

L'authentique tradition  
boulangère de France



**Planète Pain**

Pain & Viennoiserie de France



# Planète Pain

Pain & Viennoiserie de France

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 ready-to-bake confectionary.

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 modernized 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 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.

# SANDWICHERIE

|                            |     |
|----------------------------|-----|
| 1• Demi-baguettes          | .5  |
| 2• Demi-baguettes Prestige | .7  |
| 3• Sandwichs légers        | .9  |
| 4• Sandwichs du chef       | .11 |
| 5• Sandwichs gourmands     | .13 |
| 6• Super sandwichs         | .15 |
| 7• Paninis                 | .17 |
| 8• Paninis ovales          | .19 |
| 9• Ciabattas               | .21 |
| 10• Pains burgers          | .23 |

# RESTAURATION

|                  |     |
|------------------|-----|
| 11• Petits pains | .25 |
| 12• Assortiments | .27 |

# BOULANGERIE

|                    |     |
|--------------------|-----|
| 13• Baguettes      | .29 |
| 14• Batards        | .31 |
| 15• Pains du monde | .32 |
| 16• Gamme Retail   | .33 |



# SANDWICHERIE

01

## Demi-baguettes

précuites surgelées  
frozen part-baked  
tiefgekühlt, vorebacken  
precotti surgelati

**DEMI-BAGUETTE 140 g****10231**

140 g &gt; 125 g / 28 cm / x50

**DEMI-BAGUETTE  
MULTI-CÉRÉALES AUX GRAINES 140 g****(Multigrain, seeded / Mehrkorn mit Körnern /  
Multicereali con semi)****10351**

140 g &gt; 125 g / 28 cm / x50

**DEMI-BAGUETTE MALTÉE 140 g****(Malted Wheat / Malzmehl /  
Farina maltata)****10451**

140 g &gt; 125 g / 28 cm / x50

**DEMI-BAGUETTE AU SON 140 g****(Brown / Braunes / Integrale)****10551**

140 g &gt; 125 g / 28 cm / x50

**DEMI-BAGUETTE MULTI-CÉRÉALES 140 g****(Multigrain / Mehrkorn / Multicereali)****10651**

140 g &gt; 125 g / 28 cm / x50





### DEMI-BAGUETTE CUITE 125G

(Fully-baked / fertiggebacken / Cotta)

10984

125g / 28cm / X50



### DEMI-BAGUETTE 140 g bio (Organic)

10235

140 g > 125 g / 28 cm / x50



## Demi-baguettes Prestige

précuites surgelées  
frozen part-baked  
tiefgekühlt, vorebacken  
precotti surgelati



**BARRA MEDIA NATUR 125 g**

**10820**

125 g › 110 g / 25 cm / x50

**DEMI-BISONTINE 140 g**

(Sourdough / Sauerteig / Lievito madre)

**10823**

140 g › 125 g / 25 cm / x40



**DEMI-BAGUETTE FARINÉE 140 g**

(Floured / Bemehlt / Infarinata)

**10821**

140 g › 125 g / 26 cm / x40



# SANDWICHES

03



## Sandwichs légers

précuits surgelés  
frozen part-baked  
tiefgekühlt, vorebacken  
precotti surgelati

## PETIT PAIN SANDWICH 90 g

**10281**

90 g > 80 g / 19 cm / x70



## PETIT PAIN SANDWICH AU SON 90 g

(Brown / Braunes)

**10571**

90 g > 80 g / 19 cm / x70



## PETIT PAIN SANDWICH MULTI-CÉRÉALES 90 g

(Multigrain / Mehrkorn / Multicereali)

**10670**

90 g > 80 g / 17 cm / x75



## HOT-DOG PRÉTRANCHÉ 110 g

(Fully-baked pre sliced / Fertiggebacken / Cotta)

**10205**

110 g / 20 cm / x50





### LOSANGE LEVAIN 70 g

(Sourdough / Sauerteig / Lievito madre)

10624

70g > 65g / 15cm / X100



### LOSANGE MULTI-CÉRÉALES 80 g

(Multigrain Diamond / Mehrkornraute / Rombo multicereali)

10929

80 > 70 g / 14 cm / x100



## Sandwichs du Chef

précuits surgelés  
frozen part-baked  
tiefgekühlt, vorebacken  
precotti surgelati



## LOSANGE TRANCHÉ cuit 80 g

(Fully-baked / fertiggebacken / cotto)

10206

110 g / 20 cm / x60



## PAVÉ CAMPAGNE GRAINES CUIT 80 g

(Fully-baked / fertiggebacken / cotto)

10956

80 g / 10 cm / x70



## PAVÉ SOFT AUX CÉRÉALES 90 g cuit

(Seeded, fully-baked / Mit Körnern, fertiggebacken / Con semi, cotto)

10968

90 g / 10 cm / x70



## PAVÉ 80 g cuit

(Fully-baked / Fertiggebacken / Cotto)

10964

80 g / 10 cm / x70



Poids pré-cuit > 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



### Sandwichs Gourmands

précuits surgelés  
frozen part-baked  
tiefgekühlt, vorebacken  
precotti surgelati

## TRIANGLE MULTI-CÉRÉALES 110 g

(Multigrain / Mehrkorn / Multicereali)

10911

110 g > 100 g / 12,5 cm / x60



## CIABATTA AUX GRAINES 110 g cuite

10978

110 g / 16 cm / x40



## FOCACCINA 120 g cuite

(Fully-baked / Fertiggebacken / Cotta)

10902

120 g / 17 cm / x40



## TRIANGLE MULTI-CÉRÉALES FONCÉ 110 g

(Multigrain "dark coloured" / Mehrkorn "dunkel" / Multicereali scuro)

10914

110 g > 100 g / 12,5 cm / x60





### Super sandwiches

précuits surgelés  
frozen part-baked  
tiefgekühlt, vorebacken  
precotti surgelati

## SUPER SANDWICH AU SON 140 g

(Brown / Braunes / Integrale)

**10890**

140 g > 125 g / 20 cm / x50



## SUPER SANDWICH NATURE 140 g

**10884**

140 g > 125 g / 20 cm / x50



## SUPER SANDWICH OIGNON 140 g

(Onion / Zwiebel / Cipolla)

**10886**

140 g > 125 g / 20 cm / x50



## SUPER SANDWICH OLIVE 140 g

**10889**

140 g > 125 g / 20 cm / x50





### Paninis

précuits surgelés  
frozen part-baked  
tiefgekühlt, vorebacken  
precotti surgelati

**PANINI 110 g****10827** 110 g > 100 g / 20 cm / x70**10852** 110 g > 100 g / 25 cm / x60**10851** 110 g > 100 g / 28 cm / x60**PANINI PRÉ-MARQUÉ 110 g**100 g / 21 cm / x50 **10827**110 g / 25 cm / x50 **10860**110 g / 27 cm / x60 **10835****LARGE PANINI 140 g****10859**

140 g &gt; 130 g / 20 cm / x50

**CIABATTA PRÉ-MARQUÉE 120 g**

(Bar marked / vorgetoastet / Grigliata)

**10990**

120 g / 17 cm / x40

**PANINI RUSTIQUE LEVAIN 110 g**

(Sourdough / Sauerteig / Lievito madre)

**10198**

110 g / 20 cm / x60



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



### Paninis ovals

précuits surgelés  
frozen part-baked  
tiefgekühlt, vorebacken  
precotti surgelati



## PANINI OVALE TOPPING SÉSAME 130 g

**10856**

130 g > 120 g / 20 cm / x50



## PANINI OVALE NATURE 130 g

**10865**

130 g > 120 g / 20 cm / x50



## PANINI OVALE TOPPING GRAINES 130 g

**10864**

130 g > 120 g / 20 cm / x50



## PANINI OVALE TOPPING NIGELLE & SÉSAME 130 g

**10862**

130 g > 120 g / 20 cm / x50



## PANINI OVALE PRÉMARQUÉ 130 g

**10866**

130 g > 120 g / 20 cm / x50



## PANINI OVALE TOPPING NIGELLE & SÉSAME 70 g

**10780**

70 g > 60 g / 14 cm / x50





### Ciabattas

précuites surgelées  
frozen part-baked  
tiefgekühlt, vorebacken  
precotti surgelati



**CIABATTA RUSTIQUE 280 g**

**10870**

280 g > 265 g / 23 cm / x24



**DÉJEUNETTE VILLAGE LEVAIN 140 g**

(Sourdough / Sauerteig / Lievito madre)

**10140**

140 g / 20 cm / x50



**SANDWICH RUSTIQUE 120 g**

**10883**

120 g > 100 g / 17 cm / x40



**CIABATTA RUSTIQUE 120 g**

**10882**

120 g > 100 g / 13,5 cm / x40



**CIABATTA 100 g**

**10458**

100 g > 90 g / 14 cm / x60





## FAST FOOD

### TARTARUGA NATURE 80 g

(Fully-baked / fertiggebacken / Cotta)

**10100**

80g / Ø 12cm / x60



### L'AUTENTIK

100 g / 21 cm x 7 cm / x40 **10892**

120 g / 21 cm x 9 cm / x40 **10893**

120 g / 26 cm x 7 cm / x32 **10895**



### PAINS ROUNDS

**10891** 120 g / 14 cm / x36

**10896** 125 g / 15 cm / x36



### TARTARUGA MULTI CÉRÉALES 80 g

(Fully-baked / fertiggebacken / Cotta)

**10101**

80g / Ø 12cm / x60



## Pains Burgers

précuits surgelés  
frozen part-baked  
tiefgekühlt, vorebacken  
precotti surgelati

**L'OURS**

(Fully-baked / Fertiggebacken / Cotta)

**10263**

100 g / Ø 11 cm / x50

**BURGER CEREALES**

(Fully-baked / Fertiggebacken / Cotta)

**10265**

100 g / Ø 11 cm / x50

**BURGER LEVAIN**

(Sourdough / Sauerteig / Lievito madre)

**10264**

100 g / Ø 11 cm / x50

**BOULE BRIOCHE 85 g cuite**

(Fully-baked / Fertiggebacken / Cotta)

**10273**

85 g / Ø 11 cm / x64

**BOULE BRIOCHE NOIRE 90 g**

(FULLY-BAKED / FERTIGGEBACKEN / COTTA)

**10279**

90g / Ø 11cm / x56

**BURGER SÉSAME 120 g**

(Fully-baked / Fertiggebacken / Cotta)

**15271**

120 g / 12 cm / x40

**BOULE LEVAIN 110 g**

(Sourdough / Sauerteig / Lievito madre)

**10277**

110 g &gt; 100 g / Ø 11 cm / x50

**BRETZEL BURGER 65 g cuit**

(Fully-baked / Fertiggebacken / Cotto)

**10363**

65 g / Ø 11 cm / x35





## BOUCHON 35 g

10340

35 g > 30 g / 9 cm / x150



## BOUCHON MULTI-CÉRÉALES 35 g

(Multigrain / Mehrkorn / Multicereal)

10690

35 g > 30 g / 9 cm / x150



## BOUCHON AU SON 35 g

(Brown / Braunes / Integrale)

10590

35 g > 30 g / 9 cm / x150



## PAVÉ LEVAIN 35 g cuit

(Sourdough, fully-baked /  
Sauerteig, fertiggebacken /  
Lievit madre, cotti)

10918

35 g / 7 cm / x120



## Petits pains

précuits surgelés  
frozen part-baked  
tiefgekühlt, vorebacken  
precotti surgelati



**PAVÉ CAMPAGNE 70 g**

(Rustic / Rustikal / Rusctico)

**10955**

70 g > 65 g / 8 cm / x100



**PETIT PAIN 55 g**

**10301**

55 g > 50 g / 13,5 cm / x100



**PETIT PAIN LEVAIN 50 g**

(Sourdough / Sauerteig / Lievito madre)

**10617**

50 g > 45 g / 8 cm / x200



**PETIT PAIN MULTI CÉRÉALES 55 g**

(Multigrain / Mehrkorn / Multicereali)

**10681**

55 g > 50 g / 13,5 cm / x100



**PETIT PAIN AU SON 55 g**

(Brown / Braunes / Integrale)

**10581**

55 g > 50 g / 13,5 cm / x100



## FRENCH BAKERS BASKET

10936

Lot de 5 x 30

### PETIT PAIN AU SON GRAINES 50 g

(Brown, seeded / Braunes mit Köernen /  
Integrale con semi)  
50 g > 45 g / 10 cm



### CIABATTA HERBES 50 g

(Mediterranean herbs / Kräuter /  
Erbe mediterrane)  
50 g > 45 g / 14 cm



### BOUCHON 35 g

35 g > 30 g / 9 cm



### BOUCHON MULTI-CÉRÉALES 35 g

(Multigrain / Mehrkorn / Multicereali)  
35 g > 30 g / 9 cm



### CIABATTA MULTI-CÉRÉALES 50 g

(Multigrain / Mehrkorn / Multicereali)  
50 g > 45 g / 7,5 cm



## Assortiments

précuits surgelés  
frozen part-baked  
tiefgekühlt, vorebacken  
precotti surgelati

ASSORTIMENTS BOUCHONS 35 g

10934

Lot de 3 x 40  
35 g > 30 g / 9 cm



| BOUCHON



| BOUCHON MULTI-CÉRÉALES  
(Multigrain / Mehrkorn /  
Multicereali)



| BOUCHON AU SON 35 g  
(Brown / Braunes / Integrale)





## Baguettes

précuites surgelées  
frozen part-baked  
tiefgekühlt, vorebacken  
precotti surgelati

**BAGUETTE MULTI-CÉRÉALES 280 g**

(Multigrain / Mehrkorn / Multicereali)

**10620**

280 g &gt; 250 g / 58 cm / x30

**BAGUETTES 280 g \*****10180**

280 g &gt; 250 g / 58 cm / x30

**BAGUETTE AU SON 280 g**

(Brown / Braunes / Integrale)

**10521**

280 g &gt; 250 g / 58 cm / x30

**BAGUETTE À L'ANCIENNE 280 g****10749**

280 g &gt; 250 g / 48 cm / x25

**LA SAINT-VITOISE 280 g**

(Sourdough / Sauerteig / Lievito madre)

**10168**

280 g &gt; 250 g / 44 cm / x20

**PAIN 440 g****10150**

440 g &gt; 400 g / 58 cm / x20



**MICHE 500 g**

**10732**

500 g > 470 g / Ø 18 cm / x10



**MICHE SEIGLE 500 g**

(Rye / Roggen / Segala)

500 g > 470 g / Ø 18 cm / x10 **10731**



**MICHE FENOUILLE 450 g**

**10722**

450g → 410g / Ø 18cm / X10



**BATARD PAVOT 440 g**

(Poppy seeds / Mohnsamen / Papavero)

440 g > 400 g / 28 cm / x12 **10710**



**BATARD TOMATES 410 g**

410 g > 390 g / 28 cm / x12 **10725**



## Batards

précuits surgelés  
frozen part-baked  
tiefgekühlt, vorebacken  
precotti surgelati

## BATARD BALTIQUE

**10720** 480 g > 450 g / 28 cm / x12



## BATARD OIGNONS 400 g

(Onion / Zwiebel / Cipolla)

400 g > 370 g / 27 cm / x12 **10724**



## BATARD BALTIQUE AUX GRAINES 510 g

(Seeded / Mit Körnern / Con semi)

**10727** 510 g > 490 g / 28 cm / x10



## BATARD PAVOT BALTIQUE 480 g

(Poppy seeds / Mohnsamen / Papavero)

480 g > 450 g / 28 cm / x12 **10721**



31.

## BATARD MULTI-CÉRÉALES

(Multigrain / Mehrkorn / Multicereali)

440 g > 400 g / 28 cm / x12 **10605**



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



## ROUND PITA

**10109**

120 g / 16 cm / x40



## PAIN NORDIQUE CARRÉ 30 g

**10116**

30 g / 11,5 cm / x144



## PAIN NORDIQUE ROND 50 g

**10115**

50 g / 16,5 cm / x72



## Pains du monde

précuits surgelés  
frozen part-baked  
tiefgekühlt, vorebacken  
precotti surgelati

# 16

## BOULANGERIE



### DEMI BAGUETTES SACHET

**10950**

140 g > 125 g / 28 cm / x2



33.



### DEMI-BAGUETTE AU SON 140 g

**10341**

35 g > 30 g / 9 cm / x12

**10280**

90 g > 80 g / 19 cm / x6

**10951**

70 g / 8 cm / x6



## Retail Bags

précuites surgelées  
frozen part-baked  
tiefgekühlt, vorebacken  
precotti surgelati

# DIMENSIONS

PPSPAN  
PPPANI  
PPHPAN



CIABAT  
PPDR100



FBCIAB30  
PPSR



PP50  
PP30



PP80



PP100



PP125



58 cm

28 cm

# CONSEILS DE CUISSON / BAKING INSTRUCTIONS / BACKANWEISUNG

Laisser décongeler à température  
ambiante (minutes)  
*Thawing a room temperature (minutes)*  
Bei Raumtemperatur auftauen lassen  
(Minuten)



Température de cuisson  
*Baking temperature*  
Backtemperatur



Temps de cuisson (minutes)  
*Baking times (minutes)*  
Backzeit (Minuten)



## Pain précuit

|               |   |       |       |
|---------------|---|-------|-------|
| 35gr - 90 gr  | 0 | 200°C | 08-10 |
| 90gr -140gr   | 0 | 200°C | 10-12 |
| 140gr - 300gr | 0 | 200°C | 12-14 |
| 300gr - 500gr | 0 | 200°C | 15-18 |

|                   |     |           |       |
|-------------------|-----|-----------|-------|
| Panini            | 45  | A griller | 02-05 |
| Pain cuit         | 45  | 0         | 0     |
| Brioche           | 120 | 0         | 0     |
| Mini viennoiserie | 20  | 180°C     | 12-14 |
| Viennoiserie      | 30  | 180°C     | 20-22 |

## Conditions de conservation / Shelflife / Aufbewahrung

Pain 12 mois / *Bread 12 months* / Brot 12 Monate

Viennoiseries 9 mois (exceptée brioche 24 mois)

*Morning goods 9 months (except for brioche 24 months)*

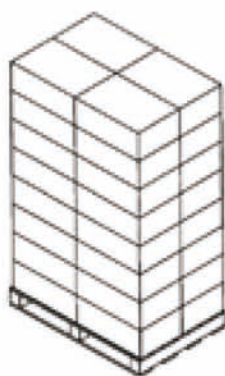
Viennoiseries 9 Monate (Brioche 24 Monate)

## PALETTISATION

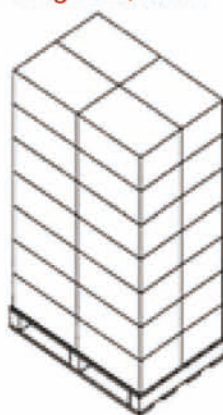
**EUROPE** Longueur 1,20 m • Largeur 0,80 m

**CHEP** Longueur 1,20 m • Largeur 1 m

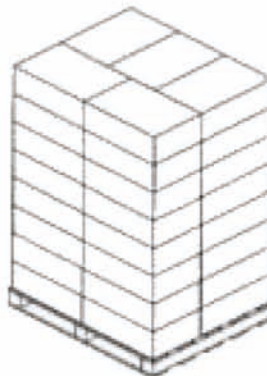
Hauteur : 2,12 m avec 8 rangs



Hauteur : 2,22 m avec 7 rangs



Hauteur : 2,12 m avec 8 rangs



Hauteur : 2,22 m avec 7 rangs



# Planète Pain

Pain & Viennoiserie de France



Audincourt  
Saint-Vit



ZA Les Belles Ouvrières. 25140 SAINT-VIT / FRANCE  
Tél. +33 (0) 3 81 87 67 40. [commercial@planetepain.com](mailto:commercial@planetepain.com)

[www.planetepain.com](http://www.planetepain.com)