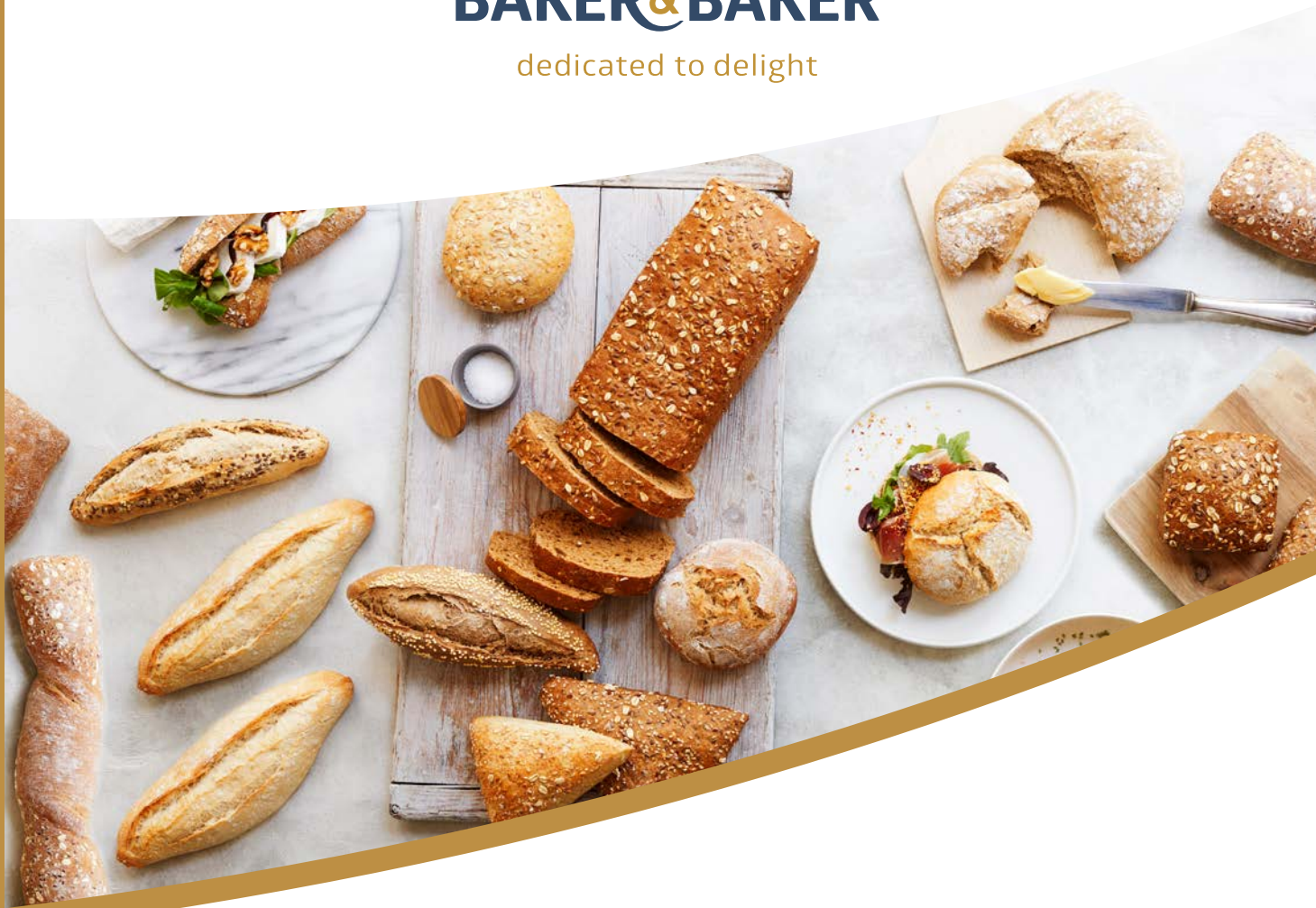


BAKER & BAKER

dedicated to delight



Pain





Pain

Goûtez la différence !

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

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

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

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



Label Clean

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



Le triangle alimentaire

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



Riche en fibres

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



Riche en protéines

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

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



Vegan

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



poids par pièce



nombre de pièces



poids par boîte



temps de cuisson



temps de décongélation



température de cuisson



temps de cuisson

Découvrez la diversité
de nos

pains

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



Waldkorn®10

Classic	12
Classic Pyramide	
Classic Pyramide JNR	
Classic Triangle	
Classic Boule Géante	
Classic Champion (en vrac)	
Classic Boule	
Classic Carré	
Classic Pain de Table	
Classic Petit Pain moelleux, aux raisins secs et noix	
Classic Petit Pain moelleux	
Classic Petit Pain	
Classic Croissant plus	
Classic Petit Pain empereur	
Classic Croissant luxe	
Classic Ciabatta JNR	

Avoine	17
Avoine Boule	
Avoine Champion (en vrac)	

Deluxe	19
Deluxe Boule Géante	
Deluxe Boule	

Maïs	20
Maïs Pyramide	
Maïs Boule	
Maïs Carré	
Maïs Boule Géante	

Vital	21
Vital Carré	

Complet	22
Complet Boule	
Complet Carré	
Complet Boule Géante	



Rustico.....24

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



Pain Spécial.....30

Molco	33
Boule campagnarde	
Boule aux noix et aux fruits	
Carré blanc	
Ciabatta JNR, blanc	
Ciabatta blanche	
Pyramide blanche	
Pyramide aux pépins de calebasse	
Focaccia	
Focaccia pesto rosso	
Focaccia naturel	
Focaccia romarin	
Focaccia panini	
Focaccia panini deluxe, complet	
Panini brun, grillé	
Panini grillé	
Panini grillé, aux herbes	
Bagel naturel	
Bagel aux herbes	

Baker & Baker	41
6 Originals Grains Burger Bun	



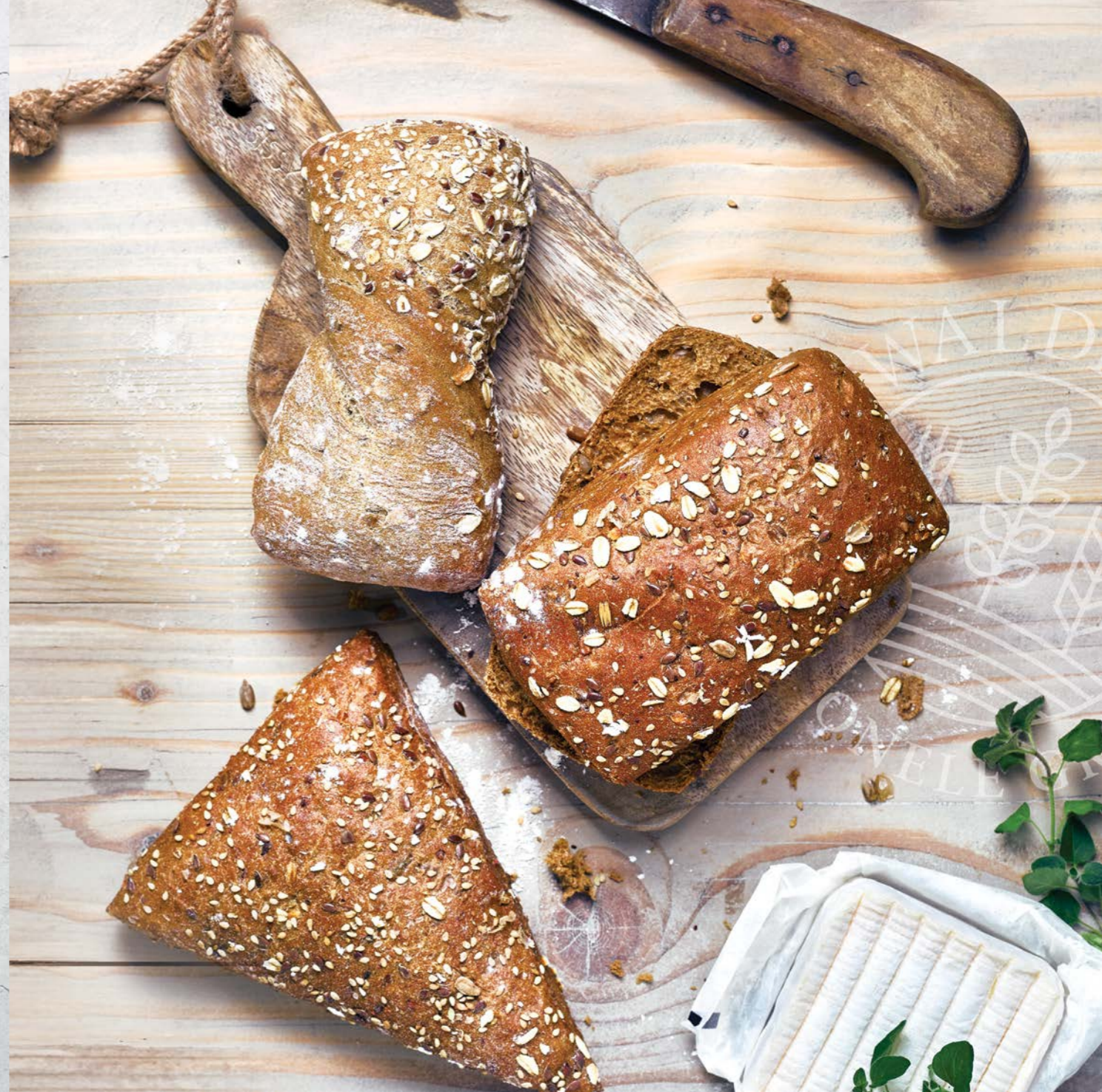
Pain Standard.....42

Molco Baguette blanche	
Molco Baguette blanche	
Molco Mini Baguette blanche	
Molco 1/2 Baguette multigrain	
Molco 1/2 Baguette blanche	
Molco Pistolet bruxellois	
Molco Petit Pain Empereur	
Molco Boule italienne	
Molco Sandwich	
Molco Petit Pain gris	
Molco Petit Pain blanc	



WALDKORN[®]
THE ORIGINAL

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





DISTR.: 24222 • MDM: 10155886

Waldkorn® Classic Pyramide

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



DISTR.: 29272 • MDM: 10193463

Waldkorn® Classic Triangle

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



DISTR.: 29424 • MDM: 10245648

Waldkorn® Classic Champion (en vrac)

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



DISTR.: 24204 • MDM: 10152455

Waldkorn® Classic Carré

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



DISTR.: 24230 • MDM: 10155187

Waldkorn® Classic Pyramide JNR

50 g ± 30 min
 # 80 180 - 200 °C
 4 kg ± 6 - 8 min



DISTR.: 23501 • MDM: 10156454

Waldkorn® Classic Boule Géante

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



DISTR.: 23459 • MDM: 10156455

Waldkorn® Classic Boule

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





DISTR.: 24223 • MDM: 10156548

Waldkorn® Classic Pain de Table

🛒 400 g
9
📦 3,6 kg

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



DISTR.: 24247 • MDM: 10156503

Waldkorn® Classic Petit Pain moelleux

🛒 64 g
40

📦 2,56 kg
⌚ ± 30 min



DISTR.: 24246 • MDM: 10185260

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

🛒 70 g
60

📦 4,2 kg
⌚ ± 30 min



DISTR.: 29596 • MDM: 10251363

Waldkorn® Classic Petit Pain

🛒 90 g **prêts à cuire**
40
📦 3,2 kg
⌚ ± 30 min
🔥 180 - 200 °C
🕒 ± 10 - 12 min





DISTR.: 24673 • MDM: 10214268

Non levée

Waldkorn® Classic Croissant plus

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



DISTR.: 88940 • MDM: 10087180

Prêts à cuire

Waldkorn® Classic Croissant luxe

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



DISTR.: 29372 • MDM: 10240085



Waldkorn® Avoine Boule

- 🛒 100 g
- # 25
- 📦 2,5 kg
- 🕒 ± 30 min
- 🌡️ 180 - 200 °C
- 🕒 ± 6 - 8 min



DISTR.: 29609 • MDM: 10154238



Waldkorn® Classic Petit Pain empereur

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



DISTR.: 29537 • MDM: 10249254



Waldkorn® Classic Ciabatta JNR

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



DISTR.: 29427 • MDM: 10245668



Waldkorn® Avoine Champion (en vrac)

- 🛒 80 g
- # 85
- 📦 6,8 kg
- 🕒 ± 30 min
- 🌡️ 180 - 200 °C
- 🕒 ± 6 - 8 min





DISTR.: 24163 • MDM: 10156535

Waldkorn® Deluxe Boule Géante

🛒 110 g
22
📦 2,42 kg

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



DISTR.: 24162 • MDM: 10156538

Waldkorn® Deluxe Boule

🛒 70 g
35
📦 2,45 kg

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



DISTR.: 24217 • MDM: 10155884



Waldkorn® **Maïs Pyramide**

🛒 100 g ❄️ ± 30 min
 # 35 🌡️ 180 - 200 °C
 📦 3,5 kg ⌚ ± 6 - 8 min



DISTR.: 24205 • MDM: v



Waldkorn® **Maïs Carré**

🛒 100 g ❄️ ± 30 min
 # 30 🌡️ 180 - 200 °C
 📦 3 kg ⌚ ± 6 - 8 min



DISTR.: 24206 • MDM: 10152456



Waldkorn® **Vital Carré**

🛒 100 g ❄️ ± 30 min
 # 30 🌡️ 180 - 200 °C
 📦 3 kg ⌚ ± 6 - 8 min



DISTR.: 29565 • MDM: 10249841



Waldkorn® **Maïs Boule**

🛒 60 g ❄️ ± 30 min
 # 45 🌡️ 180 - 200 °C
 📦 2,6 kg ⌚ ± 6 - 8 min



DISTR.: 29564 • MDM: 10249840



Waldkorn® **Maïs Boule Géante**

🛒 130 g ❄️ ± 30 min
 # 20 🌡️ 180 - 200 °C
 📦 2,6 kg ⌚ ± 10 - 12 min





new



DISTR.: 29611 • MDM: 10251977

Waldkorn® Complet Boule

🛒 60 g
45
📦 2,7 kg

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



new



DISTR.: 29612 • MDM: 10251978

Waldkorn® Complet Boule Géante

🛒 130 g
20
📦 2,6 kg

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



new



DISTR.: 29610 • MDM: 10251976

Waldkorn® Complet Carré

🛒 100 g
30
📦 3,0 kg

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





RUSTICO

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





DISTR.: 26878 • MDM: 10149383

Rustico **multigrain**



-  130 g
-  # 30
-  3,9 kg
-  ± 30 min
-  180 - 200 °C
-  ± 10 - 12 min



DISTR.: 26919 • MDM: 10184062

Rustico **malt**

-  130 g
-  # 30
-  3,9 kg
-  ± 30 min
-  180 - 190 °C
-  ± 10 - 12 min



DISTR.: 26877 • MDM: 10156030

Rustico **blanc**



-  130 g
-  # 30
-  3,9 kg
-  ± 30 min
-  180 - 200 °C
-  ± 10 - 12 min



DISTR.: 23468 • MDM: 10154841

Rustico **Boule Muesli**

-  85 g
-  # 35
-  2,98 kg
-  ± 30 min
-  180 - 200 °C
-  ± 6 - 8 min





Prédécoupé

DISTR.: 26883 • MDM: 10167210

Rustico **Petit Pain multigrain**

 110 g
 # 70
 7,7 kg
 ± 30 min
 180 - 200 °C
 ± 4 - 6 min



Prédécoupé

DISTR.: 26882 • MDM: 10167209

Rustico **Petit Pain blanc**

 110 g
 # 70
 7,7 kg
 ± 30 min
 180 - 200 °C
 ± 4 - 6 min



DISTR.: 29530 • MDM: 10249149

Rustico **Pavé à l'épeautre**

 110 g
 # 35
 3,85 kg
 ± 30 min
 180 - 200 °C
 ± 10 - 12 min



DISTR.: 26879 • MDM: 10149376

Rustico **Pavé**

 100 g
 # 30
 3 kg
 ± 30 min
 180 - 200 °C
 ± 10 - 12 min



DISTR.: 26896 • MDM: 10172876

Rustico **Pavé foncé**

 100 g
 # 30
 3 kg
 ± 30 min
 180 - 200 °C
 ± 10 - 12 min



DISTR.: 29521 • MDM: 10248857


Rustico **Mini olives**

 40 g
 # 90
 3,9 kg
 ± 20 - 25 min
 180 - 190 °C
 ± 9 - 11 min



DISTR.: 29518 • MDM: 10248855

Rustico **Mini froment**

 40 g
 # 120
 3,6 kg
 ± 15 - 20 min
 180 - 200 °C
 ± 10 - 12 min



DISTR.: 29519 • MDM: 10248856

Rustico **Mini céréales**

 46 g
 # 120
 5,5 kg
 ± 15 - 20 min
 180 - 200 °C
 ± 10 - 12 min



Pain Spécial

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





Pain Spécial

Molco | Baker & Baker



DISTR.: 23345 • MDM: 10151978

Molco Boule campagnarde

🛒 108 g
28
📦 3,02 kg

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



DISTR.: 23342 • MDM: 10156451

Molco Boule aux noix et aux fruits

🛒 129 g
25
📦 3,23 kg

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



DISTR.: 24203 • MDM: 10152458

Molco Carré blanc

🛒 100 g
30
📦 3 kg

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





DISTR.: 28813 • MDM: 10156440

Molco Ciabatta JNR, blanc

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



DISTR.: 28794 • MDM: 10156438

Molco Ciabatta blanche

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



DISTR.: 24221 • MDM: 10155890

Molco Pyramide blanche

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



DISTR.: 24225 • MDM: 10155883

Molco Pyramide aux pépins de calebasse

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





DISTR.: 242w • MDM: 10153683

Molco Focaccia🛒 125 g
30📦 3,75 kg
⌚ ± 30 min

DISTR.: 24270 • MDM: 10153686

Molco Focaccia pesto rosso🛒 125 g
30📦 3,75 kg
⌚ ± 30 min

DISTR.: 24220 • MDM: 10153684

**Molco Focaccia panini**🛒 95 g
40📦 3,8 kg
⌚ ± 30 min

DISTR.: 6005 • MDM: 10153681

Molco Focaccia naturel🛒 450 g
9
📦 4,05 kg⌚ ± 30 min
🔥 200 °C
⌚ ± 3 - 5 min

DISTR.: 6008 • MDM: 10153685

Molco Focaccia romarin🛒 450 g
9
📦 4,05 kg⌚ ± 30 min
🔥 200 °C
⌚ ± 3 - 5 min

DISTR.: 29428 • MDM: 10245736

Molco Focaccia panini deluxe, complet🛒 95 g
40📦 3,8 kg
⌚ ± 30 min



Pain Spécial

Molco | Baker & Baker



DISTR.: 29319 • MDM: 10232036



Molco Panini brun, grillé

145 g ❄️ ± 60 - 80 min
 50 🌡️ 180 - 200 °C
 7,25 kg ⌚ ± 4 - 6 min



DISTR.: 24377 • MDM: 10174355



Molco Panini grillé, aux herbes

125 g ❄️ ± 15 min
 50 🌡️ 180 - 200 °C
 6,25 kg ⌚ ± 4 - 6 min

Pain Standard

Molco



DISTR.: 24388 • MDM: 10167211



Molco Panini grillé

125 g ❄️ ± 15 min
 50 🌡️ 180 - 200 °C
 6,25 kg ⌚ ± 4 - 6 min





DISTR.: 01647 • MDM: 10234810

Molco Bagel naturel

- 🍷 85 g
- # 44
- 📦 3,74 kg

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



DISTR.: 01664 • MDM: 10234834

Molco Bagel aux herbes

- 🍷 85 g
- # 44
- 📦 3,74 kg

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



DISTR.: 02361 • MDM: 10231710

Baker & Baker 6 Originals Grains Burger Bun

- 🍷 100 g
- # 4 x 6

- 📦 2,4 kg
- ⌚ ± 120 - 180 min



Pain Standard

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





DISTR.: 28774 · MDM: 10156430



Molco **Baguette blanche** (± 58 cm)

🛒 250 g
30
📦 7,5 kg

⌚ ± 30 min
🌡️ 180 - 200 °C
🕒 ± 14 - 16 min



DISTR.: 23309 · MDM: 10156166



Molco **Baguette blanche** (± 58 cm)

🛒 400 g
18
📦 7,2 kg

⌚ ± 30 min
🌡️ 180 - 200 °C
🕒 ± 14 - 16 min



DISTR.: 28775 · MDM: 10156442



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

🛒 120 g
60
📦 7,2 kg

⌚ ± 30 min
🌡️ 180 - 200 °C
🕒 ± 14 - 16 min



DISTR.: 23317 · MDM: 10156442



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

🛒 95 g
65
📦 6,18 kg

⌚ ± 30 min
🌡️ 220 °C
🕒 ± 8 - 10 min





DISTR.: 28749 • MDM: 10152383



Molco **Pistolet bruxellois**

- 62 g
- 100
- 6,2 kg
- ± 30 min
- 180 - 200 °C
- ± 10 - 12 min



DISTR.: 28869 • MDM: 10156450



Molco **Petit Pain Empereur**

- 55 g
- 110
- 6,05 kg
- ± 30 min
- 180 - 200 °C
- ± 10 - 12 min



DISTR.: 28779 • MDM: 10152371



Molco **Petit Pain gris** (± 17 cm)

- 80 g
- 85
- 6,8 kg
- ± 30 min
- 6,8 °C
- ± 10 - 12 min



23461 • MDM: 10154086

Molco **Boule italienne**

- 127 g
- 45
- 5,72 kg
- ± 30 min
- 180 - 200 °C
- ± 10 - 12 min



DISTR.: 29533 • MDM: 10249168

Molco **Sandwich**

- 45 g
- 120
- 5,4 kg
- ± 30 min



DISTR.: 28783 • MDM: 10152373



Molco **Petit Pain blanc** (± 17 cm)

- 80 g
- 85
- 6,8 kg
- ± 30 min
- 220 °C
- ± 10 - 12 min



Ronald Groffen



Yassin s' Limani

BAKER & BAKER

dedicated to delight

Brochure gamme Edition 2026

BAKER & BAKER Benelux S.A.

Noorderlaan 139 - 2030 Anvers - Belgique

Découvrez notre gamme complète sur www.bakerandbaker.eu

Contact: info@bakerandbaker.eu



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

BAKER & BAKER Benelux S.A.

Noorderlaan 139 - 2030 Anvers - Belgique
www.bakerandbaker.eu

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER