



Nous créons des  
**instants savoureux**

AMERICAN DONUTS

# 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



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](http://www.rspo.org).<sup>1)</sup>

4-0764-16-100-04

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

	<b>Daim Donut</b>	<i>prêt à être servi</i>
	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.	
	<b>No d'art.</b> 24130	
	<b>Poids à l'unité</b> 68 g	
	<b>Contenu / carton</b> 48 pcs. / 4 × 12 pcs.	
	<b>Décongélation</b> 90 min.	
	<b>Conservation</b> 3 jours	

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

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

Milka®, Daim® et OREO® sont des marques déposées du groupe d'entreprises Mondelez International et sont utilisées sous licence.

Toutes les durées de décongélation correspondent à une température ambiante de 22 °C.

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



	<b>OREO Donut EI</b>	<i>emballé individuellement, prêt à être servi</i>
	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.	
	<b>No d'art.</b> 2176	
	<b>Poids à l'unité</b> 73 g	
	<b>Contenu / carton</b> 48 pcs.	
	<b>Décongélation</b> 90 min.	
	<b>Conservation</b> 3 jours	
	<b>Présentoir gratuit dans chaque carton.</b>	

	<b>Milka Donut</b>	<i>prêt à être servi</i>
	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.	
	<b>No d'art.</b> 2293	
	<b>Poids à l'unité</b> 65 g	
	<b>Contenu / carton</b> 48 pcs. / 4 × 12 pcs.	
	<b>Décongélation</b> 90 min.	
	<b>Conservation</b> 2 jours	

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

Milka®, Daim® et OREO® sont des marques déposées du groupe d'entreprises Mondelez International et sont utilisées sous licence.

Toutes les durées de décongélation correspondent à une température ambiante de 22 °C.

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

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](http://www.rspo.org).<sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> Exceptés les donuts avec Daim et OREO. Ceux-ci sont produits avec le modèle de chaîne d'approvisionnement «Mass Balance» (mélangé).

### 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 décongélation correspondent à une température ambiante de 22 °C.

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 certifiée<sup>1)</sup>, sans ajout de conservateurs artificiels, sans arômes ni colorants artificiels



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.<sup>1)</sup>

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

## 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 × 12 pcs.  
**Décongélation** 90 min.  
**Conservation** 1 jour



### Filly Vanille Sprinkle Donut

*prêt à être servi*

Fourré avec une délicieuse crème vanille, nappé d'un glaçage clair et décoré avec des flocons de chocolat au lait tendrement fondants.

**No d'art.** 89087  
**Poids à l'unité** 75 g  
**Contenu / carton** 48 pcs. / 4 × 12 pcs.  
**Décongélation** 90 min.  
**Conservation** 1 jour

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

Toutes les durées de décongélation correspondent à une température ambiante de 22 °C.

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



### 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 × 12 pcs.  
**Décongélation** 90 min.  
**Conservation** 3 jours



### 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 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 décongélation correspondent à une température ambiante de 22 °C.

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



### 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 décongélation correspondent à une température ambiante de 22 °C.

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

- adaptable à la saison pour des variations tout au long de l'année
- attrape-regard attrayant dans le rayon
- conception individuelle selon le goût et l'événement, pour tous les besoins des clients
- des pièces uniques et créatives pour se différencier de la concurrence
- le savoir-faire artisanal se démarque de la masse



## 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 décongélation correspondent à une température ambiante de 22 °C.

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!**



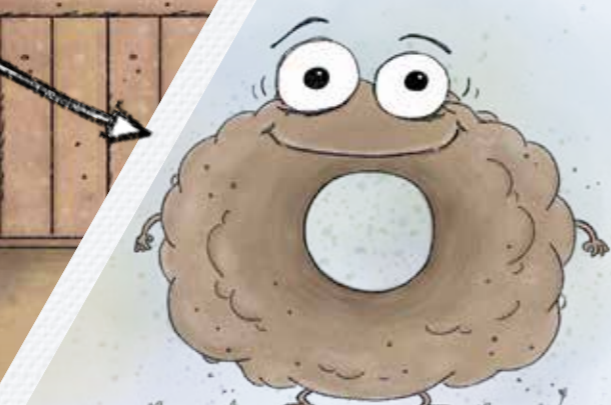
**Comment cela a-t-il pu être évité?**

Une noix a été pressée au milieu de la pâte – le **Dough (pâte) Nut (noix)** est né.

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



**MAIS D'OÙ DONC VIENT LE TROU?**



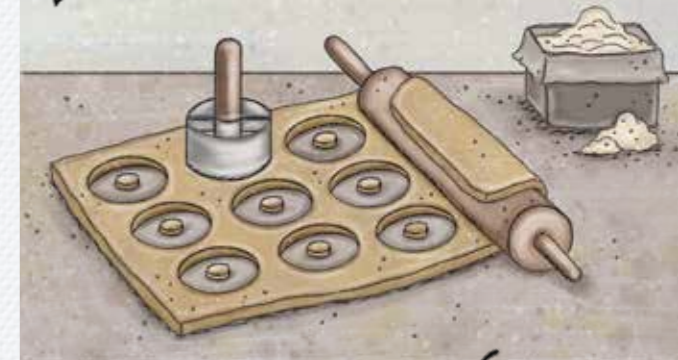
**LE TROU DANS LE DONUT ÉTAIT INVENTÉ!**

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.

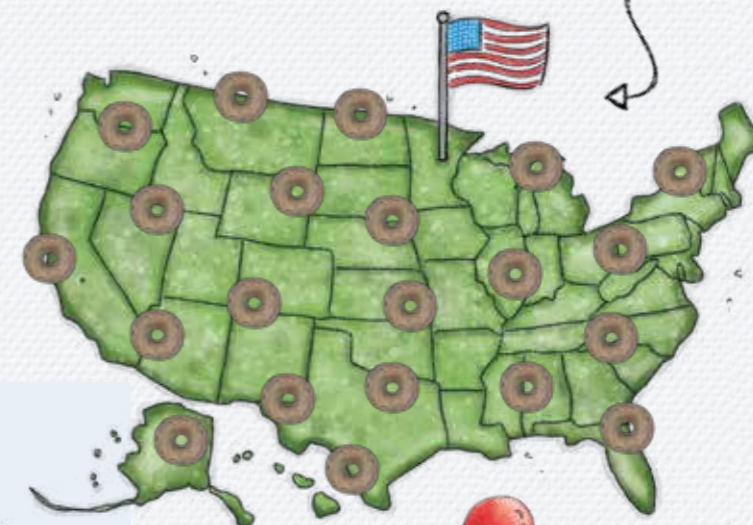
Gregory a eu l'idée de produire les donuts directement **sans noix**. Les trous ont été coupés directement dans la pâte avec un **poivrier**. Mais un poivrier comme emporte-pièce n'est pas vraiment adapté pour la production de grandes quantités de donuts.



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.**

# SERVICE PROFESSIONNEL

*Nous sommes là pour vous!*

## Gestion correcte des produits de boulangerie surgelés

Pour une qualité de produit optimale, veuillez suivre les consignes suivantes:

### Stockage

Les produits de boulangerie surgelés sont sensibles aux températures et doivent être stockés à au moins -18 °C. Margo veille à ce que la chaîne du froid des produits ne soit jamais interrompue. Pour éviter la formation de glace dans les cartons, le dessèchement des produits et les altérations de goût, il est recommandé de ne pas sortir les cartons du congélateur, de ne pas les poser directement au sol et de fermer le sac plastique après avoir retiré le nombre souhaité de produits.

### Décongélation

La décongélation correcte et en douceur des produits de boulangerie surgelés est extrêmement importante. Il est important de noter qu'une fois décongelé, un produit ne doit jamais être recongelé.

### Finition

Conférez votre touche personnelle aux produits de boulangerie finis. Pour ce faire, laissez libre cours à votre imagination: glaçage, découpe, saupoudrage, parsemage et bien plus encore.

## Conditions de commande et générales de livraison

### Livraisons

Notre assortiment de produits de boulangerie surgelés est livré par Galliker Transport AG. Les commandes passées avant 14h00 sont livrées le jour ouvrable suivant (lu-ve).

- livraison franco de port à partir d'une valeur de commande de CHF 220.- net
- supplément pour petites quantités de CHF 10.- entre CHF 150.- et 220.- net
- valeur de commande minimum CHF 150.- net

### Prix

Sont applicables les prix en vigueur au moment de la commande. Tous les prix indiqués sur la liste de prix s'entendent hors TVA.

### Réclamations

Les réclamations concernant la livraison doivent être signalées immédiatement, les réclamations concernant la qualité au plus tard 24 heures après constatation des faits. L'équipe de vente de Margo se fera un plaisir de vous aider.

### Généralités

30 jours net à compter de la date de facturation. La TVA est indiquée séparément sur la facture. Le for juridique est à Zoug, siège de Margo – Baker & Baker Suisse SA. Le droit suisse est applicable.

Chez Margo – Baker & Baker Suisse SA, le client est notre priorité absolue. C'est pourquoi nous vous offrons un service fiable et d'excellente qualité. Notre équipe des ventes se tient volontiers à votre disposition pour un conseil personnalisé!

Rendez-nous visite sur:

 [www.margo.ch](http://www.margo.ch)

 [@margo\\_bakerandbaker\\_schweiz\\_ag](https://www.instagram.com/margo_bakerandbaker_schweiz_ag)

 [@Margo.Schweiz](https://www.facebook.com/Margo.Schweiz)

N'hésitez pas à nous contacter:

 041 768 22 77

 [info.margo@bakerandbaker.eu](mailto:info.margo@bakerandbaker.eu)



 **margo BAKER & BAKER**

Découvrez notre assortiment complet de surgelés doté avec d'autres produits de boulangerie américains, de croissants, de petits pains, de produits à la saumure, de snacks salés, de pâtisseries sucrées et de pâtisseries frites sur [www.margo.ch](http://www.margo.ch)





Assortiment valable dès: septembre 2024

**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**