📦 3,83 kg
⌚ ± 30 min
🌡️ 170 - 190°C
🕒 ± 20 - 22 min



24246

Waldkorn® Classic Petit Pain moelleux, aux raisins secs et noix

🛒 70 g
60
📦 4,2 kg
⌚ ± 30 min



24228

Waldkorn® Classic Petit Pain

🛒 80 g
40
📦 3,2 kg
⌚ ± 30 min
🌡️ 180 - 200°C
🕒 ± 10 - 12 min



24233

Waldkorn® Classic Petit Pain empereur

🛒 60 g
50
📦 3 kg
⌚ ± 30 min
🌡️ 180 - 200°C
🕒 ± 10 - 12 min



28759

Waldkorn® Classic Ciabatta JNR

🛒 105 g
30
📦 3,15 kg
⌚ ± 30 min
🌡️ 180 - 200°C
🕒 ± 10 - 12 min



Waldkorn®

Classic | **Avoine** | Deluxe | Mais | Vital | Naturelle

Rustico

Molco



29373

Waldkorn® Avoine Pyramide

🛒 100 g
35
📦 3,5 kg

❄️ ± 30 min
🔥 180 - 200°C
🕒 ± 6 - 8 min



29372

Waldkorn® Avoine Boule

🛒 100 g
25
📦 2,5 kg

❄️ ± 30 min
🔥 180 - 200°C
🕒 ± 6 - 8 min



29427

Waldkorn® Avoine Champion

(en vrac)

🛒 80 g
85
📦 6,8 kg

❄️ ± 30 min
🔥 180 - 200°C
🕒 ± 6 - 8 min





Waldkorn®

Classic | Avoine | **Deluxe** | Maïs | Vital | Naturele



24163

Waldkorn® Deluxe Boule Géante

🛒 110 g
22
📦 2,42 kg

❄️ ± 30 min
🌡️ 180 - 200°C
🕒 ± 10 - 12 min



24162

Waldkorn® Deluxe Boule

🛒 70 g
35
📦 2,45 kg

❄️ ± 30 min
🌡️ 180 - 200°C
🕒 ± 6 - 8 min



24217

Waldkorn® Maïs Pyramide

- 100 g
- # 35
- 3,5 kg

- ± 30 min
- 180 - 200°C
- ± 6 - 8 min



24205

Waldkorn® Maïs Carré

- 100 g
- # 30
- 3 kg

- ± 30 min
- 180 - 200°C
- ± 6 - 8 min



23457

Waldkorn® Maïs Fladen

- 80 g
- # 35
- 2,8 kg

- ± 30 min
- 180 - 200°C
- ± 6 - 8 min





Waldkorn®

Classic | Avoine | Deluxe | Mais | **Vital** | Naturele



24206

Waldkorn® **Vital Carré**



🛒 100 g
30
📦 3 kg

⌚ ± 30 min
🌡️ 180 - 200°C
🕒 ± 6 - 8 min



29296

Waldkorn® Naturale Petit Papillon

- 🍷 100 g
- # 25
- 📦 2,5 kg

- ⌚ ± 40 - 60 min
- 🔥 180 - 200°C
- 🕒 ± 6 - 8 min



29297

Waldkorn® Naturale Petite Boule

- 🍷 100 g
- # 25
- 📦 2,5 kg

- ⌚ ± 40 - 60 min
- 🔥 180 - 200°C
- 🕒 ± 6 - 8 min





RUSTICO

La demande de spécialités de pain préparées de façon traditionnelle augmente d'année en année. BAKER & BAKER vous aide à répondre à cette demande avec Rustico, la marque des amateurs de véritable expérience artisanale qui recherchent un goût de première qualité. La combinaison parfaite entre artisanat rustique et confort de cuisson moderne.





26878

Rustico **multigrain**

🛒 130 g
30
📦 3,9 kg

⌚ ± 30 min
🌡️ 180 - 200°C
🕒 ± 10 - 12 min



26919

Rustico **malt**

🛒 130 g
30
📦 3,9 kg

⌚ ± 30 min
🌡️ 180 - 190°C
🕒 ± 10 - 12 min



26877

Rustico **blanc**

🛒 130 g
30
📦 3,9 kg

⌚ ± 30 min
🌡️ 180 - 200°C
🕒 ± 10 - 12 min



23468

Rustico **Boule Muesli**

🛒 85 g
35
📦 2,98 kg

⌚ ± 30 min
🌡️ 180 - 200°C
🕒 ± 6 - 8 min





29530

Rustico Pavé à l'épeautre

🛒 110 g

35

📦 3,85 kg

⌚ ± 30 min

🔥 180 - 200°C

🕒 ± 10 - 12 min



Prédécoupé

26882

Rustico Petit Pain blanc

🛒 110 g

70

📦 7,7 kg

⌚ ± 30 min

🔥 180 - 200°C

🕒 ± 4 - 6 min



Prédécoupé

26883

Rustico Petit Pain multigrain

🛒 110 g

70

📦 7,7 kg

⌚ ± 30 min

🔥 180 - 200°C

🕒 ± 4 - 6 min



26879

Rustico Pavé

🛒 100 g

30

📦 3 kg

⌚ ± 30 min

🔥 180 - 200°C

🕒 ± 10 - 12 min



26896

Rustico Pavé foncé

🛒 100 g

30

📦 3 kg

⌚ ± 30 min

🔥 180 - 200°C

🕒 ± 10 - 12 min



Pain Spécial

Molco | Baker & Baker

Pain Standard

Molco



29521

Rustico Mini olives

🛒 40 g
90
📦 3,9 kg

⌚ ± 20 - 25 min
🌡️ 180 - 190°C
🕒 ± 9 - 11 min



29518

Rustico Mini froment

🛒 40 g
120
📦 3,6 kg

⌚ ± 15 - 20 min
🌡️ 180 - 200°C
🕒 ± 10 - 12 min



26883

Rustico Mini céréales

🛒 46 g
120
📦 5,5 kg

⌚ ± 15 - 20 min
🌡️ 180 - 200°C
🕒 ± 10 - 12 min

Pain Spécial

Les consommateurs sont de plus en plus exigeants, y compris en ce qui concerne leur pain. C'est pourquoi BAKER & BAKER propose une gamme complète de pains spéciaux, comme des focaccias, des paninis, des bagels, des pains pour hamburgers et hotdogs, des brioches, etc. Préparés avec les meilleurs ingrédients et arômes pour que vous puissiez offrir à vos clients un délicieux en-cas. Rapides et faciles à préparer, et impossibles à distinguer du pain fraîchement cuit.





Pain Spécial

Molco | Baker & Baker



23345

Molco Boule campagnarde

🛒 108 g
28
📦 3,02 kg

❄️ ± 30 min
🌡️ 180 - 200°C
🕒 ± 10 - 12 min



23342

Molco Boule aux noix et aux fruits

🛒 129 g
25
📦 3,23 kg

❄️ ± 30 min
🌡️ 180 - 200°C
🕒 ± 10 - 12 min



24203

Molco Carré blanc

🛒 100 g
30
📦 3 kg

❄️ ± 30 min
🌡️ 180 - 200°C
🕒 ± 6 - 8 min



Pain Standard

Molco



28813

Molco **Ciabatta JNR, blanche**

90 g ± 30 min
 # 70 180 - 200°C
 6,3 kg ± 6 - 8 min



28794

Molco **Ciabatta blanche**

280 g ± 30 min
 # 24 180 - 200°C
 6,72 kg ± 6 - 8 min



24221

Molco **Pyramide blanche**

100 g ± 30 min
 # 35 180 - 200°C
 3,5 kg ± 6 - 8 min



24225

Molco **Pyramide aux pépins de calebasse**

100 g ± 30 min
 # 35 180 - 200°C
 3,5 kg ± 6 - 8 min





24214

Molco Focaccia

🛒 125 g
30

📦 3,75 kg
⌚ ± 30 min



24270

Molco Focaccia pesto rosso

🛒 125 g
30

📦 3,75 kg
⌚ ± 30 min



24220

Molco Focaccia panini

🛒 95 g
40

📦 3,8 kg
⌚ ± 30 min



6005

Molco Focaccia naturel

🛒 450 g
9
📦 4,05 kg

⌚ ± 30 min
🔥 200°C
⌚ ± 3 - 5 min



6008

Molco Focaccia romarin

🛒 450 g
9
📦 4,05 kg

⌚ ± 30 min
🔥 200°C
⌚ ± 3 - 5 min



29428

Molco Focaccia panini deluxe, complet

🛒 95 g
40

📦 3,8 kg
⌚ ± 30 min





29319

Molco Panini brun, grillé



🛒 145 g
50
📦 7,25 kg

⌚ ± 60 - 80 min
🌡️ 180 - 200°C
🕒 ± 4 - 6 min



24388

Molco Panini grillé



🛒 125 g
50
📦 6,25 kg

⌚ ± 15 min
🌡️ 180 - 200°C
🕒 ± 4 - 6 min



24377

Molco Panini grillé, aux herbes



🛒 125 g
50
📦 6,25 kg

⌚ ± 15 min
🌡️ 180 - 200°C
🕒 ± 4 - 6 min





01647

Molco Bagel naturel

🛒 85 g
44
📦 3,74 kg

⌚ ± 30 min
🌡️ 180 - 200°C
🕒 ± 6 - 8 min



01664

Molco Bagel sesam

🛒 85 g
44
📦 3,74 kg

⌚ ± 30 min
🌡️ 180 - 200°C
🕒 ± 6 - 8 min



02361

Baker & Baker
Céréales Anciennes burger buns

🛒 100 g
4 x 6

📦 2,4 kg
⌚ ± 120 - 180 min



Pain Standard

Les classiques, comme les pistolets, les sandwichs et les différentes sortes de baguettes, ne peuvent manquer dans l'assortiment de tout boulanger qui se respecte. Idéal pour un petit-déjeuner, un lunch, un brunch, un repas chaud ou pour préparer un en-cas « sur le pouce ». Tous les pains sont frais et prêts à être consommés. Il suffit de les décongeler et de les cuire.





28774

Molco **Baguette blanche** (± 58 cm)

🛒 250 g ⏱ ± 30 min
 # 30 🌡 180 - 200°C
 📦 7,5 kg ⌚ ± 14 - 16 min



23309

Molco **Baguette blanche** (± 58 cm)

🛒 400 g ⏱ ± 30 min
 # 18 🌡 180 - 200°C
 📦 7,2 kg ⌚ ± 14 - 16 min



23369

Molco **1/2 Baguette multicéréales** (± 28 cm)

🛒 125 g ⏱ ± 30 min
 # 60 🌡 180 - 200°C
 📦 7,5 kg ⌚ ± 15 min



28748

Molco **1/2 Baguette blanche, large** (± 28 cm)

🛒 170 g ⏱ ± 30 min
 # 45 🌡 180 - 200°C
 📦 7,65 kg ⌚ ± 14 - 16 min



23317

Molco **Mini Baguette blanche** (± 21 cm)

🛒 95 g ⏱ ± 30 min
 # 65 🌡 220°C
 📦 6,18 kg ⌚ ± 8 - 10 min



28775

Molco **1/2 Baguette blanche** (± 28 cm)

🛒 120 g ⏱ ± 30 min
 # 60 🌡 180 - 200°C
 📦 7,2 kg ⌚ ± 14 - 16 min





28749

Molco **Pistolet bruxellois**



🛒 62 g
100
📦 6,2 kg

⌚ ± 30 min
🌡️ 180 - 200°C
🕒 ± 10 - 12 min



28869

Molco **Petit Pain Empereur**



🛒 55 g
110
📦 6,05 kg

⌚ ± 30 min
🌡️ 180 - 200°C
🕒 ± 10 - 12 min



28779

Molco **Petit Pain gris** (± 17 cm)



🛒 80 g
85
📦 6,8 kg

⌚ ± 30 min
🌡️ 6,8°C
🕒 ± 10 - 12 min



28897

Molco **assortiment Petit Pains**

🛒 38 g
2 x 25
📦 1,9 kg

⌚ ± 30 min
🌡️ 180 - 200°C
🕒 ± 6 - 8 min



23461

Molco **Boule italienne**

🛒 127 g
45
📦 5,72 kg

⌚ ± 30 min
🌡️ 180 - 200 °C
🕒 ± 10 - 12 min



26864

Molco **Sandwich**

Jusqu'à 31/12/2023

🛒 45 g
120

📦 5,4 kg
⌚ ± 30 min



28783

Molco **Petit Pain blanc** (± 17 cm)



🛒 80 g
85
📦 6,8 kg

⌚ ± 30 min
🌡️ 220°C
🕒 ± 10 - 12 min



Ronald Groffen



Yassin Slimani

BAKER & BAKER

dedicated to delight

Brochure gamme Edition 2023

BAKER & BAKER Benelux S.A.

Noorderlaan 139 - 2030 Anvers - Belgique

Découvrez notre gamme complète sur www.bakerandbaker.eu

Contact: info@bakerandbaker.eu



**PAIN
LICENCES
AMERICAN SWEET BAKERY
VIENNOISERIES
TRAITEUR SALÉ**

BAKER & BAKER Benelux S.A.

Noorderlaan 139 - 2030 Anvers - Belgique

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER