



Nous créons des
instants savoureux

DONUTS DE MARQUES

Des produits populaires sous licence avec une puissante impulsion



- ils enrichissent le portefeuille et assurent une forte augmentation du chiffre d'affaires
- une grande notoriété avec une qualité qui a fait ses preuves
- des marques à succès avec une acceptation des prix plus élevée sur le marché
- des emballages qui attirent l'attention et constituent un point de mire dans les rayons



4-0764-16-100-04

Tous les donuts Baker & Baker sont confectionnés dans un site de production certifié selon les directives de la RSPO et selon le modèle de chaîne d'approvisionnement «Segregated» (certifié). Les produits d'huile de palme contenus dans ce produit ont obtenu la certification qu'ils proviennent de sources RSPO, www.rspo.org.¹⁾

¹⁾ Exceptés les donuts avec Daim® et OREO®. Ceux-ci sont produits avec le modèle de chaîne d'approvisionnement «Mass Balance» (mêlé).



	Daim Donut <i>prêt à être servi</i>
	<p>Donut à pâte ultra-moelleuse, fourré d'une crème au caramel délicieusement tendre, décoré de dragées Daim originales et présenté dans une caissette Daim attrayante.</p> <p>No d'art. 24130 Poids à l'unité 68 g Contenu / carton 48 pcs. / 4 × 12 pcs. Décongélation 90 min. Conservation 3 jours</p>

	OREO Donut <i>prêt à être servi</i>
	<p>Donut au chocolat, fourré d'une savoureuse crème goût vanille, décoré d'éclats de véritables biscuits OREO et présenté dans une caissette OREO attrayante.</p> <p>No d'art. 1978 Poids à l'unité 73 g Contenu / carton 48 pcs. / 4 × 12 pcs. Décongélation 90 min. Conservation 2 jours</p>

	OREO Donut EI <i>emballé individuellement, prêt à être servi</i>
	<p>Donut au chocolat, fourré d'une savoureuse crème goût vanille et décoré d'éclats de véritables biscuits OREO. Emballé individuellement dans des sachets OREO attrayants.</p> <p>Présentoir gratuit dans chaque carton.</p> <p>No d'art. 2176 Poids à l'unité 73 g Contenu / carton 48 pcs. Décongélation 90 min. Conservation 3 jours</p>

	Milka Donut <i>prêt à être servi</i>
	<p>Donut au chocolat, avec un cœur fondant à base de cacao et de lait et un nappage généreux au chocolat au lait des Alpes Milka, présenté dans une caissette Milka attrayante.</p> <p>No d'art. 2293 Poids à l'unité 65 g Contenu / carton 48 pcs. / 4 × 12 pcs. Décongélation 90 min. Conservation 2 jours</p>

Tous les donuts vous sont livrés prêts à être servis et n'ont plus qu'à être décongelés.

Toutes les durées de conservation sont valables après décongélation, à une température ambiante de 22 °C.

AMERICAN DONUTS EXTRA



Pour un régal à double et triple titre

- des ingrédients sélectionnés pour des combinaisons de saveurs tendance
- un triple topping de qualité supérieure, composé d'un glaçage, d'une décoration et d'un filage
- un double fourrage savoureux, composé de deux fourrages différents
- concept d'emballage optimal avec 4 plateaux: il suffit de les retirer individuellement, de les décongeler et de les servir

Tous les donuts en plateau de 12 pièces pratique



4-0764-16-100-04

Tous les donuts Baker & Baker sont confectionnés dans un site de production certifié selon les directives de la RSPO et selon le modèle de chaîne d'approvisionnement «Segregated» (certifié). Les produits d'huile de palme contenus dans ce produit ont obtenu la certification qu'ils proviennent de sources RSPO, www.rspo.org.

Filly Crème Brûlée Donut, 2 fourrages

prêt à être servi



Avec deux fourrages différents: un fourrage à la crème au goût de vanille et un fourrage au caramel. Avec une triple décoration: un léger glaçage à la vanille, des billes de caramel croustillantes et des rayures de glaçage au cacao.

No d'art. 2352
Poids à l'unité 69 g
Contenu / carton 48 pcs. / 4 × 12 pcs.
Décongélation 90 min.
Conservation 3 jours

Filly Raspberry Cheesecake Donut, 2 fourrages

prêt à être servi



Avec deux fourrages différents: un fourrage fruité à la framboise et un fourrage crémeux au séré. Avec une triple décoration: un léger glaçage au yogourt, des morceaux croustillants au goût de fruits des bois et des rayures de glaçage au goût de framboise.

No d'art. 2353
Poids à l'unité 69 g
Contenu / carton 48 pcs. / 4 × 12 pcs.
Décongélation 90 min.
Conservation 1 jour

Filly Chocolate Cake Donut, 2 fourrages

prêt à être servi



Avec deux fourrages différents: un à base de crème de cacao au lait et un de crème de cacao. Avec une triple décoration: un glaçage au chocolat au lait, des éclats de chocolat blanc et des rayures de glaçage au chocolat noir.

No d'art. 2354
Poids à l'unité 73 g
Contenu / carton 48 pcs. / 4 × 12 pcs.
Décongélation 90 min.
Conservation 3 jours

Tous les donuts vous sont livrés prêts à être servis et n'ont plus qu'à être décongelés.

Toutes les durées de conservation sont valables après décongélation, à une température ambiante de 22 °C.



AMERICAN DONUTS

Un assortiment varié de best-sellers



- assortiment très varié: donuts fourrés et non fourrés de même que mini donuts
- des donuts tout en saveur en excellente qualité Baker & Baker
- concept d'emballage optimal avec 4 plateaux: il suffit de les retirer individuellement, de les décongeler et de les servir
- les meilleurs ingrédients: œufs d'élevage en plein air, avec huile de palme certifiée¹⁾, sans ajout de conservateurs artificiels, sans arômes ni colorants artificiels



4-0764-16-100-04

¹⁾ Tous les donuts Baker & Baker sont confectionnés dans un site de production certifié selon les directives de la RSPO et selon le modèle de chaîne d'approvisionnement «Segregated» (certifié). Les produits d'huile de palme contenus dans ce produit ont obtenu la certification qu'ils proviennent de sources RSPO, www.rspo.org.

DONUTS FOURRÉS



Filly Vanille Donut

prêt à être servi

Fourré d'une délicieuse crème vanille et orné de rayures attrayantes en glaçage blanc et en glaçage au cacao.

No d'art. 89604
Poids à l'unité 76 g
Contenu / carton 48 pcs. / 4 x 12 pcs.
Décongélation 90 min.
Conservation 1 jour



Filly CocoaCreme Donut

prêt à être servi

Fourré d'une délicieuse crème au cacao et décoré d'un glaçage au cacao orné de vagues en glaçage blanc.

No d'art. 683
Poids à l'unité 75 g
Contenu / carton 48 pcs. / 4 x 12 pcs.
Décongélation 90 min.
Conservation 3 jours

Tous les donuts vous sont livrés prêts à être servis et n'ont plus qu'à être décongelés.

Toutes les durées de conservation sont valables après décongélation, à une température ambiante de 22 °C.





Filly Green Apple Donut

prêt à être servi

Avec un fourrage fruité, légèrement acidulé, aux pommes et un glaçage au goût de pomme.

No d'art. 3137
Poids à l'unité 67 g
Contenu / carton 48 pcs. / 4 × 12 pcs.
Décongélation 90 min.
Conservation 3 jours



Filly Blueberry Donut

prêt à être servi

Avec un fourrage fruité aux myrtilles et un glaçage au goût de myrtille.

No d'art. 3088
Poids à l'unité 67 g
Contenu / carton 48 pcs. / 4 × 12 pcs.
Décongélation 90 min.
Conservation 3 jours



Filly Berry Donut

prêt à être servi

Avec un délicieux fourrage aux fruits des bois, nappé d'un glaçage clair et décoré de splits couleur roses.

No d'art. 89976
Poids à l'unité 76 g
Contenu / carton 48 pcs. / 4 × 12 pcs.
Décongélation 90 min.
Conservation 3 jours



Filly Nut Donut

prêt à être servi

Fourré d'une crème de nougat fondante et décoré d'un glaçage clair et d'éclats de noisettes grillées.

No d'art. 89719
Poids à l'unité 72 g
Contenu / carton 48 pcs. / 4 × 12 pcs.
Décongélation 90 min.
Conservation 3 jours



Filly Crispy Caramel Donut

prêt à être servi

Fourré d'une délicieuse crème au caramel et décoré d'un glaçage au cacao et de riz soufflé croustillant.

No d'art. 89471
Poids à l'unité 65 g
Contenu / carton 48 pcs. / 4 × 12 pcs.
Décongélation 90 min.
Conservation 3 jours



Tous les donuts vous sont livrés prêts à être servis et n'ont plus qu'à être décongelés.

Toutes les durées de conservation sont valables après décongélation, à une température ambiante de 22 °C.



DONUTS NON FOURRÉS



Donut Heart

prêt à être servi

Donut en forme de cœur avec un glaçage au goût de fraise et décoré avec des granulés de sucre.



No d'art. 1967
Poids à l'unité 52 g
Contenu / carton 48 pcs. / 4 x 12 pcs.
Décongélation 60 min.
Conservation 3 jours



Dark Choc Donut

prêt à être servi

Donut extra-moelleux, décoré d'un glaçage à base de véritable chocolat belge (70 % de cacao) et de cacao certifié UTZ.



No d'art. 3053
Poids à l'unité 54 g
Contenu / carton 48 pcs. / 4 x 12 pcs.
Décongélation 60 min.
Conservation 3 jours



Black Crumble Donut

prêt à être servi

Décoré d'un glaçage gras à base de cacao et de flocons de chocolat enrobés.

No d'art. 88656
Poids à l'unité 55 g
Contenu / carton 48 pcs. / 4 x 12 pcs.
Décongélation 60 min.
Conservation 3 jours



Party Sprinkle Donut

prêt à être servi

Décoré d'un glaçage blanc et de vermicelles de sucre colorés.

No d'art. 88657
Poids à l'unité 55 g
Contenu / carton 48 pcs. / 4 x 12 pcs.
Décongélation 60 min.
Conservation 3 jours



MINI-DONUTS FOURRÉS



MIX-BOX

Mini Filly Donut Mix

prêt à être servi

Assortiment de mini-donuts fourrés proposés dans un carton peu encombrant:

- Filly Cocoa-Hazelnut
- Filly Strawberry
- Filly Caramel

No d'art. 35010
Poids à l'unité env. 32 g
Contenu / carton 60 pcs. / 3 x 20 pcs.
Décongélation 60 min.
Conservation 2 jours

Tous les donuts vous sont livrés prêts à être servis et n'ont plus qu'à être décongelés.

Végane: sur la base de la liste des ingrédients, convient aux végétariens/véganes. Les éventuelles contaminations croisées pendant la production ne sont pas prises en compte. Vous trouverez des informations diététiques détaillées dans la spécification actuellement en vigueur.

Toutes les durées de conservation sont valables après décongélation, à une température ambiante de 22 °C.



DES DONUTS TENDANCE

American Donut Soft



La base parfaite pour vos propres créations

- spécialement juteux & moelleux
- purement végétal
- il suffit de décongeler et de décorer
- pâtisserie tendance depuis des années
- apporte de la couleur dans votre vitrine



DONUTS NON DÉCORÉS



Sugar Donut

prêt à être servi

Si rond et si bon, décoré avec du sucre résistant à la congélation et à la décongélation.



No d'art. 88655
Poids à l'unité 48 g
Contenu / carton 48 pcs. / 4 x 12 pcs.
Décongélation 60 min.
Conservation 3 jours



American Donut Soft

prêt à être servi

Extra-juteux, moelleux et agrémenté d'un léger arôme de vanille: une base idéale pour vos finitions individuelles.



No d'art. 490
Poids à l'unité 45 g
Contenu / carton 96 pcs.
Décongélation 30 min.
Conservation 1 jour

Tous les donuts vous sont livrés prêts à être servis et n'ont plus qu'à être décongelés.

Végane: sur la base de la liste des ingrédients, convient aux végétariens/véganes. Les éventuelles contaminations croisées pendant la production ne sont pas prises en compte. Vous trouverez des informations diététiques détaillées dans la spécification actuellement en vigueur.

Toutes les durées de conservation sont valables après décongélation, à une température ambiante de 22 °C.



L'HISTOIRE DU DONUT

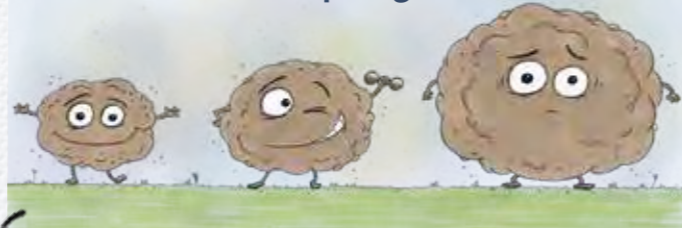
Beaucoup de graisse, beaucoup de sucre et un trou – voilà le donut!

Tout le monde le connaît et l'aime. Mais savez-vous d'où vient le donut et comment il a acquis sa forme très caractéristique? Apprenez-en plus sur l'origine et la création de cette pâtisserie culte dans notre bande dessinée.

Originaires de **Hollande**, les «**Oliekoek**», comme on les appelait, ont voyagé jusqu'à la Nouvelle-Amsterdam, aujourd'hui **New York**, au début du 19ème siècle.



Comme tout le monde le sait, les pâtisseries de taille normale ne sont pas pour les New-Yorkais. La pâtisserie est dès lors devenue **plus grande** et **encore et encore plus grande!**



En raison de la **taille XXL**, il n'était plus possible de bien cuire la pâtisserie, le cœur de la pâtisserie restait pâteux!



Comment cela a-t-il pu être évité? Une noix a été pressée au milieu de la pâte – le **Dough (pâte) Nut (noix)** est né.



MAIS D'OÙ DONC VIENT LE TROU?



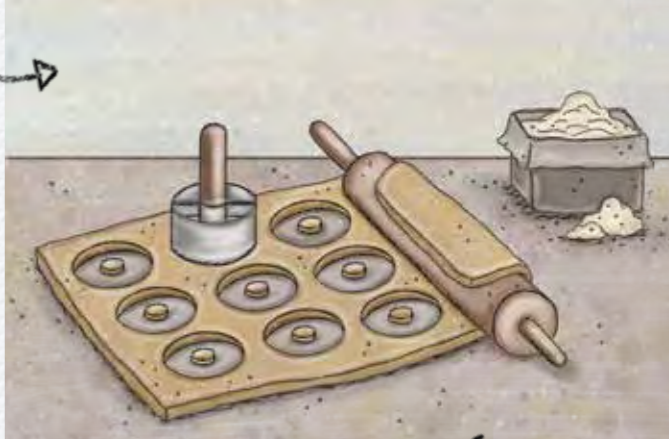
LE TROU DANS LE DONUT ÉTAIT INVENTÉ!

Lorsque le marin **Hanson Crockett Gregory** (1832-1921) est parti en mer à l'âge de 16 ans, sa mère lui a donné des «**Doughnuts**» garnis de noix comme provisions. Comme Gregory n'aimait pas les noix, il les a pressées hors de la pâte.

Gregory a eu l'idée de produire les donuts directement **sans noix**. Les trous ont été coupés directement dans la pâte avec un **poivrier**. Mais un poivrier comme emporte-pièce n'est pas vraiment adapté pour la production de grandes quantités de donuts.



L'inventeur **John F. Blondel** a vu plus grand et a développé le Donut Cutter. Il a fait breveter l'appareil en 1872. La voie était ouverte à la production de donuts à grande échelle.



QUE CE SOIT EN FIN DE COMPTE «DONUT» OU «DOUGHNUT» – LA PÂTISSERIE A CONQUIS LES ÉTATS-UNIS.



Cette pâtisserie grasse, sucrée et colorée a même été distribuée comme «**Comfort Food**» (aliment réconfort), durant la Première et la Deuxième Guerre mondiale, aux soldats sur le front.



Le **Donut Day** a été créé en 1938 en mémoire à cette action de distribution. Il est toujours célébré le premier vendredi de juin.



POURQUOI SE LIMITER? CÉLÉBRER AVEC NOUS LA PÂTISSERIE CULTE EN PÂTE LEVÉE ET CECI TOUT AU LONG DE L'ANNÉE – PARCE QUE LA GOURMANDISE N'A PAS DE SAISON.



Assortiment valable dès: juin 2023

Margo - Baker & Baker Suisse SA

Lindenstrasse 16 | CH-6340 Baar | T 041 768 22 22 | F 041 768 22 99
info.margo@bakerandbaker.eu | www.margo.ch | www.bakerandbaker.eu

margo **BAKER & BAKER**