

# 2016

#	DANOISES	DANISHES	UNIT WEIGHT POIDS UNITAIRE		PER CASE PAR CAISSE	#	PAINS SANDWICH	SANDWICH BREADS	UNIT WEIGHT POIDS UNITAIRE		PER CASE PAR CAISSE
02	Couronne aux pommes	Apple crown	100g	3.5oz	48	73	Ciabatta - nature	Ciabatta - plain	100g	3.5oz	50
03	Couronne aux framboises	Raspberry crown	100g	3.5oz	48	74	Ciabatta - tomates	Ciabatta - tomatoes	100g	3.5oz	50
04	Danoise à la cannelle	Cinnamon swirl	85g	3oz	48	75	Ciabatta - olives vertes	Ciabatta - green olives	100g	3.5oz	50
05	Sélection Danoise classique	Danish classic selection	100g/ 85g	3.5oz /3oz	48	76	Ciabatta - Fitness	Ciabatta - Fitness	90g	3.2oz	60
10	Tresse à l'érable et pacane	Maple Pecan Danish	95g	3.3oz	48	82	Mini Pan Bagnat - mix	Mini Pan Bagnat - mix	40g	1.4oz	150
#	CROISSANTS	CROISSANTS	UNIT WEIGHT POIDS UNITAIRE		PER CASE PAR CAISSE	83	Mini rustique - mix	Mini rustic - mix	40g	1.4oz	150
51	Croissant, pur beurre - droit	Croissant, all-butter - straight	70g	2.5oz	48	85	Pan Bagnat - multigrain	Pan Bagnat - multigrain	110g	3.8oz	48
55	Chocolatine, pur beurre	Chocolatine, all-butter	75g	2.6oz	48	86	Pan Bagnat - blé entier	Pan Bagnat - whole wheat	110g	3.8oz	48
58	Croissant, pur beurre - courbé	Croissant, all-butter - curved	90g	3.2oz	48	87	Pain burger gourmet pré-coupé	Gourmet burger bun, pre-sliced	100g	3.5oz	80
61	Croissant multigrain	Multigrain croissant	80g	2.8oz	48	92	Triangle au maïs	Corn triangle	95g	3.3oz	80
63	Chocolatine noisettes croquantes	Choco-hazelnut crunch	120g	4.2oz	48	94	Triangle aux carottes	Carrot triangle	100g	3.5oz	80
64	Torsade chocolat	Chocolate twist	90g	3.2oz	50	89	Baguette niçoise	Baguette niçoise	340g	12oz	25
66	Torsade fromage	Cheese twist	90g	3.2oz	65	90	Baguette niçoise - multigrain	Baguette niçoise - multigrain	340g	12oz	25
67	Amandine croquante aux cerises	Cherry-almond crunch	115g	4.1oz	48	97	Baguette niçoise (sac)	Baguette niçoise (bag)	340g	12oz	25
96	Brioche aux raisins	Raisin swirl	110g	3.9oz	60	98	Baguette niçoise - multigrain (sac)	Baguette niçoise - multigrain (bag)	340g	12oz	25
109	Croissant choco-noisettes	Choco-hazelnut croissant	90g	3.2oz	64	#	SANS GLUTEN	GLUTEN-FREE	UNIT WEIGHT POIDS UNITAIRE		PER CASE PAR CAISSE
110	Croissant aux amandes	Almond croissant	90g	3.2oz	64	200	Brownie double chocolat	Double chocolate brownie	55g	1.9oz	36
111	Chausson aux pommes	Apple turnover	110g	3.8oz	36	201	Biscuit double chocolat	Double chocolate cookie	55g	1.9oz	36
#	MINIS	MINIS	UNIT WEIGHT POIDS UNITAIRE		PER CASE PAR CAISSE	202	Biscuit au chocolat blanc et noix de macadam	White chocolate & macadamia nut cookie	55g	1.9oz	36
23	Mini tresse à l'érable et pacane	Mini maple pecan Danish	42g	1.5oz	120	203	Biscuit aux M&M'S®	Candy cookie with M&M'S®	55g	1.9oz	36
40	Mini croissant, pur beurre	Mini Croissant , all-butter	25g	0.9oz	150	204	Mini brownie double chocolat	Mini double chocolate brownie	14g	0.5oz	80
42	Mini chocolatine, pur beurre	Mini Chocolatine, all-butter	30g	1oz	150	222	Mini brownies double chocolat 14 ct	Mini double chocolate brownies 14 ct	210g	7.4oz	6
43	Mini danoise à la cannelle	Mini Cinnamon Swirl	42g	1.5oz	120	223	Biscuits double chocolat 10 ct	Double chocolate cookies 10 ct	250g	8.8oz	6
48	Mini croissants garnis - sélection	Mini filled croissants - selection	40g	1.4oz	108	224	Biscuits au chocolat blanc et noix de macadam 10 ct	White chocolate & macadamia nut cookies 10 ct	250g	8.8oz	6
49	Mini danoises - sélection	Mini Danish - selection	42g	1.5oz	120						

### CUISSON - PRODUCT HANDLING

#### PRET-À-CUIRE - FREEZER TO OVEN

1. Préchauffer le four à 180°C (350° F) - Preheat oven to 180°C (350° F)
2. Placer les produits à 3-5 cm (1-2 po) de distance - Tray pastries with 3-5 cm (1-2 in) distance
3. Cuire dans un four préchauffé à 180°C (350° F) - Bake in a preheated oven at 180°C (350° F)
  - Danoises et croissants - Danish pastries and croissants 18 min.
  - Chaussons aux pommes - Apple Turnovers 25 min.
  - Minis 15 min.
  - Baguettes 10 min.
4. Laisser refroidir 15 minutes avant de servir - Let cool for 15 mins before serving

#### DÉCONGELER ET SERVIR - THAW AND SERVE

- Décongeler les pains à température ambiante pendant 1-2 heures.
- Pour une croûte croustillante, cuire les pains à 180°C (350°F) pendant 3-5 minutes.
- Let thaw at room temperature for 1-2 hours.
- For a crispy crust, bake thawed breads for 3-5 mins at 180°C (350°F)

VEUILLEZ NOTER: Chaque four étant différent prenez garde d'ajuster correctement votre four. La température idéale permet d'obtenir une pâtisserie dorée sur le dessus et légèrement brunie en dessous. Après la cuisson vous pouvez décorer les danoises de sucre à glacer inclus dans la caisse.  
PLEASE NOTE: Oven temperatures may vary. The correct temperature is reached when obtaining a golden color base. Danish Pastries may be glazed with apricot glaze while warm and decorated with icing once cooled down.

www.ladanoiserie.com

## DANOISES- DANISHES

Fabriqués au Danemark selon la recette traditionnelle vieille de 150 ans, nos couronnes sont agrémentées d'une garniture aux fruits et sont faites d'une authentique pâte à danoise feuilletée et croustillante.

Made in Denmark, according to the 150 year old craft baker traditions. Our classic crowns are filled with all-fruit fillings and made with the authentic crispy and flaky Danish dough.

CODE	PRODUIT PRODUCT	POIDS UNITAIRE UNIT WEIGHT	PAR CAISSE PER CASE
02	Couronne aux pommes / Apple crown 2 sacs glaçage inclus / 2 icing bags included	100g 3.5oz	48
03	Couronne aux framboises / Raspberry crown 2 sacs glaçage inclus / 2 icing bags included	100g 3.5oz	48
04	Danoise à la cannelle / Cinnamon swirl 2 sacs glaçage inclus / 2 icing bags included	85g 3oz	48
05	Sélection Danoise classique / Danish classic selection 12 pcs de chaque Couronne à la crème pâtissière, aux pommes, aux framboises et Danoise à la cannelle - 2 sacs glaçage inclus 12 pcs. of each Vanilla custard, apple and raspberry crown and cinnamon swirl - 2 icing bags included	100g / 85g 3.5oz / 3oz	48
10	Tresse à l'érable et pacane / Maple pecan Danish	95g 3.3oz	48



#10

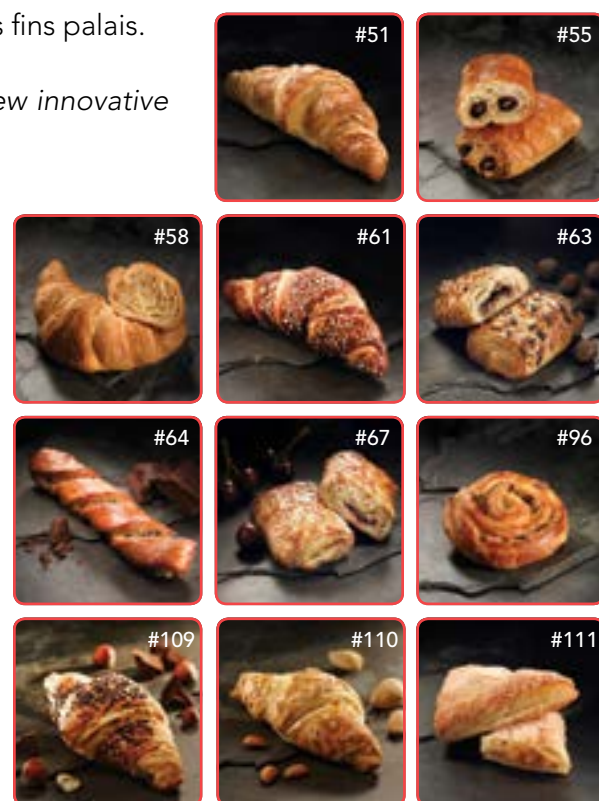


# CROISSANTS

Formes variées, garnitures sucrées ou salées, elles sauront plaire aux plus fins palais.

*Delicious, European, all-butter croissants. From the French classics to new innovative flavours and presentations.*

CODE	PRODUIT PRODUCT	POIDS UNITAIRE UNIT WEIGHT	PAR CAISSE PER CASE
51	Croissant, pur beurre - droit / Croissant, all-butter - straight	70g 2.5oz	48
55	Chocolatine, pur beurre / Chocolatine, all-butter	75g 2.6oz	48
58	Croissant, pur beurre - courbé / Croissant, all-butter - curved	90g 3.2oz	48
61	Croissant multigrain / Multigrain croissant	80g 2.8oz	48
63	Chocolatine noisettes croquantes / Choco-hazelnut crunch	120g 4.2oz	48
64	Torsade chocolat / Chocolate twist	90g 3.2oz	50
66	Torsade fromage / Cheese twist	90g 3.2oz	65
67	Amandine croquante aux cerises / Cherry-almond crunch	90g 4.1oz	48
96	Brioche aux raisins / Raisin swirl	115g 3.9oz	60
109	Croissant choco-noisettes / Choco-hazelnut croissant	90g 3.2oz	64
110	Croissant aux amandes / Almond croissant	90g 3.2oz	64
111	Chausson aux pommes/ Apple turnover	110g 3.8oz	36



#66

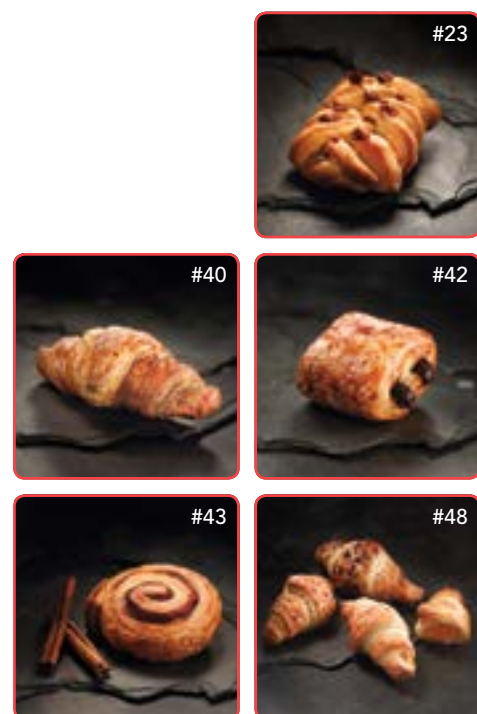


# MINIS

Grand choix de viennoiseries, comprenant vos plus grands classiques. Des caisses de variétés assorties sont également disponibles.

*Miniature versions of all your favorite pastries. Even available in variety packs!*

CODE	PRODUIT PRODUCT	POIDS UNITAIRE UNIT WEIGHT	PAR CAISSE PER CASE
23	Mini tresse à l'érable et pacane / Mini maple pecan Danish 2 sacs glaçage inclus / 2 icing bags included	42g 1.5oz	120
40	Mini croissant, pur beurre / Mini Croissant, all-butter	25g 0.9oz	150
42	Mini chocolatine, pur beurre / Mini Chocolatine, all-butter	30g 1oz	150
43	Mini danoise à la cannelle / Mini Cinnamon Swirl 2 sacs glaçage inclus / 2 icing bags included	42g 1.5oz	120
48	Mini croissants garnis - sélection / Mini filled croissants - selection 36 pcs. de chaque mini croissant aux abricots, aux amandes et choco-noisettes 36 pcs. of each mini apricot, almond and choco-hazelnut croissants	40g 1.4oz	108
49	Mini danoises - sélection / Mini Danish - selection 24 minis de chaque mini couronne à la vanille, aux pommes, aux framboises et mini danoise à la cannelle et mini tresse à l'érable + 1 sac glaçage + 1 sac glaçage érable inclus 24 minis of each mini vanilla, apple and raspberry crown, mini cinnamon swirl and mini maple pecan Danish +1 icing bag + 1 maple glaze bag	42g 1.5oz	120



#49

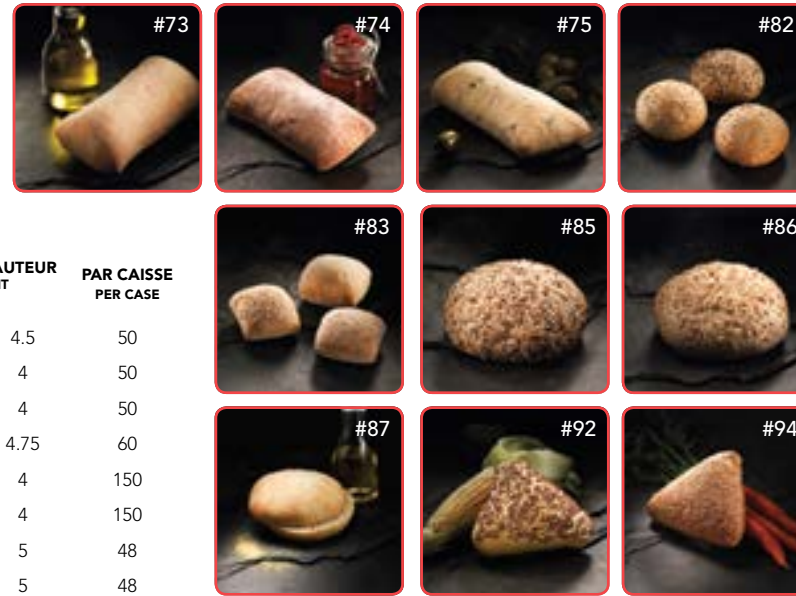


# PAINS SANDWICH - SANDWICH BREADS

Nos pains à sandwich sont nutritifs et cuits à 100%.  
Si simple à préparer; il suffit de décongeler et servir.

*Fully baked nutritious sandwich breads  
Just thaw and serve.*

CODE	PRODUIT PRODUCT	POIDS UNITAIRE UNIT WEIGHT	LONGUEUR, LARGEUR, HAUTEUR LENGTH, WIDTH, HEIGHT (CM)	PAR CAISSE PER CASE
73	Ciabatta - nature / plain	100g 3.5oz	17.5 7.75 4.5	50
74	Ciabatta - tomates / tomatoes	100g 3.5oz	17 7.75 4	50
75	Ciabatta - olives vertes / green olives	100g 3.5oz	17 7.75 4	50
76	Ciabatta - Fitness	90g 3.2oz	13 8.25 4.75	60
82	Mini Pan Bagnat - mix	40g 1.4oz	8 4 150	
83	Mini rustique - mix / Mini rustic - mix	40g 1.4oz	6.5 6.5 4	150
85	Pan Bagnat - multigrain	110g 3.8oz	12.5 5 48	
86	Pan Bagnat - blé entier / whole wheat	110g 3.8oz	12.5 5 48	
87	Pain burger gourmet pré-coupé / Gourmet burger bun, pre-sliced	100g 3.5oz	12 4.5 80	
92	Triangle au maïs / Corn triangle	95g 3.3oz	14 12.5 4.5	80
94	Triangle aux carottes / Carrot triangle	100g 3.5oz	14 12.5 4.5	80



*Simplement Santé*

Teneur élevée en fibres (>2g)  
Bas en gras saturés (<2g)  
Réduit en sodium (<480mg)

*Simply Healthy*

High in fiber (>2g)  
Low in saturated fat (<2g)  
Reduced in sodium (<480mg)

#76



Voir les recettes sur notre site web!  
[www.ladanoiserie.com](http://www.ladanoiserie.com)  
for the recipes!



# BAGUETTES

Baguettes au levain, un petit goût de la Côte d'Azur.

*A taste of Côte d'Azur, traditional sourdough baguettes*

CODE	PRODUIT PRODUCT	POIDS UNITAIRE UNIT WEIGHT	LONGUEUR, LARGEUR, HAUTEUR LENGTH, WIDTH, HEIGHT (CM)	PAR CAISSE PER CASE
89	Baguette niçoise	340g 12oz	46 9 4	25
90	Baguette niçoise - multigrain	340g 12oz	46 9 4	25
97	Baguette niçoise (sac) / (bag)	340g 12oz	46 9 4	25
98	Baguette niçoise - multigrain (sac) / (bag)	340g 12oz	46 9 4	25



*Simplement Santé*

Teneur élevée en fibres (>2g)  
Bas en gras saturés (<2g)  
Réduit en sodium (<480mg)

*Simply Healthy*

High in fiber (>2g)  
Low in saturated fat (<2g)  
Reduced in sodium (<480mg)

#90

#89



## DELI / SERVICE ALIMENTAIRE - DELI / FOODSERVICE

Vous êtes à la recherche de desserts sans gluten et sans danger pour vos clients?

Nous avons la solution parfaite pour vous!

Une sélection de biscuits et brownies congelés prêts à servir, qu'il suffit de décongeler. Afin de préserver la fraîcheur, prévenir la contamination croisée et donner à vos clients une confiance absolue, tous nos produits sont emballés individuellement.

*Safe, gluten-free desserts for your deli / foodservice activities. We have the solution with a selection of frozen, thaw and serve cookies and brownies. To preserve freshness, prevent cross contamination and give consumers absolute confidence, all of our products are individually wrapped.*

CODE	PRODUIT PRODUCT	POIDS UNITAIRE UNIT WEIGHT	PAR CAISSE PER CASE
200	Brownie double chocolat / Double chocolate brownie	55g 1.9oz	36
201	Biscuit double chocolat / Double chocolate cookie	55g 1.9oz	36
202	Biscuit au chocolat blanc et noix de macadam / White chocolate & macadamia nut cookie	55g 1.9oz	36
203	Biscuit aux M&M'S® / Candy cookie with M&M'S®	55g 1.9oz	36
204	Mini brownie double chocolat / Mini double chocolate brownie	14g 0.5oz	80



## BOULANGERIE - IN-STORE BAKERY

Les produits sans gluten PatsyPie trouvent aisément leur place dans la section boulangerie des supermarchés. La Danoiserie offre des produits "prêts à servir", que vous manipulez directement du congélateur à l'étalage.

*Gluten-free baked goods are finding their place inside In-Store Bakery sections. La Danoiserie offers a turnkey, thaw n' serve concept in sweet baked goods.*

CODE	PRODUIT PRODUCT	POIDS UNITAIRE UNIT WEIGHT	PAR CAISSE PER CASE
222	Mini brownies double chocolat 14 ct / Mini double chocolate brownies 14 ct	210g 7.4oz	6
223	Biscuits double chocolat 10 ct / Double chocolate cookies 10 ct	250g 8.8oz	6
224	Biscuits au chocolat blanc et noix de macadam 10 ct / White chocolate & macadamia nut cookies 10 ct /	250g 8.8oz	6



#222

