



Gourmand
PASTRIES

Catalogo





Gourmand
PASTRIES



Indice

Informazioni generali

P. 02 - 05

- Chi è Gourmand Pastries
- Standard qualitativi
- Suggerimenti e consigli per conservazione, scongelamento e cottura
- Tipo mi materia grassa usata
- Legenda simboli

Informazioni prodotto

P. 06 - 53

- Croissant Superfarciti Dolci
- Croissant Superfarciti Salati
- Linea Danese
- Specialità Dolci
- Specialta' Salate
- Croissant Vuoti
- Pain au Chocolat
- Panoramica Prodotti



Chi è Gourmand Pastries

Gourmand Pastries, A taste for quality

Creare prodotti di croissanteria, squisiti per gusto e sapore, è la passione che ci anima in tutto ciò che facciamo. A guidarci e a motivarci, ogni giorno, è proprio la ricerca del gusto e del sapore.

La missione di Gourmand Pastries è sviluppare prodotti che aiutino i nostri clienti ad avere successo. Per questo puntiamo su rapporti commerciali a lungo termine e scandagliamo continuamente il mercato alla ricerca di nuove opportunità. Non a caso, siamo diventati esperti nell'individuare le tendenze e nello sviluppo di nuovi prodotti.

Clienti soddisfatti in tutto il mondo

I nostri prodotti da forno sono apprezzati dai consumatori in più di 35 paesi. Le nostre prelibatezze, dolci e salate, sono reperibili nei supermercati o accessibili attraverso i servizi di ristorazione tradizionali e i canali foodservice on-the-go. Tutta questa bontà viene prodotta presso il nostro stabilimento all'avanguardia di Mouscron.

La nostra regola d'oro: puntare sulla qualità

Applichiamo rigorosi standard e procedure di qualità che vengono regolarmente controllati da enti indipendenti. Le nostre fasi di produzione sono pertanto conformi agli standard di sicurezza alimentare BRC, IFS e FDA.

La nostra storia

Gourmand nasce negli anni '80 quando Christian Moulin apre un panificio nel centro di Mouscron. Poco dopo, inizia a esportare prodotti da forno, portandolo a sviluppare il primo croissant industriale prelievitato in Europa.

Christian crede nella produzione su larga scala di prodotti semilavorati e nelle relative opportunità commerciali, fonda così Gourmand nel 1984, specializzandosi nei prodotti di sfoglia. Gourmand, ancora una volta, fa da apripista e porta sul mercato il primo croissant industriale farcito.

Nel 1991 Gourmand viene rilevata dal gruppo Dossche, un'azienda familiare fondata nel 1875 e attiva nel settore alimentare. Gourmand cresce quindi rapidamente a livello internazionale grazie agli investimenti realizzati per sviluppare i prodotti, potenziare la capacità produttiva e automatizzare radicalmente gli impianti. Tali investimenti hanno trasformato Gourmand in una realtà affermata di successo internazionale.



Istruzioni tecniche

Conservazione

1. Assicurarsi che il prodotto sia sempre stoccato a -18°C.
2. I prodotti scongelati non devono mai essere ricongelati.
3. Tenere chiusi i sacchetti durante la conservazione.
4. Per garantire una corretta rotazione dei prodotti, cuocere sempre prima quelli con scadenza più ravvicinata.

Scongelamento

Si consiglia di scongelare i prodotti prima della cottura per ottenere un risultato ottimale, seguendo le istruzioni riportate per ciascun prodotto.

I prodotti della linea danese non devono mai essere scongelati prima della cottura ma devono essere infornati direttamente dal freezer.

Cottura



Assicurarsi che il forno sia correttamente preriscaldato impostandolo 25°C superiori alla temperatura prevista per la cottura del prodotto. La temperatura diminuisce nel momento in cui si infornano i prodotti. Lasciare spazio sufficiente tra i singoli prodotti e usare carta da forno.



La temperatura di cottura può variare in base al tipo di forno, quella specificata è puramente indicativa.



Regolare la temperatura e tempo di cottura se i prodotti non risultano ben cotti, le istruzioni sono indicative.



Per ottenere un prodotto fragrante, utilizzare il vapore all'inizio della cottura. Far uscire il vapore 5 minuti prima della fine della cottura.



Lasciare raffreddare il prodotto sulla teglia prima di servire. Decorare i prodotti con topping a piacere.

Materie grasse e Simboli



Burro*

Sostanza ottenuta da latte o panna contentente minimo 82% di materia grassa.

- Miglior gusto, fragranza, sfogliatura rispetto agli altri tipi di grasso



SuperBlend

Sostanza ottenuta da burro concentrato (con almento il 99,8% di grassi) e margarina.

- Nuova generazione di alternative al burro

- Gusto al burro

- Sfogliatura e fragranza come i prodotti al burro

- Buon rapporto qualità prezzo



Margarina Danese

Materia grassa di origine danese ottenuta da grassi vegetali.

Ideale per la produzione di pasticceria danese in quanto la specifica sfogliatura rende i prodotti leggeri e fragranti.



Guarnire la Treccia Noci Pecan con lo **sciroppo d'acero** appena sfornato.



Decorare con **glassa** quando il prodotto è completamente raffreddato.



Cuocere con **vapore**



Prodotti **NAFNAC**, senza aromi artificiali e coloranti



Con puro **Cioccolato Belga**



Kosher

* Usiamo quasi interamente burro testurizzato per i nostri prodotti con burro.

** è un olio concentrato di burro contenente il 99.9% di grasso.



Croissant superfarciti dolci

- Mini Croissant al Cioccolato e Nocciola P. 08
- Croissant al Cioccolato e Nocciola P. 08
- Mini Croissant all'Albicocca P. 09
- Croissant all'Albicocca P. 09
- Croissant al Lampone P. 10
- Mini Croissant alla Crema P. 10
- Croissant alla Crema P. 11
- Croissant Multicereali Mirtillo P. 11
- Croissant alla Mandorla P. 12
- Mix Mini Croissant con Farcitura (Albicocca, Cioccolato) P. 12
- Mix Mini Croissant con Farcitura (Mandorla, Albicocca, Cioccolato) P. 13





Croissant superfarciti dolci







Mini Croissant al
Cioccolato e Nocciola







Croissant al
Cioccolato e Nocciola

materia grassa	16%  Burro	SuperBlend	SuperBlend	15%  Burro
peso	45 g	45 g	85 g	90 g
topping	Scaglie di Cioccolato	Scaglie di Cioccolato	Scaglie di Cioccolato	Scaglie di Cioccolato
codice	1325.1045	1327.1045	1327.0085	1325.2090
pezzi/cartone	108 (3x36)	108 (3x36)	60 (2x30)	60 (2x30)
peso/cartone	4,86 kg	4,86 kg	5,10 kg	5,40 kg
cartoni/pallet	88	88	64	64

Scongela e cuoci


tempo di scongelamento	20 min	20 min	30 min	30 min
temperatura di cottura	180°C	180°C	180°C	180°C
tempo di cottura	15 - 17 min 	15 - 17 min 	18 - 20 min 	18 - 20 min 


Dal freezer al forno


temperatura di cottura	165°C	165°C	165°C	165°C
tempo di cottura	19 - 21 min 	19 - 21 min 	20 - 25 min 	20 - 25 min 



Mini Croissant
all'Albicocca


16%  Burro	SuperBlend
45 g	45 g
Zucchero giallo	Zucchero giallo
1365.0045	1367.1045
108 (3x36)	108 (3x36)
4,86 kg	4,86 kg
88	88

20 min
180°C
15 - 17 min 

165°C
19 - 21 min 



Croissant all'Albicocca

SuperBlend	15%  Burro
85 g	90 g
Zucchero giallo	Zucchero giallo
1367.1085	1365.0090
60 (2x30)	60 (2x30)
5,10 kg	5,40 kg
64	64

30 min
180°C
18 - 20 min 

30 min
180°C
18 - 20 min 

165°C
20 - 25 min 

165°C
20 - 25 min 

Croissant superfarciti dolci



Croissant al Lampone



Mini Croissant alla Crema

materia grassa	15% 🍳 Burro
peso	90 g
topping	Zucchero rosa
codice	1385.0090
pezzi/cartone	60 (2x30)
peso/cartone	5,40 kg
cartoni/pallet	64

16% 🍳 Burro
45 g
Zucchero
1345.0145
108 (3x36)
4,86 kg
88

Scongela e cuoci

tempo di scongelamento	30 min
temperatura di cottura	180°C
tempo di cottura	18 - 20 min 🕒

20 min
180°C
15 - 17 min 🕒

Dal freezer al forno

temperatura di cottura	165°C
tempo di cottura	20 - 25 min 🕒

165°C
19 - 21 min 🕒



Croissant alla Crema

17% 🧈 Burro

90 g

Zucchero

1345.0190

60 (2x30)

5,40 kg

64

30 min

180°C

18 - 20 min 🕒

165°C

20 - 25 min 🕒



Croissant
Multicereali Mirtillo

SuperBlend

85 g

Zucchero

1417.5085

60 (2x30)

5,10 kg

64

30 min

180°C

18 - 20 min 🕒

165°C

20 - 25 min 🕒

Croissant superfarciti dolci



Croissant alla Mandorla



Mix Mini Croissant
con Farcitura
(Albicocca, Cioccolato)

materia grassa	14% 🧈 Burro
peso	100 g
topping	Mandorle a lamelle
codice	1335.0000
pezzi/cartone	60 (2x30)
peso/cartone	6,00 kg
cartoni/pallet	64

SuperBlend
45 g
Scaglie di cioccolato & Zucchero giallo
1997.2045
72 (2x36)
3,24 kg
96

Scongela e cuoci

tempo di scongelamento	30 min
temperatura di cottura	180°C
tempo di cottura	18 - 20 min 🕒

20 min
180°C
15 - 17 min 🕒

Dal freezer al forno

temperatura di cottura	165°C
tempo di cottura	20 - 25 min 🕒

165°C
19 - 21 min 🕒



Mix Mini Croissant con Farcitura

(Mandorla, Albicocca, Cioccolato)

16%  Burro

45 g

Mandorle a lamelle, Scaglie di cioccolato & Zucchero giallo

1995.3045

108 (3x36)

4,86 kg

88

SuperBlend

45 g

1997.1045


108 (3x36)

4,86 kg

88


20 min

180°C


15 - 17 min 

20 min


180°C

15 - 17 min 

165°C

19 - 21 min 

165°C

19 - 21 min 





Croissant superfarciti salati

- Mini Croissant con Prosciutto & Formaggio P. 16
- Croissant con Prosciutto & Formaggio P. 16



Croissant

superfarciti salati



Mini Croissant con Prosciutto & Formaggio

con cubetti di prosciutto
e formaggio Gouda



Croissant con Prosciutto & Formaggio

con fetta di prosciutto e formaggio
Gouda

materia grassa

peso

topping

codice

pezzi/cartone

peso/cartone

cartoni/pallet

SuperBlend

40 g

Formaggio grattugiato

1477.0040

108 (3x36)

4,32 kg

88

14%  Burro

100 g

Formaggio grattugiato

1465.4000

60 (2x30)

6,00 kg

64

Scongela e cuoci


tempo di scongelamento

20 min

temperatura di cottura


180°C

tempo di cottura

15 - 17 min 

30 min

180°C


18 - 20 min 

Dal freezer al forno


temperatura di cottura

165°C

tempo di cottura

19 - 21 min 

165°C

20 - 25 min 





Linea Danese

- Girella Danese alla Cannella P. 20
- Mini Treccina alle Noci Pecan P. 20
- Treccina alle Noci Pecan P. 21
- Treccina Blueberry P. 21
- Danesina con Crema P. 22
- Mix Mini Danesine (Crema, Mela, Lampone, Noci Pecan, Cannella) P. 22
- Mix Danesine (Crema, Mela, Lampone, Cannella) P. 23



Linea Danese



Girella Danese
alla Cannella



Mini Treccina
alle Noci Pecan

materia grassa

peso

topping

codice

pezzi/cartone

peso/cartone

cartoni/pallet



Margarina danese

85 g

-

1506.0585

48 (4x12)

4,08 kg

96



Margarina danese

42 g

Noci Pecan

1596.0542

120 (5x24)

5,04 kg

96

Scongela e cuoci

tempo di scongelamento

-

temperatura di cottura

-

tempo di cottura

-

-

-

-

Dal freezer al forno

temperatura di cottura

190°C

tempo di cottura

17 - 20 min

190°C


14 - 17 min




Treccina alle Noci Pecan



Treccina Blueberry

 Margarina danese	SuperBlend
95 g	100 g
Noci Pecan	Noci Pecan
1596.0595 / 1596.0095	1597.0000
48 (4x12) / 48 (1x48)	48 (1x48)
4,56 kg	4,80 kg
88 / 96	96

 Margarina danese
100 g
Zucchero
1576.0000
48 (1x48)
4,80 kg
96

-
-
-

-
-
-

-
-
-

190°C
17 - 20 min

190°C
17 - 20 min

190°C
17 - 20 min

Linea Danese



2X

Danesina con Crema



1X

1X

Mix Mini Danesine

(Crema, Mela, Lampone, Noci Pecan, Cannella)

materia grassa

peso

topping

codice

pezzi/cartone

peso/cartone

cartoni/pallet

 Margarina danese

100 g

-

1536.0500

48 (4x12)

4,80 kg

96

 Margarina danese

42 g

-

1996.0542

120 (5x24)

5,00 kg

96

Scongela e cuoci

tempo di scongelamento

-

-

temperatura di cottura

-

-

tempo di cottura

-

-

Dal freezer al forno

temperatura di cottura

190°C

190°C

tempo di cottura


17 - 20 min

14 - 17 min



Mix Danesine

(Crema, Mela, Noci Pecan, Cannella)

 Margarina danese

100 g

-

1996.0500

48 (4x12)

4,56 kg

96

-

-

-

190°C

17 - 20 min





Specialità Dolci

- Mini Girella con Crema e Uvetta P. 26
- Girella con Crema e Uvetta P. 26
- Fagotto con Crema e Uvetta dritto P. 27
- Treccia con Pepite di Cioccolato e Crema P. 28
- Croissant Fiammingo P. 28
- Croissant Fiammingo con Uvetta P. 29
- Pain con Crema Pasticcera Ricoperto di Mandorle P. 29
- Girella con Caramello al Burro Salato P. 30
- Mix Mini Viennoiserie P. 30




Specialità Dolci




Mini Girella
con Crema e Uvetta







Girella
con Crema e Uvetta





materia grassa	13%  Burro	SuperBlend
peso	30 g	30 g
topping	-	-
codice	1205.0030	1207.0030
pezzi/cartone	150 (2x75)	150 (2x75)
peso/cartone	4,50 kg	4,50 kg
cartoni/pallet	88	88

14%  Burro	SuperBlend
100 g	100 g
-	-
1205.0000	1207.2000
60 (2x30)	60 (2x30)
6,00 kg	6,00 kg
64	64

Scongela e cuoci

tempo di scongelamento	20 min	20 min	30 min	30 min
temperatura di cottura	180°C	180°C	180°C	180°C
tempo di cottura	12 - 14 min 	12 - 14 min 	20 - 22 min 	20 - 22 min 

Dal freezer al forno

temperatura di cottura	165°C	165°C	165°C	165°C
tempo di cottura	18 - 20 min 	18 - 20 min 	20 - 25 min 	20 - 25 min 



Fagotto con Crema e Uvetta dritto

13% 🧈 Burro

100 g

-

1215.0000

75 (3x25)

7,50 kg

40

30 min

180°C

20 - 22 min 🕒

165°C

20 - 25 min 🕒



Specialità Dolci



Treccia con Pepite di Cioccolato e Crema



Croissant Fiammingo

materia grassa	11% 🧈 Burro
peso	90 g
topping	-
codice	1345.0090
pezzi/cartone	50 (2x25)
peso/cartone	4,50 kg
cartoni/pallet	88

24% 🧈 Burro
75 g
-
1135.1075
60 (2x30)
4,50 kg
64

Scongela e cuoci

tempo di scongelamento	30 min
temperatura di cottura	180°C
tempo di cottura	20 - 22 min 🕒

30 min
180°C
20 - 22 min 🕒

Dal freezer al forno

temperatura di cottura	165°C
tempo di cottura	20 - 25 min 🕒

165°C
20 - 25 min 🕒



Croissant Fiammingo
con Uvetta

21% 🍞 Burro
85 g
-
1135.1185
60 (2x30)
5,10 kg
64

30 min
180°C
20 - 22 min 🕒

165°C
20 - 25 min 🕒



Pain con Crema Pasticcera
Ricoperto di Mandorle

SuperBlend
100 g
Mandorle a lamelle & Zucchero
1347.0200
60 (2x30)
6,00 kg
64

30 min
180°C
20 - 22 min

165°C
20 - 25 min

Specialità Dolci

NUOVO



Girella con Caramello al
Burro Salato



Mix Mini Viennoiserie
(Croissant, Girella, Pain au Chocolat)

materia grassa	SuperBlend
peso	95 g
topping	-
codice	1207.0195
pezzi/cartone	60 (2x30)
peso/cartone	5,70 kg
cartoni/pallet	64

22% - 13% - 19%	🧈 Burro
30 g	
-	
1995.1030	
225 (3x75)	
6,30 kg	
64	

Scongela e cuoci

tempo di scongelamento	30 min
temperatura di cottura	180°C
tempo di cottura	20 - 22 min 🕒

20 min
180°C
12 - 14 min

Dal freezer al forno

temperatura di cottura	165°C
tempo di cottura	20 - 25 min 🕒

165°C
18 - 20 min





Specialità Salate

- Girella Jalapeño e Cheddar P. 34
- Fagotto con Formaggio Gouda P. 34
- Fagotto con Spinaci e Ricotta P. 35



Specialità Salate



Girella Jalapeño
e Cheddar



Fagotto con
Formaggio Gouda

materia grassa	SuperBlend
peso	105 g
topping	-
codice	1227.1005
pezzi/cartone	75 (3x25)
peso/cartone	7,88 kg
cartoni/pallet	48

SuperBlend
105 g
Formaggio grattugiato
1457.0005
60 (2x30)
6,30 kg
64

Scongela e cuoci

tempo di scongelamento	30 min
temperatura di cottura	180°C
tempo di cottura	20 - 22 min 🕒

30 min
180°C
18 - 20 min 🕒

Dal freezer al forno

temperatura di cottura	165°C
tempo di cottura	22 - 27 min

165°C
20 - 25 min



Fagotto con Spinaci e Ricotta

SuperBlend

105 g

-

1487.1005

60 (2x30)

6,30 kg

64

30 min

180°C

18 - 20 min 🕒

165°C

20 - 25 min





Croissant vuoti

- Mini Croissant al Burro P. 38
- Croissant al Burro P. 38
- Croissant Premium al Burro P. 39
- Croissant Curvo P. 40
- Croissant Reale P. 40
- Mini Croissant Dritto P. 41
- Croissant Dritto P. 41
- Mini Croissant Multicereali P. 42
- Croissant Multicereali P. 42



Croissant vuoti



Mini Croissant al Burro



Croissant al Burro

materia grassa	22% 🧈 Burro	22% 🧈 Burro	22% 🧈 Burro
peso	25 g	42 g	67 g
topping	-	-	-
codice	1115.0025	1115.0042	1115.1067
pezzi/cartone	150 (2x75)	90 (2x45)	80 (2x40)
peso/cartone	3,75 kg	3,78 kg	5,36 kg
cartoni/pallet	88	88	64

Scongela e cuoci

tempo di scongelamento	20 min	20 min	30 min
temperatura di cottura	180°C	180°C	180°C
tempo di cottura	12 - 14 min 🕒	12 - 14 min 🕒	18 - 20 min 🕒

Dal freezer al forno

temperatura di cottura	165°C	165°C	165°C
tempo di cottura	18 - 20 min 🕒	19 - 21 min 🕒	20 - 25 min 🕒



Croissant al Burro

20% 🍞 Burro

80 g

-

1115.0080

90 (3x30)

7,20 kg

48

30 min

180°C

18 - 20 min 🍞

165°C

20 - 25 min 🍞



Croissant Premium al Burro

24% 🍞 Burro

55 g

-

1115.0055

105 (3x35)

5,78 kg

48

30 min

180°C

16 - 18 min 🍞

165°C

20 - 25 min 🍞

24% 🍞 Burro

70 g

-

1115.0070

80 (2x40)

5,60 kg

64

30 min

180°C

18 - 20 min 🍞

165°C

20 - 25 min 🍞



Croissant vuoti



Croissant Curvo



Croissant Reale

materia grassa	22%  Burro	22%  Burro
peso	70 g	80 g
topping	-	-
codice	1125.0070	1125.0080
pezzi/cartone	80 (2x40)	90 (3x30)
peso/cartone	5,60 kg	7,20 kg
cartoni/pallet	64	48

SuperBlend

80 g
Zucchero
1177.1080
90 (3x30)
7,20 kg
48

Scongela e cuoci

tempo di scongelamento	30 min	30 min	30 min
temperatura di cottura	180°C	180°C	180°C
tempo di cottura	18 - 20 min 	18 - 20 min 	18 - 20 min 

Dal freezer al forno

temperatura di cottura	165°C	165°C	165°C
tempo di cottura	20 - 25 min 	20 - 25 min 	20 - 25 min 



Mini Croissant Dritto

SuperBlend

25 g

-

1117.2025

150 (2x75)

3,75 kg

88

20 min

180°C

12 - 14 min 🌀

165°C

18 - 20 min 🌀



Croissant Dritto

SuperBlend

70 g

-

1117.1070

80 (2x40)

5,60 kg

64

30 min

180°C

18 - 20 min 🌀

165°C

20 - 25 min 🌀

Croissant vuoti



Mini Croissant
Multicereali



Croissant Multicereali

materia grassa	18% 🟡 Burro	19% 🟡 Burro	19% 🟡 Burro
peso	25 g	42 g	80 g
topping	-	-	-
codice	1155.0025	1155.0042	1155.0080
pezzi/cartone	150 (2x75)	90 (2x45)	60 (2x30)
peso/cartone	3,75 kg	3,78 kg	4,80 kg
cartoni/pallet	88	88	64

Scongela e cuoci

tempo di scongelamento	20 min	20 min	30 min
temperatura di cottura	180°C	180°C	180°C
tempo di cottura	12 - 14 min 🕒	12 - 14 min 🕒	18 - 20 min 🕒

Dal freezer al forno

temperatura di cottura	165°C	165°C	165°C
tempo di cottura	18 - 20 min 🕒	19 - 21 min 🕒	20 - 25 min 🕒





Pain au Chocolat

- Mini Pain au Chocolat P. 46
- Pain au Chocolat P. 46
- Pain au Chocolat con Crema P. 48





Pain au Chocolat



Mini Pain au Chocolat



Pain au Chocolat

materia grassa	19%  Burro	SuperBlend	18%  Burro
peso	30 g	30 g	70 g
topping	-	-	-
codice	1265.0030	1267.0030	1265.0070
pezzi/cartone	150 (2x75)	150 (2x75)	60 (2x30)
peso/cartone	4,50 kg	4,50 kg	4,20 kg
cartoni/pallet	88	88	88

Scongela e cuoci

tempo di scongelamento	20 min	20 min	30 min
temperatura di cottura	180°C	180°C	180°C
tempo di cottura	12 - 14 min	12 - 14 min	20 - 22 min

Dal freezer al forno

temperatura di cottura	165°C	165°C	165°C
tempo di cottura	18 - 20 min	18 - 20 min	20 - 25 min



Pain au Chocolat

SuperBlend

75 g

-

1267.1075

60 (2x30)

4,50 kg

88

30 min

180°C

20 - 22 min

165°C

20 - 25 min



Pain au Chocolat

19% 🍌 Burro

85 g

-

1265.0085

90 (3x30)

7,65 kg

48

30 min

180°C

20 - 22 min

165°C

20 - 25 min

Pain au Chocolat



Pain au Chocolat



Pain au Chocolat
con Crema

materia grassa

peso

topping

codice

pezzi/cartone

peso/cartone

cartoni/pallet

 Margarina

120 g

-

1266.0020

80 (2x40)

9,60 kg

48

15%  Burro

90 g

-

1275.0090

60 (2x30)

5,40 kg

64

Scongela e cuoci

tempo di scongelamento

30 min

temperatura di cottura

180°C

tempo di cottura

20 - 22 min

30 min

180°C

20 - 22 min

Dal freezer al forno

temperatura di cottura

165°C

tempo di cottura

























































20 - 25 min

165°C







20 - 25 min




Croissant superfarfanti dolci

	materia grassa	codice	pezzi/cartone	peso/cartone	cartoni/pallet	Scongela e cuoci		Dal freezer al forno
						tempo di scongelamento	temperatura di cottura tempo di cottura	temperatura di cottura tempo di cottura
	16% 	1325.1045	108 (3x36)	4,86 kg	88	20 min	180°C / 15 - 17 min 	165°C / 19 - 21 min 
	SuperBlend	1327.1045	108 (3x36)	4,86 kg	88	20 min	180°C / 15 - 17 min 	165°C / 19 - 21 min 
	SuperBlend	1327.0085	60 (2x30)	5,10 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min 	165°C / 20 - 25 min 
	15% 	1325.2090	60 (2x30)	5,40 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min 	165°C / 20 - 25 min 
	16% 	1365.0045	108 (3x36)	4,86 kg	88	20 min	180°C / 15 - 17 min 	165°C / 19 - 21 min 
	SuperBlend	1367.1045	108 (3x36)	4,86 kg	88	20 min	180°C / 15 - 17 min 	165°C / 19 - 21 min 
	SuperBlend	1367.1085	60 (2x30)	5,10 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min 	165°C / 20 - 25 min 
	15% 	1365.0090	60 (2x30)	5,40 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min 	165°C / 20 - 25 min 
	15% 	1385.0090	60 (2x30)	5,40 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min 	165°C / 20 - 25 min 
	16% 	1345.0145	108 (3x36)	4,86 kg	88	20 min	180°C / 15 - 17 min 	165°C / 19 - 21 min 
	17% 	1345.0190	60 (2x30)	5,40 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min 	165°C / 20 - 25 min 
	SuperBlend	1417.5085	60 (2x30)	5,10 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min 	165°C / 20 - 25 min 
	14% 	1335.0000	60 (2x30)	6,00 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min 	165°C / 20 - 25 min 
	SuperBlend	1997.2045	72 (2x36)	3,25 kg	96	20 min	180°C / 15 - 17 min 	165°C / 19 - 21 min 
	16% 	1995.3045	108 (3x36)	4,86 kg	88	20 min	180°C / 15 - 17 min 	165°C / 19 - 21 min 
	SuperBlend	1997.1045	108 (3x36)	4,86 kg	88	20 min	180°C / 15 - 17 min 	165°C / 19 - 21 min 

Croissant superfarfanti salati

	materia grassa	codice	pezzi/cartone	peso/cartone	cartoni/pallet	Scongela e cuoci		Dal freezer al forno
						tempo di scongelamento	temperatura di cottura tempo di cottura	temperatura di cottura tempo di cottura
	SuperBlend	1477.0040	108 (3x36)	4,32 kg	88	20 min	180°C / 15 - 17 min 	165°C / 19 - 21 min 
	14% 	1465.4000	60 (2x30)	6,00 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min 	165°C / 20 - 25 min 




Linea Danese

	materia grassa	codice	pezzi/cartone	peso/cartone	cartoni/pallet	Scongela e cuoci		Dal freezer al forno
						tempo di scongelamento	temperatura di cottura tempo di cottura	temperatura di cottura tempo di cottura
		1506.0585	48 (4x12)	4,08 kg	96	-	-	190°C / 17 - 20 min
		1596.0542	120 (5x24)	5,04 kg	96	-	-	190°C / 14 - 17 min
		1596.0595	48 (4x12)	4,56 kg	88	-	-	190°C / 17 - 20 min
		1596.0095	48 (1x48)	4,56 kg	96	-	-	190°C / 17 - 20 min
	SuperBlend	1597.0000	48 (1x48)	4,80 kg	96	-	-	190°C / 17 - 20 min
		1576.0000	48 (1x48)	4,80 kg	96	-	-	190°C / 17 - 20 min
		1536.0500	48 (4x12)	4,80 kg	96	-	-	190°C / 17 - 20 min
		1996.0542	120 (5x24)	5,00 kg	96	-	-	190°C / 14 - 17 min
		1996.0500	48 (4x12)	4,56 kg	120	-	-	190°C / 17 - 20 min















Specialità Dolci

	materia grassa	codice	pezzi/cartone	peso/cartone	cartoni/pallet	Scongela e cuoci		Dal freezer al forno
						tempo di scongelamento	temperatura di cottura tempo di cottura	temperatura di cottura tempo di cottura
	13% 	1205.0030	150 (2x75)	4,50 kg	88	20 min	180°C / 12 - 14 min 	165°C / 18 - 20 min 
	SuperBlend	1207.0030	150 (2x75)	4,50 kg	88	20 min	180°C / 12 - 14 min 	165°C / 18 - 20 min 
	14% 	1205.0000	60 (2x30)	6,00 kg	64	30 min	180°C / 20 - 22 min 	165°C / 20 - 25 min 
	SuperBlend	1207.2000	60 (2x30)	6,00 kg	64	30 min	180°C / 20 - 22 min 	165°C / 20 - 25 min 
	13% 	1215.0000	75 (3x25)	7,50 kg	40	30 min	180°C / 20 - 22 min 	165°C / 20 - 25 min 
	11% 	1345.0090	50 (2x25)	4,50 kg	88	30 min	180°C / 20 - 22 min 	165°C / 20 - 25 min 
	24% 	1135.1075	60 (2x30)	4,50 kg	64	30 min	180°C / 20 - 22 min 	165°C / 20 - 25 min 
	21% 	1135.1185	60 (2x30)	5,10 kg	64	30 min	180°C / 20 - 22 min 	165°C / 20 - 25 min 
	SuperBlend	1347.0200	60 (2x30)	6,00 kg	64	30 min	180°C / 20 - 22 min	165°C / 20 - 25 min
	SuperBlend	1207.0195	60 (2x30)	5,70 kg	64	30 min	180°C / 20 - 22 min 	165°C / 20 - 25 min 
	22-13-19% 	1995.1030	225 (3x75)	6,30 kg	64	20 min	180°C / 12 - 14 min	165°C / 18 - 20 min













Specialità Salate

	materia grassa	codice	pezzi/cartone	peso/cartone	cartoni/pallet	Scongela e cuoci		Dal freezer al forno
						tempo di scongelamento	temperatura di cottura tempo di cottura	temperatura di cottura tempo di cottura
	Girella Jalapeño e Cheddar - 105 g SuperBlend	1227.1005	75 (3x25)	7,88 kg	48	30 min	180°C / 20 - 22 min 🍞	165°C / 22 - 27 min
	Fagotto con Formaggio Gouda - 105 g SuperBlend	1457.0005	60 (2x30)	6,30 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min 🍞	165°C / 20 - 25 min
	Fagotto con Spinaci e Ricotta - 105 g SuperBlend	1487.1005	60 (2x30)	6,30 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min 🍞	165°C / 20 - 25 min

Croissant vuoti

	materia grassa	codice	pezzi/cartone	peso/cartone	cartoni/pallet	Scongela e cuoci		Dal freezer al forno
						tempo di scongelamento	temperatura di cottura tempo di cottura	temperatura di cottura tempo di cottura
	22% 🍞	1115.0025	150 (2x75)	3,75 kg	88	20 min	180°C / 12 - 14 min 🍞	165°C / 18 - 20 min 🍞
	22% 🍞	1115.0042	90 (2x45)	3,78 kg	88	20 min	180°C / 12 - 14 min 🍞	165°C / 19 - 21 min 🍞
	22% 🍞	1115.1067	80 (2x40)	5,36 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min 🍞	165°C / 20 - 25 min 🍞
	20% 🍞	1115.0080	90 (3x30)	7,20 kg	48	30 min	180°C / 18 - 20 min 🍞	165°C / 20 - 25 min 🍞
	24% 🍞	1115.0055	105 (3x35)	5,78 kg	48	30 min	180°C / 16 - 18 min 🍞	165°C / 20 - 25 min 🍞
	24% 🍞	1115.0070	80 (2x40)	5,60 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min 🍞	165°C / 20 - 25 min 🍞
	22% 🍞	1125.0070	80 (2x40)	5,60 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min 🍞	165°C / 20 - 25 min 🍞
	22% 🍞	1125.0080	90 (3x30)	7,20 kg	48	30 min	180°C / 18 - 20 min 🍞	165°C / 20 - 25 min 🍞
	SuperBlend	1177.1080	90 (3x30)	7,20 kg	48	30 min	180°C / 18 - 20 min	165°C / 20 - 25 min
	SuperBlend	1117.2025	150 (2x75)	3,75 kg	88	20 min	180°C / 12 - 14 min 🍞	165°C / 18 - 20 min 🍞
	SuperBlend	1117.1070	80 (2x40)	5,60 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min 🍞	165°C / 20 - 25 min 🍞
	18% 🍞	1155.0025	150 (2x75)	3,75 kg	88	20 min	180°C / 12 - 14 min 🍞	165°C / 18 - 20 min 🍞
	19% 🍞	1155.0042	90 (2x45)	3,78 kg	88	20 min	180°C / 12 - 14 min 🍞	165°C / 19 - 21 min 🍞
	19% 🍞	1155.0080	60 (2x30)	4,80 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min 🍞	165°C / 20 - 25 min 🍞

Pain au Chocolat

	materia grassa	codice	pezzi/cartone	peso/cartone	cartoni/pallet	Scongela e cuoci		Dal freezer al forno
						tempo di scongelamento	temperatura di cottura tempo di cottura	temperatura di cottura tempo di cottura
		Mini Pain au Chocolat - 30 g						
	19% 	1265.0030	150 (2x75)	4,50 kg	88	20 min	180°C / 12 - 14 min	165°C / 18 - 20 min
		Mini Pain au Chocolat - 30 g						
	SuperBlend	1267.0030	150 (2x75)	4,50 kg	88	20 min	180°C / 12 - 14 min	165°C / 18 - 20 min
		Pain au Chocolat - 70 g						
	18% 	1265.0070	60 (2x30)	4,20 kg	88	30 min	180°C / 20 - 22 min	165°C / 20 - 25 min
		Pain au Chocolat - 75 g						
	SuperBlend	1267.1075	60 (2x30)	4,50 kg	88	30 min	180°C / 20 - 22 min	165°C / 20 - 25 min
		Pain au Chocolat - 85 g						
	19% 	1265.0085	90 (3x30)	7,65 kg	48	30 min	180°C / 20 - 22 min	165°C / 20 - 25 min
		Pain au Chocolat - 120 g						
		1266.0020	80 (2x40)	9,60 kg	48	30 min	180°C / 20 - 22 min	165°C / 20 - 25 min
		Pain au Chocolat con Crema - 90 g						
	15% 	1275.0090	60 (2x30)	5,40 kg	64	30 min	180°C / 20 - 22 min	165°C / 20 - 25 min

Member of



Gourmand Pastries fa parte del gruppo agroalimentare Dossche, che comprende anche Dossche Mills (farina per panifici, biscotti e altri prodotti per l'alimentazione umana dal 1875), Flinn (farina trattata termicamente), Mexma Foods (tortillas). L'intero gruppo conta circa 550 dipendenti nel mondo.





Head Office

Gourmand S.A. • Drève Gustave Fache 6, 7700 Mouscron - Belgium
T. + 32 (0)56 85 90 90 • info@gourmandpastries.com

Sales Office

Gourmand Italia srl • Piazza Brescia 10 - scala C int. 24 • 30016 Jesolo (VE)
T. 0421 1777834 • F. 0421 1774559 • italia@gourmandpastries.com

www.gourmandpastries.com