

CROISSANTS



PRODUIT	CODE	DESCRIPTION	POIDS GR	QUANTITÉ	CARTONS/ PALETTE	DÉCON- GÉLATION	POUSSE DIRECTE	POUSSE CONTRÔLÉE	PRÉCHAUFFAGE / CUISSON
	002	Croissant droit beurre PLF-B	65	150	48	45'	3h-3h30 24-26°C	blocage 4°C 2h-2h30 26-28°C	15-18' 200°C
	4002	Croissant droit beurre INTENSE PLF-B	65	150	48	45'	3h-3h30 24-26°C	blocage 4°C 2h-2h30 26-28°C	15-18' 200°C
	090	Croissant PLF-M	65	150	48	45'	3h-3h30 24-26°C	blocage 4°C 2h-2h30 26-28°C	15-18' 200°C
	003	Croissant courbé beurre PLF-B	65	150	48	45'	3h-3h30 24-26°C	blocage 4°C 2h-2h30 26-28°C	15-18' 200°C
	005	Croissant sucré feuilleté PLF-M	95	150	40	45'	3h-3h30 24-26°C	blocage 4°C 2h-2h30 26-28°C	15-18' 200°C
	006	Croissant sucré brioché PL-M	100	150	40	45'	3h-3h30 24-26°C	blocage 4°C 2h-2h30 26-28°C	7' 210°C
	2002	Croissant droit PAC PLF-B	65	50	48	15'	/	/	15-18' 160/200°C
	2003	Croissant courbé PAC PLF-B	65	50	48	15'	/	/	15-18' 160/200°C

Des échantillons sont toujours disponibles gratuitement auprès de notre représentante.

*** sur commande**

PLF : Pâte Levée Feuilletée - PL : Pâte Levée

PF : Pâte Feuilletée

PAC : Prêt à Cuire

B: Beurre - M : Margarine



PANISTAR

Panistar SA | Rue Sous-meuse 17A, 5300 Namèche

Tél +32 (0)81 87 72 98 | Fax +32 (0)81 87 74 55 | secretariat@panistar.com | www.panistar.com

Pains au chocolat



PRODUIT	CODE	DESCRIPTION	POIDS GR	QUANTITÉ	CARTONS/ PALETTE	DÉCON- GÉLATION	POUSSE DIRECTE	POUSSE CONTRÔLÉE	PRÉCHAUFFAGE / CUISSON
	011	Pain chocolat beurre PLF-B	80	150	48	45'	3h-3h30 22-24°C	blocage 4°C 2h-2h30 22-24°C	15-18' 185-210°C
	4011	Pain chocolat beurre INTENSE PLF-B	80	150	48	45'	3h-3h30 22-24°C	blocage 4°C 2h-2h30 22-24°C	15-18' 185-210°C
	095	Pain chocolat PLF-M	80	150	48	45'	3h-3h30 22-24°C	blocage 4°C 2h-2h30 22-24°C	15-18' 185-210°C
	013	Pain chocolat crème beurre PLF-B	95	150	40	45'	3h-3h30 22-24°C	blocage 4°C 2h-2h30 22-24°C	15-18' 185-210°C
	2013	Pain chocolat crème beurre PAC PLF-B	95	50	40	15'	/	/	15-18' 160/210°C
	2011	Pain chocolat PAC PLF-B	80	50	48	15'	/	/	15-18' 160/210°C

Des échantillons sont toujours disponibles gratuitement auprès de notre représentante.

*** sur commande**

PLF : Pâte Levée Feuilletée - PL : Pâte Levée

PF : Pâte Feuilletée

PAC : Prêt à Cuire

B: Beurre - M : Margarine



Panistar SA | Rue Sous-meuse 17A, 5300 Namèche

Tél +32 (0)81 87 72 98 | Fax +32 (0)81 87 74 55 | secretariat@panistar.com | www.panistar.com

Couques au Beurre



PRODUIT	CODE	DESCRIPTION	POIDS GR	QUANTITE	CARTONS/ PALETTE	DÉCON- GÉLATION	POUSSE DIRECTE	POUSSE CONTROLÉE	PRÉCHAUFFAGE / CUISSON
	021	Couque au beurre raisin PLF-B	85	150	48	45'	3h-3h30 24-26°C	blocage 4°C 2h-2h30 26-28°C	18' 185/210°C
	3021	Couque au beurre raisin 75g PLF-B	75	150	48	45'	3h-3h30 24-26°C	blocage 4°C 2h-2h30 26-28°C	18' 185/210°C
	022	Couque au beurre nature PLF-B	80	150	48	45'	3h-3h30 24-26°C	blocage 4°C 2h-2h30 26-28°C	18' 185/210°C
	3022	Couque au beurre nature 70g PLF-B	70	150	48	45'	3h-3h30 24-26°C	blocage 4°C 2h-2h30 26-28°C	18' 185/210°C
	023	Couque au beurre pépite chocolat PLF-B	85	150	48	45'	3h-3h30 24-26°C	blocage 4°C 2h-2h30 26-28°C	18' 185/210°C
	2022	Couque au beurre nature PAC PLF-B	80	40	48	15'	/	/	15'-18' 160/210°C
	2021	Couque au beurre raisin PAC PLF-B	85	40	48	15'	/	/	15'-18' 160/210°C

Des échantillons sont toujours disponibles gratuitement auprès de notre représentante.

*** sur commande**

PLF : Pâte Levée Feuilletée - PL : Pâte Levée

PF : Pâte Feuilletée

PAC : Prêt à Cuire

B: Beurre - M : Margarine



Panistar SA | Rue Sous-meuse 17A, 5300 Namêche

Tél +32 (0)81 87 72 98 | Fax +32 (0)81 87 74 55 | secretariat@panistar.com | www.panistar.com

Couques suisses



PRODUIT	CODE	DESCRIPTION	POIDS GR	QUANTITÉ	CARTONS/ PALETTE	DÉCON- GÉLATION	POUSSE DIRECTE	POUSSE CONTRÔLÉE	PRÉCHAUFFAGE / CUISSON
	024	Couque suisse ronde frangipane PLF-M	125	120	40	45'	3h30 24-26°C	blocage 4°C 2h-2h30 26-28°C	18-20' 200/175°C
	025	Couque Suisse ronde PLF-M	125	120	40	45'	3h30 24-26°C	blocage 4°C 2h-2h30 26-28°C	18-20' 200/200°C
	3025	Couque Suisse ronde 105g PLF-M	105	120	40	45'	3h30 24-26°C	blocage 4°C 2h-2h30 26-28°C	18-20' 200/175°C
	026	Couque Suisse longue PLF-M	120	120	40	45'	3h30 24-26°C	blocage 4°C 2h-2h30 26-28°C	18-20' 200/175°C
	3026	Couque Suisse longue 95g PLF-M	95	120	40	45'	3h30 24-26°C	blocage 4°C 2h-2h30 26-28°C	18-20' 200/175°C
	2025	Couque Suisse ronde PAC PLF-M	125	50	40	15'	/	/	15-16' 175/160°C
	026	Couque Suisse longue PAC PLF-M	120	50	40	15'	/	/	15-16' 175/160°C

Des échantillons sont toujours disponibles gratuitement auprès de notre représentante.

PLF : Pâte Levée Feuilletée - PL : Pâte Levée
 PF : Pâte Feuilletée
PAC : Prêt à Cuire
 B: Beurre - M : Margarine



Tortillons



PRODUIT	CODE	DESCRIPTION	POIDS GR	QUANTITÉ	CARTONS/ PALETTE	DÉCON- GÉLATION	POUSSE DIRECTE	POUSSE CONTRÔLÉE	PRÉCHAUFFAGE / CUISSON
	032	Tortillon nature PLF-B	100	75	40	45'	1h30 26°C	blocage 2°C 1h30 26-28°C	12-15' 200/175°C
	033	Tortillon frangipane orange PLF-M	90	75	40	45'	1h30 26°C	blocage 2°C 1h30 26-28°C	12-15' 200/175°C
	035	Tortillon sucre PLF-B	100	75	40	45'	1h30 26°C	blocage 2°C 1h30 26-28°C	12-15' 200/175°C
	036	Tortillon pépité chocolat PLF-M	110	75	40	45'	1h30 26°C	blocage 2°C 1h30 26-28°C	12-15' 200/175°C
	2036	Tortillon pépité chocolat PAC PLF-M	110	50	40	15'	/	/	15-18' 160/210°C

Des échantillons sont toujours disponibles gratuitement auprès de notre représentante.

PLF : Pâte Levée Feuilletée - PL : Pâte Levée
 PF : Pâte Feuilletée
PAC : Prêt à Cuire
 B: Beurre - M : Margarine



Panistar SA | Rue Sous-meuse 17A, 5300 Namêche

Tél +32 (0)81 87 72 98 | Fax +32 (0)81 87 74 55 | secretariat@panistar.com | www.panistar.com

Chaussons & gosettes



PRODUIT	CODE	DESCRIPTION	POIDS GR	QUANTITÉ	CARTONS/ PALETTE	DÉCON- GÉLATION	POUSSE DIRECTE	POUSSE CONTRÔLÉE	PRÉCHAUFFAGE / CUISSON
	080	Chausson abricot PL-B (Délisté)	150	60	48	45'	2h 26-28°C	blocage 4°C 2h- 2h30 26-28°C	13' 185/175°C
	081	Chausson pomme PL-B (Délisté)	150	60	48	45'	2h 26-28°C	blocage 4°C 2h- 2h30 26-28°C	13' 185/175°C
	082	Chausson cerise PL-B (Délisté)	150	60	48	45'	2h 26-28°C	blocage 4°C 2h- 2h30 26-28°C	13' 185/175°C
	100	Gosette abricot PF-M	130	80	40	45'	/	/	20' 210/210°C
	101	Gosette pomme PF-M	130	80	40	45'	/	/	20' 210/210°C
	102	Gosette cerise PF-M	130	80	40	45'	/	/	20' 210/210°C

Des échantillons sont toujours disponibles gratuitement auprès de notre représentante.

PLF : Pâte Levée Feuilletée - PL : Pâte Levée
 PF : Pâte Feuilletée
PAC : Prêt à Cuire
 B: Beurre - M : Margarine



Panistar SA | Rue Sous-meuse 17A, 5300 Namèche

Tél +32 (0)81 87 72 98 | Fax +32 (0)81 87 74 55 | secretariat@panistar.com | www.panistar.com

Coins



PRODUIT	CODE	DESCRIPTION	POIDS GR	QUANTITÉ	CARTONS/ PALETTE	DÉCON- GÉLATION	POUSSE DIRECTE	POUSSE CONTRÔLÉE	PRÉCHAUFFAGE / CUISSON
	070	Coin crème PLF-M	130	80	40	45'	1h30 26-28°C	blocage 4°C 1h30 26-28°C	18-20' 200/180°C
	106	Coin beurre Pomme PF-B	130	80	40	45'	/	/	20' 210/210°C
	107	Coin beurre cerise PF-B	130	80	40	45'	/	/	20' 210/210°C
	108	Coin beurre abricot PF-B	130	80	40	45'	/	/	20' 210/210°C

Des échantillons sont toujours disponibles gratuitement auprès de notre représentante.

PLF : Pâte Levée Feuilletée - PL : Pâte Levée
 PF : Pâte Feuilletée
PAC : Prêt à Cuire
 B: Beurre - M : Margarine



Panistar SA | Rue Sous-meuse 17A, 5300 Namêche

Tél +32 (0)81 87 72 98 | Fax +32 (0)81 87 74 55 | secretariat@panistar.com | www.panistar.com



PRODUIT	CODE	DESCRIPTION	POIDS GR	QUANTITÉ	CARTONS/ PALETTE	DÉCON- GÉLATION	POUSSE DIRECTE	POUSSE CONTRÔLÉE	PRÉCHAUFFAGE / CUISSON
	250	Pistolet blanc	65	150	48	45'	3h 24-26°C	blocage 4°C 2h-2h30 26-28°C	20-22' 180/200°C
	253	Pistolet gris	65	150	48	45'	3h 24-26°C	blocage 4°C 2h-2h30 26-28°C	20-22' 180/200°C
	260	Pistolet long *	65	150	48	45'	3h 24-26°C	blocage 4°C 2h-2h30 26-28°C	20-22' 180/200°C

Des échantillons sont toujours disponibles gratuitement auprès de notre représentante.

*** sur commande**

PLF : Pâte Levée Feuilletée - PL : Pâte Levée

PF : Pâte Feuilletée

PAC : Prêt à Cuire

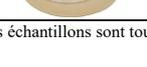
B: Beurre - M : Margarine



Panistar SA | Rue Sous-meuse 17A, 5300 Namèche

Tél +32 (0)81 87 72 98 | Fax +32 (0)81 87 74 55 | secretariat@panistar.com | www.panistar.com

Plaques - blocs - disques

PRODUIT	CODE	DESCRIPTION	POIDS GR	QUANTITÉ	CARTONS/ PALETTE	DÉCON- GÉLATION	PRÉCHAUFFAGE / CUISSON
	109	Plaquette feuilletage 1/2 B *	375	24	30	45'	25-30° 200/175°C
	110	Plaquette feuilletage B	750	12	30	45'	25-30° 200/175°C
	111	Plaquette feuilletage M	750	12	30	45'	25-30° 200/175°C
	114	Bloc feuilletage M *	8000	3	12	1 nuit en chambre froide	/
	115	Bloc feuilletage B *	8000	3	12	1 nuit en chambre froide	/
	028	Carré crème PLF-M	55	150	48	45'	20° 200/175°C
	169	Disque 12 cm *	35	100	48	30'	20-25° 185/175°C
	155	Disque 18 cm *	108	100	48	30'	20-25° 185/175°C
	156	Disque 23 cm *	190	80	48	30'	20-25° 185/175°C
	157	Disque 27 cm *	250	75	40	30'	20-25° 185/175°C
	170	Disque Beurre 12 cm *	35	100	48	30'	20-25° 185/175°C
	158	Disque Beurre 18 cm *	108	100	48	30'	20-25° 185/175°C
	159	Disque Beurre 23 cm *	190	80	48	30'	20-25° 185/175°C
	160	Disque Beurre 27 cm *	250	75	40	30'	20-25° 185/175°C

Des échantillons sont toujours disponibles gratuitement auprès de notre représentante.

*** sur commande**

PLF : Pâte Levée Feuilletée - PL : Pâte Levée

PF : Pâte Feuilletée

PAC : Prêt à Cuire

B: Beurre - M : Margarine



Panistar SA | Rue Sous-meuse 17A, 5300 Namèche

Tél +32 (0)81 87 72 98 | Fax +32 (0)81 87 74 55 | secretariat@panistar.com | www.panistar.com

Spécialités



PRODUIT	CODE	DESCRIPTION	POIDS GR	QUANTITÉ	CARTONS/ PALETTE	DÉCON- GÉLATION	POUSSE DIRECTE	POUSSE CONTRÔLÉE	PRÉCHAUFFAGE / CUISSON
	415	Gaufre de Liège beurre	100	52		30'	/	/	/
	050	Pain saucisse fricandelle PLF-M	170	75	40	60'	1h30 26°C	blocage 4°C 2h 26-28°C	20' 200/175°C

Des échantillons sont toujours disponibles gratuitement auprès de notre représentante.

PLF : Pâte Levée Feuilletée - PL : Pâte Levée
 PF : Pâte Feuilletée
PAC : Prêt à Cuire
 B: Beurre - M : Margarine



Panistar SA | Rue Sous-meuse 17A, 5300 Namèche

Tél +32 (0)81 87 72 98 | Fax +32 (0)81 87 74 55 | secretariat@panistar.com | www.panistar.com