

# CATALOGUS

2024



**PASTRIDOR**  
SIMPLY GOOD.



# WELKOM BIJ **PASTRIDOR**

**Brood bakken, we zijn er simpelweg goed in, het zit in ons bloed. De liefde voor eten en het ambacht zijn gevoed door onze Belgische roots. Net zoals Belgisch bier, gebruiken we voor ons brood simpele maar de beste ingrediënten en verfijnde rituelen. Het resultaat? Een smaak die spreekt van vakmanschap en toewijding.**

Ons assortiment is vers gebakken en daarna diepgevroren. Zodat jij altijd vers brood serveert. Snel en met minimale waste. Van brood tot fastfood en van zoet tot hartige snacks. Ontdek onze nieuwste trendy producten en bewezen klassiekers in deze catalogus. Blader door onze producten en neem contact met ons op. Om samen te proeven en de beste opties voor jou te ontdekken. Zo simpel is het.

**Jouw 'simply good' team**



-  BE +32 (0) 52 31 59 00
-  NL +31 (0) 416 560 088
-  info@pastridor.com
-  www.pastridor.com

# ZO WERKT ONZE CATALOGUS

Pastridor streeft naar ultiem gemak, ook bij het lezen van onze catalogus. We gebruiken iconen en heldere tekst om productdetails snel te begrijpen. We leggen ook beknopt uit wat nodig is om onze heerlijke producten te serveren. Meestal is dat verrassend eenvoudig!



**PRODUCTGEWICHT**



**HOUDBAARHEID IN MAANDEN**



**PRODUCTLENGTE**



**ONTDOOITIJD**



**HOEEVELHEID PER DOOS**



**AFBAKTIJD**



**DOZEN PER PALLET**



**AFBAKTEMPERATUUR**



## BEREIDINGSADVIES

**Klaar om af te bakken:** het product is niet voorgebakken tijdens het productieproces. Je moet het product nog volledig afbakken.

**Deels voorgebakken:** het product is deels voorgebakken tijdens het productieproces. Je moet het product nog verder afbakken voor een perfect resultaat.

**Volledig voorgebakken. Kort afbakken voor krokante korst:** het product is 'fully baked', waardoor je het ook zonder afbakken kunt serveren, maar voor een krokante korst adviseren wij het product kort af te bakken.

**Klaar om te serveren / kort opwarmen:** het product is volledig gebakken tijdens het productieproces. We raden je echter aan om het product +/- 2 à 4 minuten af te bakken/op te warmen in de oven of grill voor een nog beter en krokanter resultaat.

**Enkel ontdooien:** het product is volledig gebakken tijdens het productieproces. Je hoeft het product enkel te ontdooien.

**Voorgesneden:** het product is perfect voorgesneden tijdens het productieproces, zodat jij geen snijverlies hebt en direct kan beleggen.



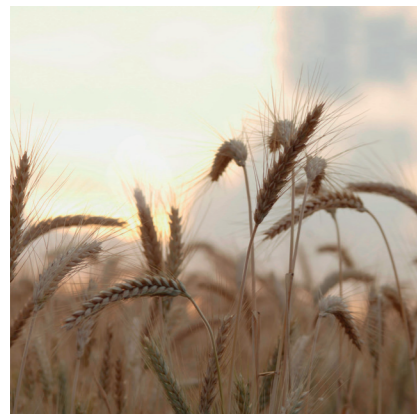
## INHOUD

Over Pastridor	06
Bakken voor een betere wereld	08
Meer dan lekkere producten	10
Brood	12
Fastfood	38
Hartig	52
Zoet	58
Spaarplatform MyFoodSpot	72
Productkenmerken	74



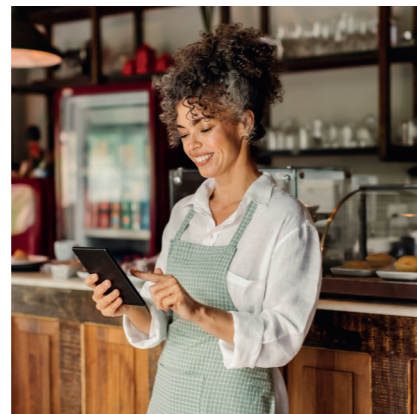
# KRACHTIG DOOR EENVOUD. ZO SIMPEL IS HET.

Bij Pastridor is ons doel eenvoudig: we willen food professionals inspireren en helpen te innoveren en daardoor succesvol te zijn. Dit doen we terwijl we ons inzetten voor mens en planeet. Ons geheim? Drie sterke pijlers die onze dagelijkse inzet voor jou sturen.



## SIMPLY GOOD. FOR PEOPLE & PLANET

We werken hard om een bijdrage te leveren aan een beter klimaat en betere volksgezondheid. We gaan voor 50% gezondere producten in 2030 en willen klimaatneutraal zijn in 2050.



## SIMPLY GOOD. FOR YOUR BUSINESS

Breng jouw onderneming naar een hoger niveau met onze 24/7 online business inspiratie! Van tips om je marges te optimaliseren tot suggesties om foodwaste te reduceren.



## SIMPLY GOOD. FOR YOUR KITCHEN & MENU

Slim werken, onderscheidend zijn: ontdek hoe, met onze tips, trends en snelle, innovatieve producten. Laat je inspireren en boost je creativiteit!



Ontdek ons  
**complete**  
merkverhaal



ONZE  
WAARDEN:  
**EENVOUD**  
**CREATIEF**  
**DUURZAAM**

# WIJ BAKKEN VOOR EEN BETERE WERELD

Pastridor is onderdeel van Lantmännen Unibake:  
De op één na grootste bakkerijgroep van Europa.

 coöperatie van **18.000 boeren** |  **sterke groei:** 1,1 miljard  
jaarlijkse netto verkopen

90+ productielijnen **over de hele wereld** | aanwezig in **60+** landen |  **30+**  
bakkerijen

 Meer dan **250**  
**jaar ervaring** | **6.000** + **loyale**  
medewerkers



# KLIMAATNEUTRAAL IN 2050

Als onderdeel van een wereldspeler in de bake-off sector heeft Pastridor de kennis, de kracht en de schaal om een belangrijke bijdrage te leveren aan een beter klimaat en de volksgezondheid. Een van onze doelen is dan ook om in 2050 klimaatneutraal te zijn, hiervoor

hebben we ons gecommitteerd aan SBTi. Daarnaast bakken wij voor een betere volksgezondheid door 50% gezondere producten aan te bieden tegen 2030, met dezelfde smaak, maar met meer vezels, meer volkoren en minder zout.

## WAT WE **AL DOEN**



### EMISSIE REDUCTIE IN BAKKERIJEN

- 1 Zonnepanelen
- 2 Hergebruik warmte
- 3 Ledverlichting
- 4 Energiebeheer-systeem



### KLIMAAT- VRIENDELIJKE PRODUCTIE

- 1 Bake-off: minder foodwaste
- 2 Korte afbaktijden
- 3 Afval omzetten in diervoeding
- 4 100% scharreleieren
- 5 99% van onze palmolie is RSPO gecertificeerd



### FOCUS OP GEZONDERE PRODUCTEN

- 1 Al 40% van onze Pastridor producten bevat min. 3% vezels. En dit percentage groeit!
- 2 We werken aan het verhogen van de hoeveelheid volkoren in ons brood
- 3 We verlagen het zoutgehalte in onze producten

# PASTRIDOR. MEER DAN SLIMME & LEKKERE PRODUCTEN

Bij Pastridor bieden we niet alleen heerlijke, on-trend en makkelijke producten, maar gaan we verder dan dat. Ontdek onze inspirerende online

content, groei met onze Academy en profiteer van aantrekkelijke promoties en marketingondersteuning.



Ontdek alle  
inspiratie en acties  
[pastridor.com](https://pastridor.com)



## #1 Inspiratie

- 1 280+ recepten
- 2 Seizoensspecials vol handige tips
- 3 Inspirerende trendgidsen



## #2 Educatie

- 1 Digitale Academy: tips van onze chefs
- 2 Unibake Academy: live demo's
- 3 Gidsen met tips om jouw business te boosten



## #3 Acties & loyaliteitsprogramma

- 1 Maandelijkse grossierpromoties
- 2 Punten sparen voor cadeaus via ons spaarplatform MyFoodSpot



## #4 Sales ondersteuning

- 1 Nieuwsbrieven en online campagnes
- 2 Vernieuwende productbrochures
- 3 Promotiemateriaal als verkoopbooster



## #5 Ons deskundig team

- 1 Accountmanagers met kennis van jouw markt
- 2 Chefs die meedenken over jouw menu
- 3 Bake-off adviseurs bij jou op bezoek
- 4 Een steengoede klantenservice afdeling

# BROOD



- 14** Jouw wensen. Onze ambitie.
- 16** PLUS stokbroden
- 17** PLUS piccolo's
- 19** Klassieke stokbroden
- 21** Rustieke stokbroden
- 21** Piccolo's
- 22** Panini's
- 23** Ciabatta's
- 23** Pinsa's
- 24** Broden
- 25** Toastbroden
- 26** Rustieke kleine broodjes
- 27** Ronde broodjes
- 28** Sandwiches
- 28** Glutenvrije broodjes
- 29** Sandwino's
- 31** Pistolets
- 31** Keizerbroodjes
- 31** Bagel
- 32** Mini broodjes

# JOUW WENSEN. ONZE AMBITIE. BROOD.

Jouw gast wil lekker, gezond, premium en duurzaam. Jij wilt gemak, multi-inzetbaarheid en energie besparen. In ons innovatieve broodassortiment vind je dit allemaal!

## GEMAKSOPLOSSINGEN

**Tekort aan personeel en focus op kosten** vraagt om gemakoplossingen. Daarom werken wij aan slimme producten die breed inzetbaar zijn, lang vers blijven en ultra korte of geen afbaktijden hebben. Efficiëntie en kwaliteit gegarandeerd!



### Meergranen Molenaarsbrood

Heerlijk krokant brood dat je niet af hoeft te bakken als je het toast. Voor ieder moment van de dag.

Ontdek dit brood op **p. 24**

## GEZONDER AANBOD

52% van jouw gasten neemt regelmatig actie om **meer granen en vezels** te eten. Pastridor maakt het makkelijk om hierop in te spelen. We gaan in ons broodassortiment voor dezelfde smaak maar meer vezels, meer volkoren en minder zout. Zo serveer jij direct een gezonder aanbod!



### Fitness Bagnat

Een heerlijk broodje met 9 gram vezels en gezonde topping van lijnzaad, sesamzaad en zonnebloempitten.

Ontdek de Bagnats op **p. 27**

## DUURZAME STAPPEN

**Nieuwe tijden vragen om duurzame keuzes.** Ons bake-off brood minimaliseert verspilling, maar wij verminderen ook de CO<sub>2</sub>-uitstoot door groene bakkerijen, snelle baktijden en bloem van lokale boeren die aan duurzame akkerbouw doen. Zo bakken wij voor een betere wereld!



### PLUS stokbrood

4 tot 6x sneller af te bakken dan traditioneel stokbrood. Dat merk je direct op je energierekening!

Bekijk het assortiment op **p. 16**



# PLUS stokbroden

## PLUS HALF FRANS STOKBROOD WIT

27 CM



LARGE

223282

165 g 27 cm

40x 32x 12 (m)

± 0' ± 5-7' 170-190°C

Volledig voorgebakken. Kort afbakken voor krokante korst

## PLUS FRANS STOKBROOD WIT

57 CM



LARGE

223285

310 g 57 cm

20x 32x 12 (m)

± 0' ± 5-7' 170-190°C

Volledig voorgebakken. Kort afbakken voor krokante korst

## PLUS HALF FRANS STOKBROOD WIT BEBLOEMD

27 CM



LARGE

223283

165 g 27 cm

40x 32x 12 (m)

± 0' ± 5-7' 170-190°C

Volledig voorgebakken. Kort afbakken voor krokante korst

## PLUS FRANS STOKBROOD WIT BEBLOEMD

57 CM



LARGE

223284

310 g 57 cm

20x 32x 12 (m)

± 0' ± 5-7' 170-190°C

Volledig voorgebakken. Kort afbakken voor krokante korst

## PLUS STOKBROOD WIT

26 CM



NIEUW

223945

130 g 26 cm

50x 32x 12 (m)

± 30' of ± 4' 170-190°C

Volledig voorgebakken. Kort afbakken voor krokante korst / Voorgesneden

## PLUS HALF STOKBROOD FITNESS

26 CM



223369

160 g 26 cm

45x 32x 12 (m)

± 0' ± 6-8' 170-190°C

Volledig voorgebakken. Kort afbakken voor krokante korst

## PLUS STOKBROOD FITNESS

57 CM



224648

320 g 57 cm

23x 32x 12 (m)

± 0' ± 6-8' 170-190°C

Volledig voorgebakken. Kort afbakken voor krokante korst

# PLUS piccolo's

## PLUS PICCOLO WIT

17 CM



NIEUW

225099

80 g 17 cm

80x 32x 12 (m)

± 0' ± 5' 170-190°C

Volledig voorgebakken. Kort afbakken voor krokante korst

## PLUS PICCOLO WIT

22 CM



NIEUW

225101

115 g 22 cm

55x 32x 12 (m)

± 0' ± 5' 170-190°C

Volledig voorgebakken. Kort afbakken voor krokante korst

## PLUS PICCOLO BRUIN

17 CM



NIEUW

225100

80 g 17 cm

80x 32x 12 (m)

± 0' ± 5' 170-190°C

Volledig voorgebakken. Kort afbakken voor krokante korst

## PLUS PICCOLO BRUIN

22 CM



NIEUW

225102

115 g 22 cm

55x 32x 12 (m)

± 0' ± 5' 170-190°C

Volledig voorgebakken. Kort afbakken voor krokante korst

## PLUS PICCOLO FITNESS

18 CM



NIEUW

224675

90 g 18 cm

75x 32x 12 (m)

± 0' ± 5' 170-190°C

Volledig voorgebakken. Kort afbakken voor krokante korst

## PLUS PICCOLO WIT

17 CM



12510000

85 g 17 cm

80x 32x 12 (m)

± 30' of ± 4' 170-190°C

Volledig voorgebakken. Kort afbakken voor krokante korst / Voorgesneden

**NIEUW!**  
PLUS stokbroden:  
zelfde kwaliteit,  
korter afbakken.



# Klassieke stokbroden

**HALF FRANS STOKBROOD WIT**  
27 CM



LARGE

15470000

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

**HALF FRANS STOKBROOD WIT**  
36 CM



LARGE

15570001

225 g 36 cm  
28x 32x 12 (m)  
± 15' ± 18' 170-190°C  
Deels voorgebakken

**FRANS STOKBROOD WIT**  
57 CM



LARGE

15590001

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

**FRANS STOKBROOD WIT**  
57 CM



LARGE

15440005

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

**HALF FRANS STOKBROOD BRUIN/TARWE**  
27 CM



LARGE

15460000

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

**FRANS STOKBROOD BRUIN/TARWE**  
57 CM



NIEUW

15450009

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

**HALF STOKBROOD WIT**  
26 CM



15530000

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

**HALF STOKBROOD WIT**  
32 CM



15630000

155 g 32 cm  
40x 32x 18 (m)  
± 15' ± 18' 170-190°C  
Deels voorgebakken

**STOKBROOD WIT**  
57 CM



15550006

270 g 57 cm  
28x 32x 12 (m)  
± 15' ± 18' 170-190°C  
Deels voorgebakken

**HALF STOKBROOD BRUIN/TARWE**  
26 CM



223821

145 g 26 cm  
50x 32x 12 (m)  
± 15' ± 15' 170-190°C  
Deels voorgebakken

**STOKBROOD BRUIN/TARWE**  
57 CM



223822

300 g 57 cm  
25x 32x 12 (m)  
± 15' ± 15' 170-190°C  
Deels voorgebakken

**Consistent**  
in kwaliteit, lengte  
en omvang!

# Rustieke stokbroden

## ARTISANALE BAGUETTE

26 CM



25550000

📏 130 g 📏 26 cm  
 📦 50x 📦 32x 📦 12 (m)  
 ⌚ ± 15' 🕒 ± 8' 🌡️ 170-190°C  
 Deels voorgebakken

## DESEM STOKBROOD WIT

57 CM



216792

📏 440 g 📏 57 cm  
 📦 18x 📦 32x 📦 12 (m)  
 ⌚ ± 15' 🕒 ± 8' 🌡️ 170-190°C  
 Deels voorgebakken

# Piccolo's

## PICCOLO BRUIN/TARWE

12 CM



16520005

📏 55 g 📏 12 cm  
 📦 130x 📦 32x 📦 18 (m)  
 ⌚ ± 15' 🕒 ± 15' 🌡️ 170-190°C  
 Deels voorgebakken

## PICCOLO WIT

12 CM



16500013

📏 55 g 📏 12 cm  
 📦 130x 📦 32x 📦 18 (m)  
 ⌚ ± 15' 🕒 ± 15' 🌡️ 170-190°C  
 Deels voorgebakken

## PICCOLO WIT

17 CM



21160000

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

## PICCOLO WIT

22 CM



15510004

📏 120 g 📏 22 cm  
 📦 55x 📦 32x 📦 12 (m)  
 ⌚ ± 15' 🕒 ± 15' 🌡️ 170-190°C  
 Deels voorgebakken

Ontdek  
het recept



# Panini's

**PANINI NATUREL GEGRILD**  
21 CM



23440001

110 g 21 cm  
65x 32x 18 (m)  
± 60'  
Klaar om te serveren / Kort opwarmen

**PANINI NATUREL GEGRILD**  
21 CM



23550005

110 g 21 cm  
65x 32x 18 (m)  
± 60'  
Klaar om te serveren / Kort opwarmen / Voorgesneden

**PANINI NATUREL GEGRILD**  
26 CM



225103

130 g 26 cm  
50x 32x 12 (m)  
± 60'  
Klaar om te serveren / Kort opwarmen / Voorgesneden

**PANINI NATUREL**  
26 CM



23690000

120 g 26 cm  
50x 32x 18 (m)  
± 60'  
Klaar om te serveren / Kort opwarmen

**PANINI KRUIDEN GEGRILD**  
21 CM



24420003

110 g 21 cm  
65x 32x 18 (m)  
± 60'  
Klaar om te serveren / Kort opwarmen / Voorgesneden

**PANINI KRUIDEN GEGRILD**  
26 CM



24700000

130 g 26 cm  
50x 32x 18 (m)  
± 60'  
Klaar om te serveren / Kort opwarmen / Voorgesneden

**SLIM OAT BREAD**  
20,7 CM



223651

110 g 20,7 cm  
35x 32x 8 (m)  
± 60'  
Klaar om te serveren / Kort opwarmen / Voorgesneden

# Ciabatta's

**SOFT CIABATTA**  
11 CM



222710

85 g 11 cm  
60x 32x 12 (m)  
± 60'  
Enkel ontdooien / Voorgesneden

**CIABATTA**  
17 CM



12450000

130 g 17 cm  
60x 28x 18 (m)  
± 15' ± 6' 170-190°C  
Deels voorgebakken

**CIABATTINA**  
26 CM



223778

170 g 26 cm  
45x 28x 18 (m)  
± 15' ± 6' 170-190°C  
Deels voorgebakken

**CIABATTA**  
36 CM



15860000

350 g 36 cm  
20x 28x 12 (m)  
± 15' ± 4-8' 170-190°C  
Deels voorgebakken

# Pinsa's

**PINSA ROMANA SANDWICH**



225857

100 g 14,5x9,5 cm  
40x 72x 18 (m)  
± 0' ± 3-5' 240°C  
Deels voorgebakken / Voorgesneden

**PINSA ROMANA**



225855

125 g 19x14 cm  
24x 72x 18 (m)  
± 0' ± 3-5' 240°C  
Deels voorgebakken

**PINSA ROMANA**



225856

230 g 29x18 cm  
12x 72x 18 (m)  
± 0' ± 3-5' 240°C  
Deels voorgebakken

Panini's:  
afgebakken en  
voorgesneden.  
**Mooi gestreept,  
lekker en super  
makkelijk.**

# Broden

## MOLENAARSBROOD WIT



23610001

800 g 28 cm  
4x2 32x 9 (m)  
± 180' ± 10' 200°C  
Deels voorgebakken

## MOLENAARSBROOD MEERGRANEN



23600001

800 g 28 cm  
4x2 32x 9 (m)  
± 180' ± 10' 200°C  
Deels voorgebakken

## MOLENAARSBROOD DONKER



27690000

800 g 28 cm  
4x2 32x 9 (m)  
± 180' ± 10' 200°C  
Deels voorgebakken

## HOVEBROOD WIT



12600001

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

## HOVEBROOD DONKER



22070000

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

## ALPENBROOD



25370001

600 g 29 cm  
14x 28x 12 (m)  
± 60' ± 24' 190°C  
Deels voorgebakken

## BRIOCHEBROOD MET SUIKERPARELS



225606

400 g 16,5 cm  
6x 88x 9 (m)  
± 240'  
Enkel ontdooien

## BRIOCHEBROOD MET ROZIJNEN



225605

400 g 16,5 cm  
6x 88x 9 (m)  
± 240'  
Enkel ontdooien

# Toastbroden

## TOASTBROOD WIT



26100000

800 g 11x11 cm  
4x 64x 12 (m)  
± 60'  
Enkel ontdooien / Voorgesneden

## TOASTBROOD VOLKOREN



27720000

800 g 11x11 cm  
4x 64x 12 (m)  
± 60'  
Enkel ontdooien / Voorgesneden

## TOASTBROOD PREMIUM WIT - 20+2 SN.



13880003

800 g 11,5x12 cm  
7x 56x 18 (m)  
± 60'  
Enkel ontdooien / Voorgesneden

## TOASTBROOD PREMIUM COUNTRY - 20+2 SN.



13870003

800 g 11,5x12 cm  
7x 56x 18 (m)  
± 60'  
Enkel ontdooien / Voorgesneden

Molenaarsbrood:  
multi-inzetbaar, rustiek  
en tot 3 dagen vers  
na afbakken!



# Rustieke kleine broodjes

## RUSTIEK MIDI ROZEN-BROODJE WIT



220093

🥯 50 g    ⌀ 7,5 cm  
 📦 80x    📏 64x    🕒 12 (m)  
 ⏱ ± 15'    🕒 ± 4'    🌡 190°C  
 Deels voorgebakken

## RUSTIEK MIDI ROZEN-BROODJE VOLKOREN



220092

🥯 55 g    ⌀ 7,5 cm  
 📦 80x    📏 64x    🕒 12 (m)  
 ⏱ ± 15'    🕒 ± 4'    🌡 190°C  
 Deels voorgebakken

## SPELTBROODJE

11,5 CM



25350001

🥯 85 g    📏 11,5 cm  
 📦 80x    📏 32x    🕒 9 (m)  
 ⏱ ± 15'    🕒 ± 8'    🌡 170-190°C  
 Deels voorgebakken

## BARA MEDIA NATUUR

25 CM



25590000

🥯 125 g    📏 25 cm  
 📦 50x    📏 32x    🕒 12 (m)  
 ⏱ ± 60'    🕒 ± 15'    🌡 170-190°C  
 Deels voorgebakken

## RUSTIEKE PICCOLO WIT

18 CM



224705

🥯 100 g    📏 18 cm  
 📦 80x    📏 32x    🕒 12 (m)  
 ⏱ ± 15'    🕒 ± 4'    🌡 170-190°C  
 Deels voorgebakken

## RUSTIEKE PICCOLO VOLKOREN

18 CM



224706

🥯 110 g    📏 18 cm  
 📦 80x    📏 32x    🕒 12 (m)  
 ⏱ ± 15'    🕒 ± 4'    🌡 170-190°C  
 Deels voorgebakken

## RUSTIEKE PICCOLO VOLKOREN

18 CM



225562

🥯 110 g    📏 18 cm  
 📦 80x    📏 28x    🕒 12 (m)  
 ⏱ ± 15'    🕒 ± 4'    🌡 170-190°C  
 Deels voorgebakken / Voorgesneden

## BREEKBROOD WIT



221505

🥯 180 g    📏 17x10 cm  
 📦 40x    📏 28x    🕒 12 (m)  
 ⏱ ± 30'    🕒 ± 5'    🌡 180°C  
 Deels voorgebakken

## BREEKBROOD BRUIN



221478

🥯 180 g    📏 17x10 cm  
 📦 40x    📏 28x    🕒 12 (m)  
 ⏱ ± 30'    🕒 ± 5'    🌡 180°C  
 Deels voorgebakken

# Ronde broodjes

## PAIN BAGNAT WIT



16550001

🥯 105 g    ⌀ 13 cm  
 📦 4x11    📏 32x    🕒 12 (m)  
 ⏱ ± 60' of 🕒 ± 4'    🌡 170-190°C  
 Klaar om te serveren / Kort opwarmen

## PAIN BAGNAT BRUIN/TARWE



16540003

🥯 105 g    ⌀ 13 cm  
 📦 4x11    📏 32x    🕒 12 (m)  
 ⏱ ± 60' of 🕒 ± 4'    🌡 170-190°C  
 Klaar om te serveren / Kort opwarmen

## PAIN BAGNAT FITNESS



225739

🥯 105 g    ⌀ 13 cm  
 📦 4x11    📏 32x    🕒 12 (m)  
 ⏱ ± 60' of 🕒 ± 4'    🌡 170-190°C  
 Klaar om te serveren / Kort opwarmen

## FLAGUETTE WIT GROOT



25740000

🥯 100 g    ⌀ 14,5 cm  
 📦 28x    📏 56x    🕒 12 (m)  
 ⏱ ± 0'    🕒 ± 6'    🌡 200°C  
 Deels voorgebakken

## MAXI BOL



12650001

🥯 100 g    ⌀ 13 cm  
 📦 4x11    📏 32x    🕒 12 (m)  
 ⏱ ± 60' of 🕒 ± 4'    🌡 170-190°C  
 Klaar om te serveren / Kort opwarmen

## ITALIAANSE BOL



16840001

🥯 100 g    ⌀ 13 cm  
 📦 4x11    📏 32x    🕒 12 (m)  
 ⏱ ± 60' of 🕒 ± 4'    🌡 170-190°C  
 Klaar om te serveren / Kort opwarmen



# Sandwiches

**SANDWICH WIT**  
14 CM



24680000

45 g 14 cm  
4x25 32x 9 (m)  
± 60'  
Enkel ontdooien

**BOTER SANDWICH WIT**  
14 CM



224797

45 g 14 cm  
120x 28x 9 (m)  
± 60'  
Enkel ontdooien

**BOTER SANDWICH WIT**  
14 CM



25180000

45 g 14 cm  
9x10 32x 9 (m)  
± 60'  
Enkel ontdooien

**WIT PUNTJE  
VOORGESNEDEN**  
17 CM



223642

70 g 17 cm  
4x15 32x 12 (m)  
± 60'  
Enkel ontdooien / Voorgesneden

# Sandwino's



BROOD

**SANDWINO  
CHILI BUN**



224857

130 g 13x13 cm  
4x11 32x 12 (m)  
± 60'  
Enkel ontdooien / Voorgesneden

**SANDWINO  
SUN BUN**



224859

130 g 13x13 cm  
4x11 32x 12 (m)  
± 60'  
Enkel ontdooien / Voorgesneden

**SANDWINO  
WHOLEGRAIN BUN**



224858

130 g 13x13 cm  
4x11 32x 12 (m)  
± 60'  
Enkel ontdooien / Voorgesneden

**MINI SANDWINO  
ASSORTIMENT**



224649

35 g 6x6 cm  
8x10 88x 12 (m)  
± 30'  
Enkel ontdooien

# Glutenvrije broodjes

**GLUTENVRIJ BROODJE  
WIT**



24680000

60 g 8,5 cm  
24x 88x 12 (m)  
± 120'  
Enkel ontdooien /  
Individueel verpakt

**GLUTENVRIJ BROODJE  
MEERZADEN**



24690000

60 g 8,5 cm  
24x 88x 12 (m)  
± 120'  
Enkel ontdooien /  
Individueel verpakt

**GLUTENVRIJE PICCOLO  
WIT**  
18,5 CM



225604

110 g 18,5 cm  
22x 88x 12 (m)  
± 120'  
Enkel ontdooien /  
Individueel verpakt

**GLUTENVRIJE PICCOLO  
MEERZADEN**  
18,5 CM



225603

110 g 18,5 cm  
22x 88x 12 (m)  
± 120'  
Enkel ontdooien /  
Individueel verpakt

Sandwino's: vers,  
voorgesneden, veelzijdig  
en vierkant de beste.



# Pistolets

## VLOERPISTOLET WIT



24650000

70 g Ø 10 cm  
4x14 32x 12 (m)  
± 15' ± 8' 170-190°C  
Deels voorgebakken

## VLOERPISTOLET BRUIN



24660000

75 g Ø 10 cm  
4x14 32x 12 (m)  
± 15' ± 8' 170-190°C  
Deels voorgebakken

## TIJGERPISTOLET



224905

80 g Ø 11 cm  
60x 32x 12 (m)  
± 15' ± 8' 170-190°C  
Deels voorgebakken

# Keizerbroodjes

## KEIZERBROODJE WIT



15810005

60 g Ø 10 cm  
80x 32x 12 (m)  
± 15' ± 8' 170-190°C  
Deels voorgebakken

## KEIZERBROODJE BRUIN/TARWE



15830003

60 g Ø 10 cm  
80x 32x 12 (m)  
± 15' ± 8' 170-190°C  
Deels voorgebakken

## BAGEL SESAM



25260001

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

# Bagel



# Mini broodjes

## MINI PICCOLO WIT



16650003

30 g 8 cm  
260x 32x 18 (m)  
± 15' ± 10' 170-190°C  
Deels voorgebakken

## MINI PICCOLO BRUIN/TARWE



16660002

30 g 8 cm  
260x 32x 18 (m)  
± 15' ± 10' 170-190°C  
Deels voorgebakken

## MINI SANDWICH WIT



225609

25 g 8,5 cm  
4x28 64x 9 (m)  
± 30'  
Enkel ontdooien

## MINI SANDWINO ASSORTIMENT



224649

35 g 6x6 cm  
8x10 88x 12 (m)  
± 30'  
Enkel ontdooien

## ASSORTIMENT RESTO



222864

35 g 7 cm  
5x20 64x 12 (m)  
± 15' ± 4' 170-190°C  
Deels voorgebakken

## ASSORTIMENT PRESTIGE



223831

35 g 7 cm  
5x20 64x 12 (m)  
± 15' ± 4' 170-190°C  
Deels voorgebakken

Mini Sandwino  
Assortiment:  
**enkel ontdooien en  
van te voren te  
beleggen.**



# RECEPTINSPIRATIE. BROOD.



## BAGNAT FITNESS MET ERWTENSREAD

### INGREDIËNTEN

- 1 st. Pastridor Bagnat Fitness (art. 225739) • 50 gr. Erwtenspread • 2 gr. Doperwten cress
- 10 gr. Bruschetta tomatensalade • 5 gr. Sjalot • Peper & Zout

### BEREIDING

- 1 Bak de Pastridor Bagnat Fitness zoals aangegeven op de verpakking
- 2 Snijd de Bagnat Fitness door de helft en besmeer de onderkant met de erwtenspread
- 3 Schep hier de bruschetta tomatensalade op
- 4 Werk af met de sjalot ringen, zout, peper en erwten scheuten
- 5 Sluit de Bagnat Fitness en serveer

Kijk voor dit en  
veel meer recepten  
op [myfoodspot.eu](https://myfoodspot.eu)





Kijk voor dit en  
veel meer recepten  
op [myfoodspot.eu](https://myfoodspot.eu)



## ASSORTIMENT PRESTIGE GEBRADEN KALKOEN

### INGREDIËNTEN

- 1 st. Pastridor assortiment prestige (art. 223831) • 80 gr. Gebraden kalkoen, in plakken
- 20 gr. Braadjus • 20 gr. Gemengde sla • 20 gr. Tomaat, in plakken • 10 gr. Mayonaise

### BEREIDING

- 1 Bak de broodjes van het Pastridor Assortiment Prestige zoals aangegeven op de verpakking
- 2 Snijd de broodjes door en dip de binnenzijde in de jus
- 3 Besmeer beide zijden met mayonaise
- 4 Beleg met de tomaat, sla en gebraden kalkoen
- 5 Sluit de Assortiment Prestige broodjes en serveer met een prikker

## SICILIAN SLIM OAT BREAD

### INGREDIËNTEN

- 1 st. Pastridor Slim Oat Bread (art. 223651) • 20 gr. Tomaten pesto • 1 st. Gele tomaat, gepoft
- 40 gr. Artisjokhart, gegrild • 4 st. Groene olijven • 30 gr. Baby spinazie

### BEREIDING

- 1 Besmeer de onderkant van het Pastridor Slim Oat Bread met tomatenpesto
- 2 Beleg met de spinazie, olijven en artisjokhart
- 3 Sluit het Slim Oat Bread en toast het geheel warm en krokant onder een grill
- 4 Serveer met een gepofte gele tomaat en beetje olijfolie

Kijk voor dit en  
veel meer recepten  
op [myfoodspot.eu](https://myfoodspot.eu)



# FASTFOOD



- 40** Jouw behoefte. Onze innovaties.
- 42** DailyClassics hamburger buns
- 44** Chef's Pride hamburger buns
- 46** Hot dog buns
- 46** Viking bread
- 47** Naanta pocket bread
- 48** Receptinspiratie

# JOUW BEHOEFTE. ONZE INNOVATIES. FASTFOOD.

Ervaar de nieuwe dimensie van fastfood: van snelle hap tot culinaire sensatie. Met ons assortiment dagelijkse klassiekers en premium buns, verras je jouw gasten steeds opnieuw.

## GEMAKSOPLOSSINGEN

### Jouw klanten zoeken gemak.

**24/7.** Daarom gaan we vaker uit eten en stijgt de vraag naar maaltijdbezorging. Door de stijgende prijzen kiezen mensen voor goedkopere gerechten en quick service restaurants. Een trend die prima bij onze range DailyClassics past. Gewoon goed. Elke dag.



### DailyClassics Hamburger Buns

Heerlijke, betaalbare broodjes met een perfecte structuur. Constante kwaliteit voor dagelijks genot.

Ontdek het assortiment op **p. 42**

## PREMIUM AANBOD

### Fastfood heeft allure gekregen.

85% van de consumenten verwacht een luxe broodje bij een premium hamburger en men staat open voor speciale smaken en texturen. De premium Chef's Pride hamburger buns bieden jou kwaliteit en eindeloze creativiteit!



### Chef's Pride Hamburger Buns

14 diverse smaken en toppings voor unieke smaakcombinaties. Ambachtelijk & Instagrammable.

Ontdek het assortiment op **p. 44**

## BEWUSTE KEUZES

### Duurzaamheid en gezondheid zijn

**hot topics.** Wij bakken voor een betere wereld. Daarom gaan we in ons fastfood assortiment voor de beste smaak, met minimale impact op milieu en maximale impact op gezondheid.



### Naanta Pocket Bread

Fastfood 2.0. Ambachtelijk, hoog in vezels, laag in zout. Een must-eat voor de fastfood liefhebber!

Bekijk Naanta op **p. 47**

# DailyClassics hamburger buns

## HAMBURGER BUN 4 INCH



**20370009**

🥞 55 g Ø 10 cm  
📦 2x24 📦 72x 📦 12 (m)  
⚖️ ± 60'

Klaar om te serveren /  
Kort opwarmen / Voorgesneden

## HAMBURGER BUN 5 INCH



**20380000**

🥞 87 g Ø 12 cm  
📦 6x8 📦 49x 📦 12 (m)  
⚖️ ± 60'

Klaar om te serveren /  
Kort opwarmen / Voorgesneden

## MEGA HAMBURGER BUN 6,25 INCH



**225383**

🥞 130 g Ø 14,9 cm  
📦 6x4 📦 60x 📦 12 (m)  
⚖️ ± 60'

Klaar om te serveren /  
Kort opwarmen / Voorgesneden

## HAMBURGERBROODJE CLASSIC 4,33 INCH



**20760000**

🥞 62 g Ø 11 cm  
📦 3x20 📦 32x 📦 12 (m)  
⚖️ ± 60'

Klaar om te serveren /  
Kort opwarmen / Voorgesneden

## MINI HAMBURGER BUN SESAM 2,95 INCH



**224703**

🥞 35 g Ø 7,5 cm  
📦 12x10 📦 48x 📦 18 (m)  
⚖️ ± 30'

Klaar om te serveren /  
Kort opwarmen

## MINI HAMBURGER BUN RUSTIC 2,95 INCH



**224704**

🥞 35 g Ø 7,5 cm  
📦 12x10 📦 48x 📦 18 (m)  
⚖️ ± 30'

Klaar om te serveren /  
Kort opwarmen

## SOFT FLOURED BAP 4 INCH



**225774**

🥞 53 g Ø 10 cm  
📦 4x12 📦 70x 📦 12 (m)  
⚖️ ± 60'

Klaar om te serveren /  
Kort opwarmen / Voorgesneden

## HAMBURGER BUN SESAM 4 INCH



**20350009**

🥞 53 g Ø 10 cm  
📦 2x24 📦 72x 📦 12 (m)  
⚖️ ± 60'

Klaar om te serveren /  
Kort opwarmen / Voorgesneden

## HAMBURGER BUN SESAM 4,5 INCH



**225591**

🥞 83 g Ø 11,5 cm  
📦 2x15 📦 72x 📦 12 (m)  
⚖️ ± 60'

KKlaar om te serveren /  
Kort opwarmen / Voorgesneden

## HAMBURGER BUN SESAM 5 INCH



**20360009**

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

Klaar om te serveren /  
Kort opwarmen / Voorgesneden

## GIANT HAMBURGER BUN SESAM 5,3 INCH



**23109**

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

Klaar om te serveren /  
Kort opwarmen / Voorgesneden

## OVAL HAMBURGER BUN SESAM



**225385**

🥞 67 g Ø 12,5 cm  
📦 6x8 📦 54x 📦 12 (m)  
⚖️ ± 60'

Klaar om te serveren /  
Kort opwarmen / Voorgesneden

## DOUBLE CUT HAMBURGER BUN SESAM 4 INCH



**225384**

🥞 77 g Ø 10 cm  
📦 2x24 📦 56x 📦 12 (m)  
⚖️ ± 60'

Klaar om te serveren /  
Kort opwarmen / Voorgesneden

DailyClassics:  
Eenvoudig te  
bereiden, gemakkelijk  
en winstgevend,  
**zonder concessies  
op smaak.**

**Gewoon Goed.  
Elke Dag.**



# Chef's Pride hamburger buns

## BRIOCHE HAMBURGER BUN



24160000

110 g Ø 11,3 cm  
2x15 56x 12 (m)  
± 60'

Klaar om te serveren / Kort opwarmen / Voorgesneden

## PREMIUM BRIOCHE HAMBURGER BUN



26840001

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

Klaar om te serveren / Kort opwarmen / Voorgesneden

## POTATO HAMBURGER BUN



223464

80 g Ø 12 cm  
2x15 64x 12 (m)  
± 60'

Klaar om te serveren / Kort opwarmen / Voorgesneden

## SESAM HAMBURGER BUN



25760000

100 g Ø 13 cm  
35x 88x 12 (m)  
± 60'

Klaar om te serveren / Kort opwarmen / Voorgesneden

## RUSTIC HAMBURGER BUN



23620000

105 g Ø 12,5 cm  
2x12 72x 15 (m)  
± 60'

Klaar om te serveren / Kort opwarmen / Voorgesneden

## CAFÉ HAMBURGER BUN



223955

100 g Ø 13 cm  
35x 20x 12 (m)  
± 60'

Klaar om te serveren / Kort opwarmen / Voorgesneden

## CHILI HAMBURGER BUN



24460000

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

Klaar om te serveren / Kort opwarmen / Voorgesneden

## SKYR HAMBURGER BUN



223954

100 g Ø 12 cm  
35x 20x 12 (m)  
± 60'

Klaar om te serveren / Kort opwarmen / Voorgesneden

## PEPPER HAMBURGER BUN



223360

90 g Ø 12,5 cm  
2x12 76x 12 (m)  
± 60'

Klaar om te serveren / Kort opwarmen / Voorgesneden

## STEAKHOUSE HAMBURGER BUN



224821

80 g Ø 11,4 cm  
3x15 56x 12 (m)  
± 60'

Klaar om te serveren / Kort opwarmen / Voorgesneden

## MULTISEED HAMBURGER BUN



225386

90 g Ø 12 cm  
2x12 64x 12 (m)  
± 60'

Klaar om te serveren / Kort opwarmen / Voorgesneden

## PRETZEL SESAM HAMBURGER BUN



225387

85 g Ø 11 cm  
25x 64x 8 (m)  
± 60'

Klaar om te serveren / Kort opwarmen / Voorgesneden

## TIGER HAMBURGER BUN



221823

95 g Ø 12 cm  
2x12 64x 14 (m)  
± 60'

Klaar om te serveren / Kort opwarmen / Voorgesneden

## GLUTENVRIJE HAMBURGER BUN



26500000

80 g Ø 9,8 cm  
36x 64x 12 (m)  
± 60'

Klaar om te serveren / Kort opwarmen / Voorgesneden

Chef's Pride:  
14 premium buns  
in diverse smaken en  
**toppings voor unieke  
smaakcombinaties.**

**Jouw  
creativiteit.  
Onze  
inspiratie.**



# Hot dog buns

## BRIOCHE HOT DOG BUN



26490000

80 g 20,5 cm

6x9 64x 12 (m)

± 60'

Klaar om te serveren / Kort opwarmen / Voorgesneden

## FRANSE HOT DOG MET GROTE HOLTE



18280000

60 g 19 cm

4x20 36x 12 (m)

± 30'

Klaar om te serveren / Kort opwarmen

## HOT DOG BROODJE CLASSIC WIT



223871

72 g 17 cm

4x15 32x 12 (m)

± 60'

Klaar om te serveren / Kort opwarmen

# Naanta pocket bread

## NAANTA POCKET BREAD



221748

80 g 14 cm

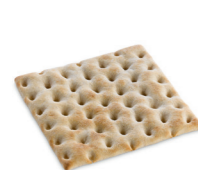
2x15 154x 18 (m)

± 15'

Klaar om te serveren / Kort opwarmen

# Viking bread

## VIKING SQUARE



16300000

30 g 11x11 cm

5x30 60x 12 (m)

± 30'

Klaar om te serveren / Kort opwarmen

## VIKING ROUND



16800001

55 g Ø 16,5 cm

12x6 60x 12 (m)

± 30'

Klaar om te serveren / Kort opwarmen

## VIKING THINBREAD



16320000

80 g 33x25,5 cm

4x10 96x 12 (m)

± 30'

Enkel ontdoien

Naanta Pocket Bread:  
**Ambachtelijk, hoog  
in vezels, laag in zout.**





# RECEPTINSPIRATIE. FASTFOOD.



## NAANTA POCKET BREAD KNOLSELDERIJ KEBAB

### INGREDIËNTEN

- 1 st. Pastridor Naanta Pocket Bread (art. 221748) • 120 gr. Knolselderij Kebab • 5 gr. Rode ui
- 5 gr. Komkommer, brunoise • 5 gr. Tomaat, brunoise • 5 gr. Verse koriander • Peper & Zout

### BEREIDING

- 1 Verwarm het Pastridor Naanta Pocket Bread kort in de oven of op een contactgrill
- 2 Meng de ui, komkommer en tomaat met olijfolie, peper en zout
- 3 Bak de Knolselderij Kebab
- 4 Vul het Naanta Pocket Bread met de Knolselderij Kebab
- 5 Werk af met de groente salsa en serveer

Kijk voor dit en  
veel meer recepten  
op [myfoodspot.eu](https://myfoodspot.eu)





Kijk voor dit en veel meer recepten op [myfoodspot.eu](https://myfoodspot.eu)



## PRETZEL HAMBURGER BUN SESAM MET ZALM

### INGREDIËNTEN

- 1 st. Pastridor Pretzel Hamburger Bun Sesam (art. 223387) • 100 gr. Zalm, warm gerookt
- 1 st. Ei • 1 st. Tomaat, in blokjes • 20 gr. Mayonaise • 15 gr. Peterselie • 15 gr. Veldsla
- 15 gr. Naturelchips

### BEREIDING

- 1 Ontdooi de Pastridor Pretzel Hamburger Bun Sesam
- 2 Toast de binnenzijden van de bun kort op een contactgrill en besmeer beide zijden met mayonaise
- 3 Snijd de tomaat en het ei in kleine blokjes en meng samen met de rest van de mayonaise
- 4 Beleg de bun met de veldsla en de tomaat-ei salade
- 5 Leg hier de warm gegaarde zalm op en werk af met de naturel chips
- 6 Sluit de Pastridor Pretzel Hamburger Bun Sesam en serveer

## MULTISEED HAMBURGER BUN TRUFFEL

### INGREDIËNTEN

- 1 st. Pastridor Multiseed Hamburger Bun (art. 225386) • 1 st. Rundsburger • 20 gr. Bacon
- 40 gr. Tomaat • 15 gr. Rucola • 15 gr. Rode ui • 15 gr. Truffelmayonaise • 5 gr. Parmezaanse kaas

### BEREIDING

- 1 Ontdooi de Pastridor Multiseed Hamburger Bun
- 2 Bak de rundsburger gaar en bruin
- 3 Toast de binnenzijden van de bun kort op een contactgrill en besmeer beide zijden met de truffelmayonaise
- 4 Bak ondertussen de bacon krokant
- 5 Beleg de bun met de runderburger, rode ui, tomaat, krokante bacon, rucola en Parmezaanse kaas
- 6 Sluit de Pastridor Multiseed Hamburger Bun en serveer

Kijk voor dit en veel meer recepten op [myfoodspot.eu](https://myfoodspot.eu)



# HARTIG



- 54** Jouw wensen. Onze focus.
- 56** Bladerdeegsnacks
- 56** Croissants & swirls
- 57** Pizza

# JOUW WENSEN. ONZE FOCUS. HARTIG.

Bijna 70% van de consumenten snackt dagelijks. Profiteer hiervan met hartige snacks en verhoog je omzet! Onze snacks zijn perfect om onderweg te eten en stimuleren impulsaankopen.

## ON-THE-GO TOPPERS

In een wereld waar mensen steeds meer onderweg zijn en vaak reizen voor werk of vrije tijd, groeit de **behoefte aan makkelijke en snelle eetopties**, maar wel van de beste kwaliteit. Verwen jouw gasten met makkelijk, heerlijk comfortfood.



### Worstenbrood

De bestverkopende hartige snack nu bij Pastridor ook verkrijgbaar in een Halal variant.

Ontdek dit product op **p. 56**

## PREMIUM AANBOD

**Jouw gasten zijn op zoek naar luxe** en willen graag iets meer betalen voor ambachtelijke producten. Met onze smeuïge en knapperige hartige snacks speel je hier direct op in.



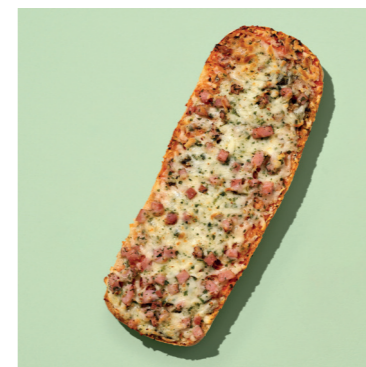
### Old Amsterdam Swirl

Luchtig bladerdeeg en heerlijke Old Amsterdam kaas. Geliefd bij velen om zijn krachtige smaak!

Bekijk de swirl op **p. 56**

## INTERNATIONAAL

**Hartige pastry producten met internationale smaken** zoals empanada's, pizzabroodjes en pasteitjes met Midden-Oosterse vullingen winnen aan populariteit.



### Pizza-ciabatta

De perfecte mix van pizza en Italiaans brood met ham, tomaat ui, smeuïge kaas en authentieke Italiaanse kruiden.

Ontdek dit product op **p. 57**

# Bladerdeegsnacks

## BELGISCH WORSTENBROODJE



14930002

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

## WORSTENBROODJE HALAL



23520000

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

## FRIKANDELBROODJE MET CURRY



23360001

173 g 17 cm  
42x 88x 9 (m)  
± 60' ± 30' 180°C  
Klaar om af te bakken

# Croissants & swirls

## KAASCROISSANT



225717

100 g  
2x23 80x 9 (m)  
± 30' ± 21' 170-180°C  
Klaar om af te bakken

## HAM-KAAS CROISSANT



26690001

95 g  
2x24 80x 9 (m)  
± 30' ± 21' 170-180°C  
Klaar om af te bakken

## OLD AMSTERDAM SWIRL



25480000

90 g 9,5 cm  
42x 80x 12 (m)  
± 30' ± 19' 170-180°C  
Klaar om af te bakken

# Pizza

## PIZZA-CIABATTA



14920006

170 g 23 cm  
18x 88x 9 (m)  
± 15' ± 5' 200°C  
Klaar om af te bakken  
Individueel verpakt

## PIZZABODEM MET TOMATENSAUS



16900000

260 g 26 cm  
2x8 72x 12 (m)  
± 10' ± 5' 220°C  
Klaar om af te bakken

Worstebrood:  
**de all-time  
favoriet!**



# ZOET



- 60** Jouw ideeën. Onze creaties.
- 62** Delice viennoiserie
- 65** Bestblends viennoiserie
- 66** Vegan viennoiserie
- 66** Scandi pastry
- 67** Royal Danish pastry
- 69** Cookies
- 69** Donuts
- 70** Muffins
- 70** Cakes
- 71** Andere zoete specialiteiten

# JOUW IDEEËN. ONZE CREATIES. ZOET.

Een boeiend contrast: We willen gezonder eten, maar genieten ook van zoete verwennerijen voor een geluuksmomentje in ons drukke leven. Pastridor focust op de laatste trends en steeds betere en nieuwe smaken. Ook in klein formaat.



## AMBACHTELIJK

Jezelf verwennen met iets zoets, **maar dan van de allerbeste kwaliteit.** Jouw klanten zijn op zoek naar verse, ambachtelijke en authentieke producten. Met ons lekkere luxe viennoiserie assortiment met roomboter speel je precies in op deze vraag.



### Delice viennoiserie

Luxe viennoiserie met zorgvuldig geselecteerde roomboter van hoge kwaliteit. 100% verwennerij!

Ontdek dit assortiment op **p. 62**

## FOCUS OP KOSTEN

**De groeiende focus op kostenbesparing** in jouw zaak en bij jouw klanten vraagt om kostenefficiënte producten. Met onze Bestblends viennoiserie krijg je waar voor je geld dankzij een slimme boter-margarine mix!



### Bestblends viennoiserie

Lekker knapperig, luchtig en smeùig. Kostenefficiënt dankzij de mix van boter en margarine.

Ontdek dit assortiment op **p. 65**

## BEWUSTER GENIETEN

**Jouw klanten eten bewuster, gezonder en met mate.** Daarom biedt Pastridor kleinere producten en producten met minder calorieën aan. Zo kan jouw klant bewust genieten, zonder concessies te doen op smaak. De vraag naar vegan en multigranen groeit, ook dat weerspiegelt zich in ons assortiment.



### Cinnamon Scandi Swirl

Traditionele Scandinavische gebakjes die minder vet zijn dan veel andere zoetigheden.

Bekijk de swirl op **p. 66**

# Delice viennoiserie

## GOLDEN ROOMBOTER-CROISSANT RECHT



23%  
Roomboter

223162

60 g  
2x26 80x 12 (m)  
± 30' ± 19' 170-180°C  
Klaar om af te bakken

## DELICE FULLY BAKED CROISSANT RECHT



22%  
Roomboter

24450001

55 g  
48x 52x 12 (m)  
± 30'  
Enkel ontdooien

## DELICE CROISSANT RECHT



21%  
Roomboter

17210000

70 g  
2x24 80x 12 (m)  
± 30' ± 19' 170-180°C  
Klaar om af te bakken

## DELICE 2-GRANEN CROISSANT RECHT



20%  
Roomboter

26420000

75 g  
48x 80x 12 (m)  
± 30' ± 19' 170-180°C  
Klaar om af te bakken

## DELICE FULLY BAKED BELGISCH CHOCOLADE-BROODJE PUUR



20%  
Roomboter

24440001

65 g  
60x 52x 12 (m)  
± 30'  
Enkel ontdooien

## DELICE BELGISCH CHOCOLADEBROODJE PUUR



19%  
Roomboter

17920000

75 g  
2x24 80x 9 (m)  
± 30' ± 19' 170-180°C  
Klaar om af te bakken

## DELICE SUISE / KOFFIEBROODJE ROND



15%  
Roomboter

21030004

105 g Ø 10 cm  
36x 80x 12 (m)  
± 30' ± 21' 170-180°C  
Klaar om af te bakken

## DELICE CROISSANT GEBOGEN



21%  
Roomboter

17900000

70 g  
2x24 80x 12 (m)  
± 30' ± 19' 170-180°C  
Klaar om af te bakken

## DELICE CROISSANT GEBOGEN MET FRANSE BOTER



23%  
Roomboter

24560002

70 g  
2x24 80x 12 (m)  
± 30' ± 19' 170-180°C  
Klaar om af te bakken

## JUMBO DELICE CROISSANT GEBOGEN



21%  
Roomboter

17910009

90 g  
2x18 80x 12 (m)  
± 30' ± 23' 170-180°C  
Klaar om af te bakken

## DELICE VANILLE-CROISSANT RECHT



16%  
Roomboter

225463

95 g  
48x 80x 12 (m)  
± 30' ± 21' 170-180°C  
Klaar om af te bakken

## DELICE ABRIKOZEN-CROISSANT RECHT



17%  
Roomboter

225464

95 g  
48x 80x 12 (m)  
± 30' ± 21' 170-180°C  
Klaar om af te bakken

## DELICE MINI CROISSANT RECHT



21%  
Roomboter

18900002

30 g  
3x50 80x 12 (m)  
± 30' ± 16' 170-180°C  
Klaar om af te bakken

## DELICE ASSORTIMENT GEVULDE MINI CROISSANTS



16 à 18%  
Roomboter

17300003

40-45 g  
3x36 80x 10 (m)  
± 30' ± 16' 170-180°C  
Klaar om af te bakken /  
Chocolade, amandel, abrikoos

Delice viennoiserie:  
de perfecte verwennerij  
voor jouw klanten,  
een groeikans voor  
jouw zaak!

Boterzachte  
verwennerij





# Bestblends viennoiserie

Bestblends viennoiserie:  
laat jouw bedrijf  
groeien met deze  
**mix van kwaliteit en  
waar voor je geld!**

**Where quality  
meets value**



**P** **PASTRIDOR**  
Bestblends ★

## CROISSANT RECHT



223805

70 g  
2x24 80x 12 (m)  
± 30' ± 19' 170-180°C  
Klaar om af te bakken

## HAZELNOOT-CHOCO CROISSANT RECHT



21820000

95 g  
2x24 80x 12 (m)  
± 30' ± 21' 170-180°C  
Klaar om af te bakken

## AMANDELCROISSANT RECHT



21830000

95 g  
2x24 80x 12 (m)  
± 30' ± 21' 170-180°C  
Klaar om af te bakken

## CHOCOLADEBROODJE



21860000

75 g  
2x24 80x 12 (m)  
± 30' ± 19' 170-180°C  
Klaar om af te bakken

## SUISSE LANG



22250004

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

## SUISSE ROND



21810000

105 g Ø 8,5 cm  
2x18 80x 12 (m)  
± 30' ± 21' 170-180°C  
Klaar om af te bakken

## MINI CROISSANT RECHT



22260000

30 g  
3x50 80x 12 (m)  
± 30' ± 16' 170-180°C  
Klaar om af te bakken

## MINI CHOCOLADE- BROODJE



22270000

30 g  
3x50 80x 12 (m)  
± 30' ± 16' 170-180°C  
Klaar om af te bakken

## MINI SUISSE / KOFFIEBROODJE ROND



22310000

30 g Ø 5,5 cm  
3x50 80x 12 (m)  
± 30' ± 16' 170-180°C  
Klaar om af te bakken

## ASSORTIMENT MINI VIENNOISERIE



22320000

30 g  
3x50 80x 13 (m)  
± 30' ± 16' 170-180°C  
Klaar om af te bakken

# Vegan viennoiserie

## VEGAN CROISSANT RECHT



221818

70 g  
 48x 80x 12 (m)  
 ± 15' ± 21' 170-190°C  
 Klaar om af te bakken

# Scandi pastry

## CINNAMON SCANDI SWIRL



223465

75 g Ø 9 cm  
 35x 36x 8 (m)  
 ± 90'  
 Enkel ontdoien

### Cinnamon Scandi Swirls:

Verwen jouw gasten met een Zweeds koffiemoment.

# Royal Danish pastry

## PECANNOTENKOEK



218392

97,5 g 11,9 cm  
 4x12 56x 15 (m)  
 ± 0' ± 18' 170-190°C  
 Klaar om af te bakken, reeds geglazuurd

## KANEELKOEK



18080000

87 g Ø 9,6 cm  
 4x12 56x 15 (m)  
 ± 0' ± 18' 170-190°C  
 Klaar om af te bakken, inclusief topping

## VANILLEKROON



218394

98 g Ø 10,8 cm  
 48x 56x 15 (m)  
 ± 0' ± 18' 170-190°C  
 Klaar om af te bakken, inclusief topping

## APPELKROON



18110000

98 g Ø 11,5 cm  
 48x 56x 15 (m)  
 ± 0' ± 18' 170-190°C  
 Klaar om af te bakken, inclusief topping

## CITROEN FLAP



27090000

89 g Ø 11,65 cm  
 4x12 56x 15 (m)  
 ± 0' ± 18' 170-190°C  
 Klaar om af te bakken, inclusief topping

## KANEELFLAP



223291

87,5 g  
 4x12 56x 15 (m)  
 ± 0' ± 18' 170-190°C  
 Klaar om af te bakken, inclusief topping

## MINI PECANNOTENKOEK



18320000

42,5 g  
 5x24 56x 15 (m)  
 ± 0' ± 15' 170-190°C  
 Klaar om af te bakken, inclusief topping

## MINI DANISH SELECTION



223173

43 g  
 3x24 | 2x20 96x 11 (m)  
 ± 0' ± 18' 170-190°C  
 Klaar om af te bakken, inclusief topping, mix van vanille, pecan, framboos, kaneel, appel



# Cookies

## COOKIE DUO CHOCOLADE



21040000

50 g Ø 9 cm  
54x 80x 18 (m)  
± 60'  
Enkel ontdooien

## COOKIE WITTE CHOCOLADE



21050000

50 g Ø 9 cm  
54x 80x 18 (m)  
± 60'  
Enkel ontdooien

# Donuts

## DONUT CHOCO



14620010

58 g Ø 9 cm  
4x12 80x 18 (m)  
± 60'  
Enkel ontdooien

## MIX DONUTS



25490000

57 g Ø 9 cm  
4x12 80x 18 (m)  
± 60'  
Enkel ontdooien

## MINI MIX DONUTS



21680000

30 g Ø 7 cm  
3x30 90x 18 (m)  
± 60'  
Enkel ontdooien

# Muffins

## MUFFIN NATUREL



21070000

80 g  
40x 80x 15 (m)  
± 60'  
Enkel ontdooien

## MUFFIN NATUREL-CHOCOLADE



21080000

80 g  
40x 80x 15 (m)  
± 60'  
Enkel ontdooien

## MUFFIN DUO CHOCOLADE



21060000

80 g  
40x 80x 15 (m)  
± 60'  
Enkel ontdooien

## MUFFIN APPEL-KANEEL



21900000

80 g  
40x 80x 15 (m)  
± 60'  
Enkel ontdooien

# Andere zoete specialiteiten

## RIJSTAARTJE



223693

165 g Ø 10 cm  
48x 80x 12 (m)  
± 90' ± 45' 180-200°C  
Klaar om af te bakken

## APPELFLAP GESUIKerd



24550000

143 g 21,5 cm  
40x 88x 12 (m)  
± 60' ± 35' 170-190°C  
Klaar om af te bakken

## ABRIKOZENFLAP GESUIKerd



24540001

118 g 18,5 cm  
40x 88x 12 (m)  
± 60' ± 35' 170-190°C  
Klaar om af te bakken

## BERLIJNSE BOL



21730000

105 g Ø 8,5 cm  
36x 72x 12 (m)  
± 180-240'  
Enkel ontdooien

# Cakes

## APPELCAKE



21110000

1 kg 29x20 cm  
4x 104x 24 (m)  
± 120'  
Enkel ontdooien

## MARBRÉCAKE



21090000

1 kg 29x20 cm  
4x 104x 24 (m)  
± 120'  
Enkel ontdooien

## BOTERCAKE



21130000

1 kg 29x20 cm  
4x 104x 24 (m)  
± 120'  
Enkel ontdooien

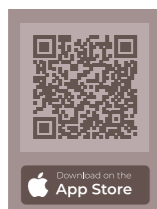
Muffins, cakes en andere zoete specialiteiten zijn **verleiders bij koffie en thee.**



# SPAAR VOOR CADEAUS OP MYFOODSPOT!

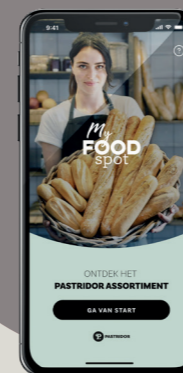
We waarderen je als trouwe klant en belonen je graag. Scan met de MyFoodSpot app eenvoudig de codes op de doos van Pastridor en spaar Unicoins voor fantastische cadeaus die zowel in je zaak als privé te gebruiken zijn. Van keukenapparatuur tot een weekendje weg - de keuze is aan jou!

## DOWNLOAD DE APP!



Registreer je op  
**MyFoodSpot.eu**  
en ontvang nu  
250 Unicoins\* t.w.v.  
€25 gratis!

# START MET SPAREN!



## DOWNLOAD DE MYFOODSPOT APP

- 1 Scan de QR-code hiernaast en download de MyFoodSpot app
- 2 Log in of registreer je als nieuwe gebruiker



## SCAN DE PASTRIDOR DOOS

- 1 Open de app
- 2 Selecteer midden onderaan het QR-icoontje
- 3 Scan de QR-code, gevolgd door de barcode



## START MET SPAREN

- 1 Bij iedere scan, ontvang je Unicoins op jouw account
- 2 Spaar Unicoins en verzilver ze online voor gratis cadeaus op MyFoodSpot!

## DE VOORDELEN VAN MYFOODSPOT

- 1 Registreer je op MyFoodSpot en ontvang 250 Unicoins t.w.v. €25 gratis!
- 2 Spaar eenvoudig Unicoins door te scannen met de MyFoodSpot app
- 3 Een groot aanbod aan cadeaus

## WAT ZIJN JOUW PRODUCTEN WAARD?

Scan de QR-code en ontdek nu hoeveel Unicoins jouw favoriete producten waard zijn!





# ONZE PRODUCTEN OP EEN RIJ

Scan de  
QR-code voor de  
allergenen per product



\*Opgelet! De kenmerken per product kunnen steeds wijzigen. Wil je de meest recente kenmerken van een product ontvangen? Vraag deze aan via onze klantenservice. Stuur een mail naar: [info@pastridor.com](mailto:info@pastridor.com) met vermelding van technische fiche & artikelnummer.



## PRODUCTKENMERKEN

Klanten kiezen steeds bewuster, bijvoorbeeld voor vegan gerechten, palmolievrije of vezelrijke producten. Of ze houden zich strikt aan spijswetten. Ook voor klanten met bepaalde auto-immuunziekten of voedselallergieën is het ontzettend belangrijk om te weten wat er precies in onze producten zit - en dus ook voor jou! Daarom heeft Pastridor deze overzichtelijke lijst\* samengesteld. Zo kunnen je klanten zorgeloos genieten!

 **VEGAN**

 **>3% VEZELS**

 **PALMOLIEVRIJ**

 **HALAL**

 **STEENGEBAKKEN**

 **LACTOSEVRIJ**

 **>6% VEZELS**

 **GLUTENVRIJ**

A

P. 71	<b>24540001</b>	Abrikozenflap gesuikerd	✓							✓
P. 24	<b>25370001</b>	Alpenbrood			✓					✓
P. 65	<b>21830000</b>	Amandelcroissant recht		✓						
P. 70	<b>21110000</b>	Appelcake								✓
P. 71	<b>24550000</b>	Appelflap gesuikerd	✓							✓
P. 67	<b>18110000</b>	Appelkroon								✓
P. 21	<b>25550000</b>	Artisanale baguette	✓	✓		✓	✓			✓
P. 65	<b>22320000</b>	Assortiment mini viennoiserie		✓						
P. 32	<b>223831</b>	Assortiment prestige	✓	✓						✓
P. 32	<b>222864</b>	Assortiment resto	✓	✓						✓

B

P. 31	<b>25260001</b>	Bagel sesam	✓			✓				✓	✓
P. 26	<b>25590000</b>	Bara media natuur - 25 CM	✓				✓			✓	✓
P. 56	<b>14930002</b>	Belgisch worstenbroodje									
P. 71	<b>21730000</b>	Berlijnse bol									
P. 28	<b>25180000</b>	Boter sandwich wit		✓						✓	
P. 28	<b>224797</b>	Boter sandwich wit		✓						✓	
P. 70	<b>21130000</b>	Botercake								✓	
P. 26	<b>221478</b>	Breekbrood bruin	✓	✓	✓	✓				✓	✓
P. 26	<b>221505</b>	Breekbrood wit	✓	✓		✓				✓	✓
P. 44	<b>24160000</b>	Brioche hamburger bun									
P. 46	<b>26490000</b>	Brioche hot dog bun		✓						✓	
P. 24	<b>225606</b>	Brioche brood met suikerparels		✓							
P. 24	<b>225605</b>	Brioche brood met rozijnen		✓							

C



P. 45	<b>223955</b>	Café hamburger bun	✓			✓	✓			✓
P. 45	<b>24460000</b>	Chili hamburger bun								✓
P. 65	<b>21860000</b>	Chocoladebroodje		✓						
P. 23	<b>12450000</b>	Ciabatta - 17 CM	✓	✓			✓		✓	✓
P. 23	<b>15860000</b>	Ciabatta - 36 CM	✓	✓			✓		✓	✓
P. 23	<b>223778</b>	Ciabattina - 26 CM	✓	✓			✓		✓	✓
P. 66	<b>223465</b>	Cinnamon scandi swirl		✓						
P. 67	<b>27090000</b>	Citroen flap								
P. 69	<b>21040000</b>	Cookie duo chocolade		✓						
P. 69	<b>21050000</b>	Cookie witte chocolade		✓						
P. 65	<b>223805</b>	Croissant recht		✓						

D

P. 21	<b>216792</b>	Desem stokbrood wit - 57 CM	✓	✓			✓		✓	✓
P. 62	<b>26420000</b>	Delice 2-granen croissant recht		✓		✓			✓	
P. 62	<b>225464</b>	Delice abrikozencroissant recht		✓					✓	
P. 62	<b>17300003</b>	Delice assortiment gevulde mini croissants		✓						
P. 63	<b>17920000</b>	Delice belgisch chocoladebroodje puur		✓					✓	
P. 62	<b>17900000</b>	Delice croissant gebogen		✓					✓	
P. 62	<b>24560002</b>	Delice croissant gebogen met franse boter		✓					✓	
P. 62	<b>17210000</b>	Delice croissant recht		✓					✓	
P. 63	<b>24440001</b>	Delice fully baked belgisch chocoladebroodje puur		✓					✓	
P. 62	<b>24450001</b>	Delice fully baked croissant recht		✓					✓	
P. 62	<b>18900002</b>	Delice mini croissant recht		✓					✓	
P. 63	<b>21030004</b>	Delice suisse / koffiebroodje rond								
P. 62	<b>225463</b>	Delice vanillecroissant recht		✓					✓	
P. 69	<b>14620010</b>	Donut choco		✓						
P. 42	<b>225384</b>	Double Cut Hamburger Bun Sesam 4 inch								

F

P. 26	<b>25740000</b>	Flaguette wit groot					✓		✓	
P. 19	<b>15450009</b>	Frans stokbrood bruin/tarwe - 57 CM				✓				
P. 19	<b>15440005</b>	Frans stokbrood wit - 57 CM	✓	✓					✓	✓



P. 19	<b>15590001</b>	Frans stokbrood wit - 57 CM	✓	✓					✓	✓
P. 46	<b>18280000</b>	Frans hot dog met grote holte	✓						✓	✓
P. 56	<b>23360001</b>	Frikandelbroodje met curry								✓

G

P. 42	<b>23109</b>	Giant hamburger bun sesam	✓						✓	✓
P. 28	<b>24690000</b>	Glutenvrij broodje meerzaden	✓		✓	✓		✓	✓	✓
P. 28	<b>225603</b>	Glutenvrije piccolo meerzaden	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓
P. 28	<b>225604</b>	Glutenvrije piccolo wit	✓	✓		✓		✓	✓	✓
P. 28	<b>24680000</b>	Glutenvrij broodje wit	✓			✓		✓	✓	✓
P. 44	<b>26500000</b>	Glutenvrije hamburger bun	✓			✓		✓	✓	✓
P. 62	<b>223162</b>	Golden roombotercroissant recht		✓					✓	

H

P. 19	<b>15460000</b>	Half frans stokbrood bruin/tarwe - 27 CM				✓				
P. 19	<b>15470000</b>	Half frans stokbrood wit - 27 CM	✓	✓					✓	✓
P. 19	<b>15570001</b>	Half frans stokbrood wit - 36 CM	✓	✓					✓	✓
P. 19	<b>223821</b>	Half stokbrood bruin/tarwe - 26 CM				✓				
P. 19	<b>15530000</b>	Half stokbrood wit - 26 CM	✓	✓					✓	✓
P. 19	<b>15630000</b>	Half stokbrood wit - 32 CM	✓	✓					✓	✓
P. 56	<b>26690001</b>	Ham-kaas croissant								
P. 42	<b>20370009</b>	Hamburger bun 4 inch	✓	✓		✓			✓	✓
P. 42	<b>20380000</b>	Hamburger bun 5 inch	✓							✓
P. 42	<b>20350009</b>	Hamburger bun sesam 4 inch	✓	✓		✓			✓	✓
P. 42	<b>225591</b>	Hamburger bun sesam 4.5 inch	✓	✓					✓	✓
P. 42	<b>20360009</b>	Hamburger bun sesam 5 inch	✓	✓					✓	✓
P. 42	<b>20760000</b>	Hamburgerbroodje classic 4,33 inch	✓	✓					✓	✓
P. 65	<b>21820000</b>	Hazelnoot-choco croissant recht		✓						
P. 24	<b>22070000</b>	Hoevebrood donker	✓			✓	✓			✓
P. 24	<b>12600001</b>	Hoevebrood wit	✓			✓	✓		✓	✓
P. 46	<b>223871</b>	Hot dog broodje classic wit							✓	



I

P. 27	<b>16840001</b>	Italiaanse bol	✓	✓					✓	✓
-------	-----------------	----------------	---	---	--	--	--	--	---	---

J

P. 62	<b>17910009</b>	Jumbo delice croissant gebogen		✓					✓	
-------	-----------------	--------------------------------	--	---	--	--	--	--	---	--

K

P. 56	<b>225717</b>	Kaascroissant								
P. 67	<b>223291</b>	Kaneelflap								
P. 67	<b>18080000</b>	Kaneelkoek								
P. 31	<b>15830003</b>	Keizerbroodje bruin/tarwe				✓	✓			
P. 31	<b>15810005</b>	Keizerbroodje wit	✓	✓					✓	✓

M

P. 70	<b>21090000</b>	Marbrécake							✓	
P. 27	<b>12650001</b>	Maxi bol	✓	✓					✓	✓
P. 42	<b>225383</b>	Mega Hamburger Bun 6.25 inch	✓	✓						✓
P. 65	<b>22270000</b>	Mini chocoladebroodje		✓						
P. 65	<b>22260000</b>	Mini croissant recht		✓						
P. 65	<b>223173</b>	Mini danish selection								
P. 43	<b>224704</b>	Mini hamburger bun rustic		✓					✓	
P. 43	<b>224703</b>	Mini hamburger bun sesam		✓					✓	
P. 69	<b>21680000</b>	Mini mix donuts		✓						
P. 67	<b>18320000</b>	Mini pecannotenkoek								
P. 32	<b>16660002</b>	Mini piccolo bruin/tarwe				✓				
P. 32	<b>16650003</b>	Mini piccolo wit	✓	✓					✓	✓
P. 32	<b>225609</b>	Mini sandwich wit		✓		✓			✓	
P. 32	<b>224649</b>	Mini sandwino assortiment		✓	✓	✓				✓
P. 65	<b>22310000</b>	Mini suisse / koffiebroodje rond		✓						
P. 69	<b>25490000</b>	Mix donuts		✓						
P. 24	<b>27690000</b>	Molenaarsbrood donker				✓	✓		✓	
P. 24	<b>23600001</b>	Molenaarsbrood meergranen	✓			✓	✓		✓	✓
P. 24	<b>23610001</b>	Molenaarsbrood wit	✓			✓			✓	✓
P. 70	<b>21900000</b>	Muffin appel-kaneel		✓					✓	



P. 70	<b>21060000</b>	Muffin duo chocolade		✓					✓	
P. 70	<b>21070000</b>	Muffin naturel		✓					✓	
P. 70	<b>21080000</b>	Muffin naturel-chocolade							✓	
P. 44	<b>225386</b>	Multiseed Hamburger Bun		✓						

N

P. 47	<b>221748</b>	Naanta pocket bread	✓	✓		✓			✓	✓
-------	---------------	---------------------	---	---	--	---	--	--	---	---

O

P. 56	<b>25480000</b>	Old amsterdam swirl								
P. 42	<b>225385</b>	Oval Hamburger Bun	✓	✓		✓				✓

P

P. 27	<b>16540003</b>	Pain bagnat bruin/tarwe				✓	✓			
P. 27	<b>221765</b>	Pain bagnat fitness	✓	✓		✓	✓		✓	✓
P. 27	<b>16550001</b>	Pain bagnat wit	✓	✓			✓		✓	✓
P. 22	<b>24420003</b>	Panini kruiden gegrild - 21 CM	✓	✓					✓	✓
P. 22	<b>24700000</b>	Panini kruiden gegrild - 26 CM	✓	✓					✓	✓
P. 22	<b>23690000</b>	Panini naturel - 26 CM	✓	✓					✓	✓
P. 22	<b>23440001</b>	Panini naturel gegrild - 21 CM	✓	✓					✓	✓
P. 22	<b>23550005</b>	Panini naturel gegrild - 21 CM	✓	✓					✓	✓
P. 22	<b>225103</b>	Panini naturel gegrild - 26 CM	✓	✓					✓	✓
P. 67	<b>218392</b>	Pecannotenkoek								
P. 44	<b>223360</b>	Pepper hamburger bun								
P. 21	<b>16520005</b>	Piccolo bruin/tarwe - 12 CM					✓			
P. 21	<b>16500013</b>	Piccolo wit - 12 CM	✓	✓					✓	✓
P. 21	<b>21160000</b>	Piccolo wit - 17 CM	✓	✓					✓	✓
P. 21	<b>15510004</b>	Piccolo wit - 22 CM	✓	✓					✓	✓
P. 23	<b>225855</b>	Pinsa Romana	✓	✓			✓		✓	
P. 23	<b>225856</b>	Pinsa Romana	✓	✓			✓		✓	
P. 23	<b>225857</b>	Pinsa Romana Sandwich	✓	✓			✓		✓	
P. 57	<b>14920006</b>	Pizza-ciabatta							✓	
P. 57	<b>16900000</b>	Pizzabodem met tomatensaus	✓						✓	✓





P. 17	<b>224675</b>	Plus fitness piccolo	✓	✓		✓			✓	✓
P. 16	<b>223285</b>	Plus frans stokbrood wit - 57 CM	✓	✓						
P. 16	<b>223284</b>	Plus frans stokbrood wit bebloemd - 57 CM		✓					✓	
P. 16	<b>223369</b>	Plus half stokbrood fitness - 26 CM	✓	✓		✓				✓
P. 16	<b>223282</b>	Plus half frans stokbrood wit - 27 CM	✓	✓					✓	✓
P. 16	<b>223283</b>	Plus half frans stokbrood wit bebloemd - 27 CM		✓					✓	
P. 17	<b>225100</b>	Plus piccolo bruin - 17 CM	✓	✓					✓	✓
P. 17	<b>225102</b>	Plus piccolo bruin - 22 CM	✓	✓					✓	✓
P. 17	<b>225099</b>	Plus piccolo wit - 17 CM	✓	✓					✓	✓
P. 17	<b>225101</b>	Plus piccolo wit - 22 CM	✓	✓					✓	✓
P. 17	<b>12510000</b>	Plus piccolo wit - 17 CM	✓	✓					✓	✓
P. 16	<b>224648</b>	Plus stokbrood fitness- 57 CM	✓	✓		✓				✓
P. 16	<b>223945</b>	Plus stokbrood wit - 26 CM				✓				
P. 44	<b>223464</b>	Potato hamburger bun	✓			✓				
P. 44	<b>26840001</b>	Premium brioche hamburger bun		✓					✓	
P. 44	<b>225387</b>	Pretzel hamburger bun sesam		✓						

R

P. 71	<b>223693</b>	Rijsttaartje								
P. 45	<b>23620000</b>	Rustic hamburger bun	✓			✓			✓	✓
P. 26	<b>220092</b>	Rustiek midi rozenbroodje volkoren	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓
P. 26	<b>220093</b>	Rustiek midi rozenbroodje wit	✓	✓		✓	✓		✓	✓
P. 26	<b>224706</b>	Rustieke piccolo volkoren - 18 CM	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓
P. 26	<b>225562</b>	Rustieke piccolo volkoren - 18 cm	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓
P. 26	<b>224705</b>	Rustieke piccolo wit - 18 CM	✓	✓			✓		✓	✓

S

P. 28	<b>16510000</b>	Sandwich wit		✓					✓	
P. 29	<b>224857</b>	Sandwino chili bun	✓	✓		✓				✓
P. 29	<b>224859</b>	Sandwino sun bun	✓	✓		✓				✓
P. 29	<b>224858</b>	Sandwino wholegrain bun	✓	✓	✓	✓				✓
P. 44	<b>25760000</b>	Sesam hamburger bun	✓				✓		✓	✓
P. 45	<b>223954</b>	Skyr hamburger bun				✓			✓	



P. 22	<b>223651</b>	Slim oat bread - 20,7 CM	✓	✓	✓					✓
P. 23	<b>222710</b>	Soft Ciabatta	✓	✓					✓	✓
P. 42	<b>225774</b>	Soft Floured Bap 4 inch	✓	✓					✓	✓
P. 26	<b>25350001</b>	Speltbroodje				✓	✓			
P. 44	<b>224821</b>	Steakhouse hamburger bun	✓						✓	✓
P. 19	<b>223822</b>	Stokbrood bruin/tarwe - 57 CM	✓	✓		✓			✓	
P. 19	<b>15550006</b>	Stokbrood wit - 57 CM	✓	✓					✓	✓
P. 65	<b>22250004</b>	Suisse lang								
P. 65	<b>21810000</b>	Suisse rond		✓						

T

P. 44	<b>221823</b>	Tiger hamburger bun	✓	✓					✓	✓
P. 31	<b>224905</b>	Tijgerpistoleet	✓						✓	✓
P. 25	<b>13870003</b>	Toastbrood premium country - 20+2 sn.	✓			✓				✓
P. 25	<b>13880003</b>	Toastbrood premium wit - 20+2 sn.	✓							✓
P. 25	<b>27720000</b>	Toastbrood volkoren	✓						✓	✓
P. 25	<b>26100000</b>	Toastbrood wit							✓	

V

P. 67	<b>218394</b>	Vanillekroon								
P. 66	<b>221818</b>	Vegan croissant recht	✓						✓	✓
P. 46	<b>16800001</b>	Viking round				✓			✓	
P. 46	<b>16300000</b>	Viking square	✓			✓			✓	
P. 46	<b>16320000</b>	Viking thinbread				✓			✓	
P. 31	<b>24660000</b>	Vloerpistoleet bruin				✓				
P. 31	<b>24650000</b>	Vloerpistoleet wit	✓	✓		✓			✓	✓

W

P. 28	<b>223642</b>	Wit puntje voorgesneden				✓			✓	
P. 56	<b>23520000</b>	Worstenbroodje halal		✓						





Gedrukt op papier  
afkomstig van  
duurzaam bosbeheer

Gratis proeven en advies  
**Neem contact op via:**

📞 **BE** +32 (0)52 31 59 00

📞 **NL** +31 (0)416 560 088

✉ [info@pastridor.com](mailto:info@pastridor.com)

🌐 [www.pastridor.com](http://www.pastridor.com)

**Lantmännen Unibake BE**

Nijverheidsstraat 3, BE-1840 Londerzeel  
[www.lantmannenunibake.be](http://www.lantmannenunibake.be)

**Lantmännen Unibake NL**

Biesbosweg 16-E, 5145 PZ Waalwijk  
[www.lantmannenunibake.nl](http://www.lantmannenunibake.nl)



**PASTRIDOR**

Brand of  **Lantmännen  
Unibake**