



**L'AUTHENTIQUE
TRADITION
BOULANGÈRE
EN FRANCE**

Planète Pain
Pain & Viennoiserie de France

PRÉSENTATION

Planète Pain a été fondé en 1990 et a depuis construit son enviable réputation en fabriquant des produits de haute qualité, à travers une large gamme de boulangerie précuite et cuite surgelée.

Nous sommes une société dynamique, de taille humaine et employons environ 150 personnes. Nous exportons aux quatre coins du monde, dans plus de 20 pays, l'authentique tradition boulangère française.

Nos moyens de production, constamment modernisés et adaptés, nous permettent d'assurer une réactivité et une flexibilité sans faille aux besoins de nos clients, tout en restant compétitifs.

Les normes HACCP et qualité font partie de notre quotidien.
L'ensemble de nos collaborateurs multilingues se tient à votre écoute.

Planete Pain was founded in 1990 and has built an enviable reputation for producing consistent, high-quality products over a wide range of part-baked and fully-baked frozen bread, and frozen. We are a successful, medium-sized business employing in excess of 150 people. We export the authentic traditional French bakery to the four corners of the world, in over 20 countries.

Our constantly modernised means of production enable us to be reactive and flexible and make it possible to meet our customers' requirements efficiently and competitively. We work to the HACCP and quality standards on a daily basis. Our whole multilingual team is at your disposal.

Planète Pain wurde 1990 gegründet und stellt seitdem eine umfangreiche, hochwertige Produktreihe vorgebackener tiefgefrorener und fertiggebackener tiefgefrorener Backwaren her. Wir sind ein erfolgreiches, dynamisches Unternehmen mittlerer Größe und beschäftigen 150 Personen. Wir exportieren das legendäre französische Brot in über 20 Länder der Welt. Unsere ständig modernisierten Produktionsmittel ermöglichen es uns gegenüber unseren Kunden flexibel zu sein und den Kundenwünschen mit konkurrenzfähigen Preisen entgegenzukommen. Natürlich gehören strenge Qualitätskontrollen und HACCP zu unserem täglichen Produktionsablauf. Unser mehrsprachiges Team berät Sie gerne und steht Ihnen jederzeit zur Verfügung.

Planete Pain è stata fondata nel 1990 e ha costruito la sua invidiabile reputazione nella produzione di panificati surgelati attraverso un'ampia gamma di prodotti di qualità precotti e cotti. Siamo un'azienda dinamica, a misura d'uomo ed impieghiamo circa 150 dipendenti. Esportiamo i nostri prodotti in ogni parte del mondo, facendo arrivare l'autentica tradizione fornaia francese in oltre 20 paesi. I nostri processi produttivi, costantemente aggiornati e adattati alle necessità dei nostri clienti, ci permettono di essere del tutto flessibili pur rimanendo pur sempre competitivi.

La qualità e il rispetto delle norme HACCP sono il nostro pane quotidiano. I nostri collaboratori multilingue sono a vostra disposizione.



Planète Pain
Pain & Viennoiserie de France

SOMMAIRE

SANDWICHERIE

01 / Demi-baguettes	4
02 / Demi-baguettes prestige	6
03 / Sandwichs légers	8
04 / Sandwichs du chef	10
05 / Sandwichs gourmands	12
06 / Supers sandwichs	14
07 / Paninis	16
08 / Paninis ovales	18
09 / Ciabattas	20
10 / Pains burgers	22

RESTAURATION

11 / Petits pains	26
12 / Assortiments	28

BOULANGERIE

16 / Baguettes	30
14 / Batards	32
15 / Pains du monde	34

*Poids précuit > cuit / longueur moyenne / unités par carton
Part-baked weight > fully baked / average length / units per box
Vorgebackenes Gewicht > fertiggebacken / durchschnittliche Länge / Stück pro Karton
Peso precotto > cotto / lunghezza media / pezzi per cartone*

01 • SANDWICHERIE

Demi-baguettes

/ précuites surgelées

/ frozen part-baked

/ tiefgekühlt, vorgebacken

/ precotti surgelati





DEMI-BAGUETTE 140 g

• 10231 : 140 g / 125 g / 28 cm / x 50



DEMI-BAGUETTE MALTÉE 140 g

Malted Wheat / Malzmehl / Farina maltata

• 10451 : 140 g / 125 g / 28 cm / x 50



DEMI-BAGUETTE MULTI-CÉRÉALES 140 g

Multigrain / Mehrkorn / Multicereali

• 10651 : 140 g / 125 g / 28 cm / x 50



DEMI-BAGUETTE MULTI-CÉRÉALES AUX GRAINES 140 g

Multigrain, seeded / Mehrkorn mit Körnern / Multicereali con semi

• 10351 : 140 g / 125 g / 28 cm / x 50



DEMI-BAGUETTE AU SON 140 g

Brown / Kleie / Crusca

• 10551 : 140 g / 125 g / 28 cm / x 50

02 • SANDWICHES

Demi-baguettes prestige

/ précuites & cuites surgelées

/ frozen part-baked & fully-baked

/ tiefgekühlt, vorgebacken & fertiggebacken

/ precotti & cotti surgelati





DEMI-BAGUETTE CUITE 125 g

• 10984 : - / 125 g / 28 cm / x 50



BARRA MEDIA NATUR 125 g

• 10820 : 125 g / 110 g / 25 cm / x 50



DEMI-BISONTINE SAVEUR LEVAIN 140 g

Sourdough / Sauerteig / Lievito madre

• 10823 : 140 g / 125 g / 25 cm / x 40



PIZZA BAGUETTE 150 g

• 10842 : - / 150 g / 30 cm / x 44

03 • SANDWICHERIE

Sandwichs légers

/ préculs & culs surgelés

/ frozen part-baked & fully-baked

/ tiefgekühlt, vorgebacken & fertiggebacken

/ precotti & cotti surgelati





PETIT PAIN SANDWICH 90 g

• **10281** : 90 g / 80 g / 19 cm / x 70



PETIT PAIN SANDWICH AU SON 90 g

Brown / Kleie / Crusca

• **10571** : 90 g / 80 g / 19 cm / x 70



PETIT PAIN SANDWICH MULTI-CÉRÉALES 90 g

Multigrain / Mehrkorn / Multicereali

• **10670** : 90 g / 80 g / 17 cm / x 75



PETIT PAIN SANDWICH MULTI-CÉRÉALES AUX GRAINES 90 g

Multigrain / Mehrkorn / Multicereali

• **10286** : 90 g / 80 g / 19 cm / x 70



HOT-DOG PRÉTRANCHÉ 110 g

Fully-Baked pre sliced / Vorgeschnittene fertiggebacken / Pretagliata cotta

• **10205** : - / 110 g / 20 cm / x 50

04 • SANDWICHERIE

Sandwichs du chef

/ pré-cuits & cuits surgelés

/ frozen part-baked & fully-baked

/ tiefgekühlt, vorgebacken & fertiggebacken

/ precotti & cotti surgelati





LOSANGE SAVEUR LEVAIN 70 g

Sourdough / Sauerteig / Lievito madre

• 10624 : 70 g / 65 g / 15 cm / x 100



PAVÉ CAMPAGNE GRAINES CUIT 85 g

Fully-baked / Fertiggebacken / Cotto

• 10959 : - / 85 g / 10 cm / x 70



PAVÉ SOFT AUX CÉRÉALES CUIT 90 g

Fully-baked, seeded / Mit Körnern, fertiggebacken / Con semi, cotto

• 10968 : - / 90 g / 10 cm / x 70



PAVÉ CUIT 80 g

Fully-baked / Fertiggebacken / Cotto

• 10964 : - / 80 g / 10 cm / x 70



TRIANGLE MULTI-CÉRÉALES 110 g

Multigrain / Mehrkorn / Multicereali

• 10911 : 110 g / 100 g / 12,5 cm / x 60

05 • SANDWICHERIE

Sandwichs gourmands

/ cuits surgelés

/ frozen baked

/ tiefgekühlt fertiggebacken

/ cotti surgelati





CIABATTA AUX GRAINES CUITE 110 g

Fully baked / Fertiggebacken / Cotto

• **10978** : - / 110 g / 16 cm / x 40



Nouveau

DEMI LUNE CUITE 100 g

Fully-baked / Fertiggebacken / Cotto

• **10937** : - / 100 g / 14 cm / x 34



Nouveau

FOCACCIA CARRÉ CUITE 100 g

Fully-baked / Fertiggebacken / Cotto

• **10916** : - / 100 g / 12 cm / x 30



FOCACCINA CUITE 120 g

Fully-baked / Fertiggebacken / Cotto

• **10902** : - / 120 g / 17 cm / x 40



Nouveau

FOCACCIA RONDE CUITE 120 g

Fully-baked / Fertiggebacken / Cotto

• **10928** : - / 120 g / 14 cm / x 25

06 • SANDWICHERIE

Supers sandwiches

/ préculs surgelés
/ frozen part-baked
/ tiefgekühlt, vorgebacken
/ precotti surgelati





SUPER SANDWICH NATURE 140 g

• **10884** : 140 g / 125 g / 20 cm / x 50



SUPER SANDWICH OIGNON 140 g

Onion / Zwiebel / Cipolla

• **10886** : 140 g / 125 g / 20 cm / x 50



SUPER SANDWICH AU SON 140 g

Brown / Kleie / Crusca

• **10890** : 140 g / 125 g / 20 cm / x 50

07 • SANDWICHERIE

Paninis

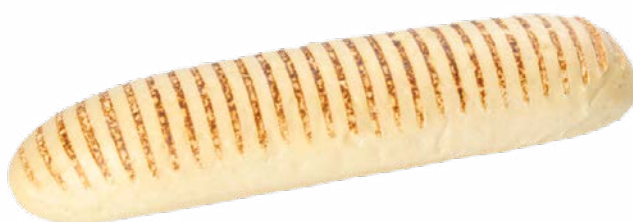
/ préculs & culs surgelés
/ frozen part-baked & fully-baked
/ tiefgekühlt, vorgebacken & fertiggebacken
/ precotti & cotti surgelati





PANINI NATURE 110 g

- **10827** : 110 g / 100 g / 21 cm / x 70
- **10852** : 110 g / 100 g / 25,5 cm / x 60
- **10851** : 110 g / 100 g / 28 cm / x 60



PANINI NATURE PRÉ-MARQUÉ 110 g / 100 g

Pre-marked / Vorgetoastet / Grigliato

- **10827** : - / 100 g / 21 cm / x 50
- **10860** : - / 110 g / 25 cm / x 50
- **10810** : - / 110 g / 28 cm / x 60

Disponible en tranché partiel

Pre-sliced version available

Vorgeschnittene Version erhältlich

Versione pretagliata disponibile

08 • SANDWICHERIE

Paninis ovales

/ préculs surgelés
/ frozen part-baked
/ tiefgekühlt, vorgebacken
/ precotti surgelati





PANINI OVALE NATURE 130 g

• **10865** : 130 g / 120 g / 20 cm / x 50



PANINI OVALE TOPPING SÉSAME 130 g

• **10856** : 130 g / 120 g / 20 cm / x 50



PANINI OVALE TOPPING NIGELLE & SÉSAME 130 g

• **10862** : 130 g / 120 g / 20 cm / x 50



PANINI OVALE TOPPING GRAINES 130 g

• **10864** : 130 g / 120 g / 20 cm / x 50



PANINI OVALE PRÉMARQUÉ 130 g

• **10866** : 130 g / 120 g / 20 cm / x 50



PANINI OVALE TOPPING NIGELLE & SÉSAME 70 g

• **10780** : 70 g / 60 g / 14 cm / x 50

09 • SANDWICHERIE

Ciabattas

/ précuites & cuites surgelées

/ frozen part-baked & fully-baked

/ tiefgekühlt, vorgebacken & fertiggebacken

/ precotti & cotti surgelati





SANDWICH RUSTIQUE 120 g

• 10883 : 120 g / 100 g / 17 cm / x 40



CIABATTA 100 g

• 10458 : 100 g / 90 g / 14 cm / x 60



CIABATTA RUSTIQUE 120 g

• 10882 : 120 g / 100 g / 13,5 cm / x 40



CIABATTA PRÉ-MARQUÉE 120 g

Bar marked / Vorgetoastet / Grigliata

• 10990 : - / 120 g / 17 cm / x 40



Nouveau

CIABATTA POMME DE TERRE 120 g

Tranché charnière / Pre-sliced / Vorgeschnittene / Pretagliata

• 10930 : - / 120 g / 24 cm / x 30

10 • SANDWICHERIE

Pains Burgers

/ cuits surgelés

/ frozen fully-baked

/ tiefgekühlt fertiggebacken

/ cotti surgelati





TARTARUGA NATURE 80 g

• **10100** : - / 80 g / Ø 12 cm / x 60



TARTARUGA MULTI-CÉRÉALES 80 g

• **10101** : - / 80 g / Ø 12 cm / x 60



L'AUTENTIK 100 g / 120 g

• **10892** : - / 100 g / 21 cm x 7 cm / x 40

• **10893** : - / 120 g / 21 cm x 9 cm / x 40

• **10895** : - / 120 g / 26 cm x 7 cm / x 32



MINI KEBAB 80 g

• **15941** : - / 80 g / 14,5 cm x 7 cm / x 36



PAIN ROND 120 g

• **10891** : - / 120 g / 14 cm / x 36

• **10896** : - / 120 g / 15 cm / x 36

11 • SANDWICHERIE

Pains Burgers

/ préculits & culits surgelés

/ frozen part-baked & fully-baked

/ tiefgekühlt, vorgebacken & fertiggebacken

/ precotti & cotti surgelati





L'OURS 100 g

Fully-baked / Fertiggebacken / Cotto

• **10263** : - / 100 g / Ø 11 cm / x 50



BOULE BRIOCHE NOIRE 90 g

Fully-baked / Fertiggebacken / Cotto

• **10279** : - / 90 g / Ø 11 cm / x 56



BURGER SÉSAME 120 g

Fully-baked / Fertiggebacken / Cotto

• **10271** : - / 120 g / Ø 12 cm / x 40



BRETZEL BURGER CUIT TRANCHÉ TOTAL 65 g

Fully-baked / Fertiggebacken / Cotto

• **10363** : - / 65 g / Ø 11 cm / x 35



BOULE SAVEUR LEVAIN 110 g

Sourdough / Sauerteig / Liveto madre

• **10277** : 110 g / 100 g / Ø 11 cm / x 50

12 • RESTAURATION

Petits pains

/ préculs surgelés
/ frozen part-baked
/ tiefgekühlt, vorgebacken
/ precotti surgelati



BOUCHON 35 g

• 10340 : 35 g / 30 g / 9 cm / x 150



BOUCHON AU SON 35 g

Brown / Kleie / Crusca

• 10590 : 35 g / 30 g / 9 cm / x 150



BOUCHON MULTI-CÉRÉALES 35 g

Multigrain / Mehrkorn / Multicereali

• 10690 : 35 g / 30 g / 9 cm / x 150



BOUCHON MULTI-CÉRÉALES AUX GRAINES 35 g

Multigrain / Mehrkorn / Multicereali

• 10692 : 35 g / 30 g / 9 cm / x 150



PETIT PAIN 55 g

• **10301** : 55 g / 50 g / 13,5 cm / x 100



PAVÉ CAMPAGNE 70 g

Rustic / Rustikal / Rusctico

• **10955** : 70 g / 65 g / 8 cm / x 100



PETIT PAIN SAVEUR LEVAIN 50 g

Sourdough / Sauerteig / Lievito madre

• **10617** : 50 g / 45 g / 8 cm / x 200



PETIT PAIN MULTI-CÉRÉALES 55 g

Multigrain / Mehrkorn / Multicereali

• **10681** : 55 g / 50 g / 13,5 cm / x 100



PETIT PAIN AU SON 55 g

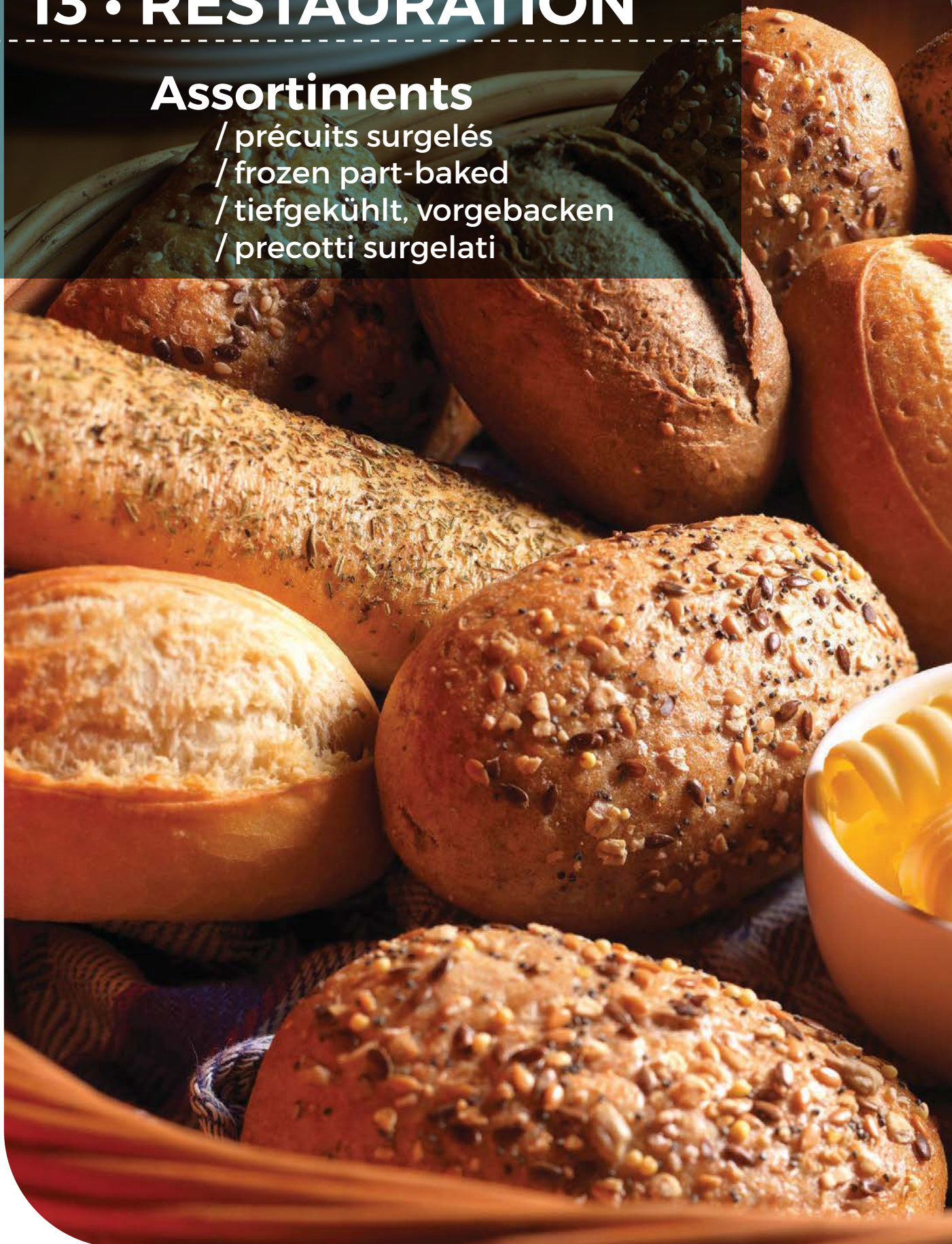
Brown / Kleie / Crusca

• **10581** : 55 g / 50 g / 13,5 cm / x 100

13 • RESTAURATION

Assortiments

/ préculis surgelés
/ frozen part-baked
/ tiefgekühlt, vorgebacken
/ precotti surgelati





FRENCH BAKERS BASKET

10936 : Lot de 5 x 30



PETIT PAIN AU SON GRAINES 50 g

Brown, seeded / Kleie mit Körnern / Crusca con semi

• 50 g / 45 g / 10 cm



CIABATTA HERBES 50 g

Mediterranean herbs / Kräuter / Erbe mediterranea

• 50 g / 45 g / 14 cm



CIABATTA MULTI-CÉRÉALES 50 g

Multigrain / Mehrkorn / Multicereali

• 50 g / 45 g / 7,5 cm



BOUCHON MULTI-CÉRÉALES 35 g

Multigrain / Mehrkorn / Multicereali

• 35 g / 30 g / 9 cm



BOUCHON 35 g

• 35 g / 30 g / 9 cm

ASSORTIMENTS BOUCHONS

10934 : Lot de 3 x 40



BOUCHON 35 g

• 35 g / 30 g / 9 cm



BOUCHON AU SON 35 g

Brown / Kleie / Crusca

• 35 g / 30 g / 9 cm



BOUCHON MULTI-CÉRÉALES 35 g

Multigrain / Mehrkorn / Multicereali

• 35 g / 30 g / 9 cm

14 • BOULANGERIE

Baguettes

/ précuites surgelées

/ frozen part-baked

/ tiefgekühlt, vorgebacken

/ precotti surgelati





BAGUETTE MULTI CÉRÉALES 280 g

Multigrain / Mehrkorn / Multicereali

• **10620** : 280 g / 250 g / 58 cm / x 30



BAGUETTE 280 g

• **10180** : 280 g / 250 g / 58 cm / x 30



BAGUETTE AU SON 280 g

Brown / Kleie / Crusca

• **10521** : 280 g / 250 g / 58 cm / x 30



BAGUETTE À L'ANCIENNE 280 g

• **10748** : 280 g / 250 g / 48 cm / x 27



PAIN 440 g

• **10150** : 440 g / 400 g / 58 cm / x 20

15 • BOULANGERIE

Batards

/ préculs surgelés
/ frozen part-baked
/ tiefgekühlt, vorgebacken
/ precotti surgelati



MICHE 500 g

• 10732 : 500 g / 470 g / Ø 18 cm / x 10



MICHE SEIGLE 500 g

Rye / Roggen / Segale

• 10731 : 500 g / 470 g / Ø 18 cm / x 10



MICHE FENOUIL 450 g

Fennel / Fenchel / Finocchio

• 10722 : 450 g / 410 g / Ø 18 cm / x 10



BATARD PAVOT 440 g

Poppy seeds / Mohnsamen / Papavero

• 10710 : 440 g / 400 g / 28 cm / x 12



BATARD BALTIQUE 480 g

• **10720** : 480 g / 450 g / 28 cm / x 12



BATARD BALTIQUE AUX GRAINS 510 g

Seeded / Mit Körnern / Con semi

• **10727** : 510 g / 490 g / 28 cm / x 10



BATARD OIGNONS 400 g

Onion / Zwiebel / Cipolla

• **10724** : 400 g / 370 g / 27 cm / x 12



BATARD PAVOT BALTIQUE 480 g

Poppy seeds / Mohnsamen / Papavero

• **10721** : 480 g / 450 g / 28 cm / x 12



BATARD MULTI-CÉRÉALES 440 g

Multigrain / Mehrkorn / Multicereali

• **10605** : 440 g / 400 g / 28 cm / x 12

16 • BOULANGERIE

Pains du monde

/ cuits surgelés
/ frozen baked
/ fertiggebacken
/ cotti surgelati



ROUND PITA 120 g

• 10109 : - / 120 g / 16 cm / x 40

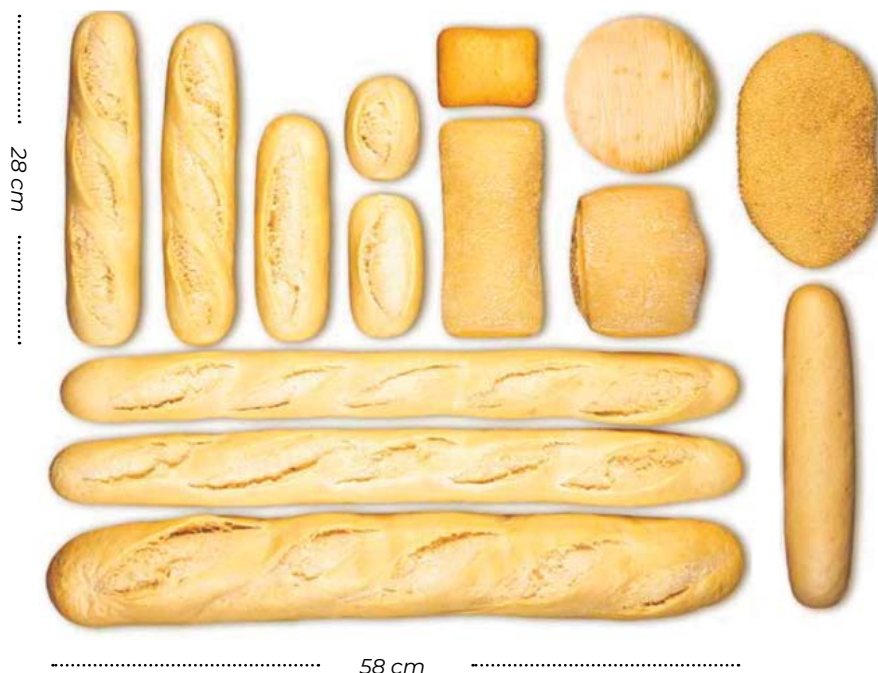


PAIN GREC 120 g *Nouveau*

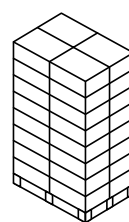
• 10111 : - / 120 g / 21 cm / x 72



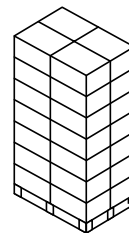
• DIMENSIONS & PALETTISATION •



EUROPE
Longueur 1,20 m x Largeur 0,80 m

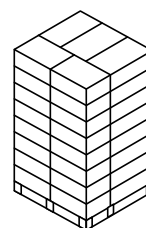


Hauteur : 2,12 m
avec 8 rangs

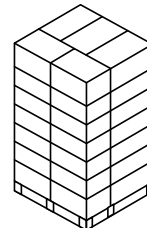


Hauteur : 2,22 m
avec 7 rangs

CHEP
Longueur 1,20 m x Largeur 1 m



Hauteur : 2,12 m
avec 8 rangs



Hauteur : 2,22 m
avec 7 rangs

• CONSEILS DE CUISSON •

BAKING INSTRUCTIONS / BACKANWEISUNG

			
	Laisser décongeler à température ambiante (minutes) <i>Thawing a room temperature (minutes)</i> <i>Bei Raumtemperatur auftauen lassen (Minuten)</i>	Température de cuisson <i>Baking temperature</i> <i>Backtemperatur</i>	Temps de cuisson (minutes) <i>Baking times (minutes)</i> <i>Backzeit (Minuten)</i>
PAIN PRÉCUIT 35 g - 90 g 90 g - 140 g 140 g - 300 g 300 g - 500 g	0 0 0 0	200°C 200°C 200°C 200°C	08-10 10-12 12-14 15-18
PANINI	45	À griller	02-05
PAIN CUIT	45	0	0

• CONDITIONS DE CONSERVATION •

SHELF LIFE / AUFBEWAHRUNG

PAIN : 15 MOIS / BREAD : 15 MONTHS / BROT : 15 MONATE



Planète Pain
Pain & Viennoiserie de France

ZA Les Belles Ouvrières,
25410 Saint-Vit/France

+33 (0)3 81 87 67 40

commercial@planetepain.com

www.planetepain.com