



FB 
Freshly Baked
Solution



QUI SOMMES NOUS ?



« FB Solution accompagne depuis 2004 les professionnels des métiers de bouche en prenant en charge la gestion quotidienne de leurs besoins en pains, viennoiseries, pâtisseries et snacking. »

La régularité dans la qualité des produits, l'efficacité dans la préparation des commandes et la fiabilité des livraisons quotidiennes nous ont permis d'atteindre un taux de service record de 99% en 2019.

Cette performance nous oblige pour rester un partenaire rigoureux, réactif et innovant qui saura vous accompagner dans vos projets pour évoluer à vos côtés.

Marco LINDIC
Directeur General



NOTRE USINE



USINE



Localisée aux
portes de Paris à
Aulnay-Sous-Bois



Certifiée
BIO



Habilitée
Fournisseur Connu



Certifiée BRC
3° partie



NOTRE OFFRE

NOTRE METIER



LE PAIN



LA VIENNOISERIE



LA BRIOCHE



LA PÂTISSERIE



LE SNACKING



SANS GLUTEN



Notre cœur de métier



LES PILIERS DE NOTRE METIER



CUISSON

La cuisson nécessite une maîtrise que nos boulangers s'emploient à reproduire chaque jour à la perfection en tenant compte des conditions météorologiques. Ils ont à cœur de sublimer chaque produit qui leur est confié pour offrir la plus délicieuse expérience gustative.



FRAICHEUR

La fraîcheur des produits est une exigence absolue attendue par nos clients. C'est la raison pour laquelle nous nous employons à minimiser le temps entre le défournement et la livraison des produits. Nous luttons également contre les effets néfastes de l'humidité et des chocs thermiques en réchauffant le compartiment isotherme de nos véhicules les nuits froides et humides.



LIVRAISON

Nous disposons d'une large flotte de véhicules géolocalisés de type isotherme ou bi température. Nos chauffeurs, derrière leur volant, sont nos derniers relayeurs. Ils connaissent les routes les moins encombrées pour rejoindre, à l'heure demandée, nos différents points de livraison.





TRANCHAGE

Tranchage horizontal pour les déjeunettes et les pains burger avec ou sans charnière, tranchage vertical pour les multiples pains à partager et les pains de mie. L'épaisseur des tranches va du plus fin au plus gourmand.



EMBALLAGE

Nos ensacheuses horizontales sont capables de conditionner tous les produits avec une grande diversité de film et de formats (Polyester réchauffable ou polypropylène). Elles sont équipées de têtes d'impression qui permettent toutes les personnalisations selon vos envies.



ALLOTISSEMENT

Nous facilitons la gestion de vos réceptions et de votre dispatch en intégrant en amont vos contraintes d'identification des allotissements. (Par nature, destination, service ou horaires).

ET AUSSI...

PRODUCTION DE PETITES SERIES

Nos boulangers peuvent également développer une recette et façonner selon vos envies, un pain que vous n'auriez pas encore trouvé dans ce catalogue.

FINITION DES PRODUITS

Une pluie de sucre grain ou de fleur de sel sur des briochettes, un topping de sésame sur les pains burgers, les possibilités de personnalisations sont multiples.



DES SOLUTIONS **ADAPTÉE** À VOS BESOINS



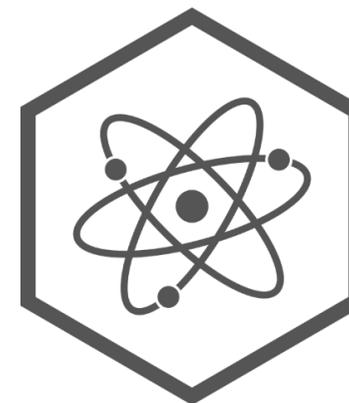
LE CUIT-FRAIS LIVRE

Les produits sont cuits dans la nuit, livrés au petit matin croustillants et prêts à être dégustés. Une solution idéale et clé en main si vous ne pouvez ou ne souhaitez pas stocker et cuire le pain et la viennoiserie



LE CUIT CONGÈLE

Les produits sont cuits, congelés puis stockés en froid négatif. Ils apportent une réponse à des contraintes spécifiques telles que l'absence d'équipement, de formation et/ou de disponibilité du personnel. Leur remise en œuvre s'effectue sans aucune autre contrainte qu'une simple décongélation ou un réchauffage. Le rendu gustatif est étonnant et les pertes s'estompent.



L'ATMOSPHERE MODIFIÉE

Cette solution propose une gamme de pains précuits emballés individuellement sous atmosphère modifiée (assemblage d'oxygène et de gaz carbonique) qui permet de proposer un produit prêt à cuire avec une conservation de deux semaines en froid positif.



Le Pain

SAVOIR-FAIRE

Pâtes travaillées, pétries et façonnées lentement, respect de longs temps de pointage et de fermentation pour des mies bien alvéolées, des saveurs prononcées et naturelles.



LES PAINS INDIVIDUELS

Des pains travaillés dans la simplicité mais toujours avec l'exigence de qualité, caractérisés par des formes classiques et des saveurs consensuelles, pour répondre aux besoins du quotidien.



5000 - Boule ancienne 50g



6262 - Pain multigrains 50g



5010 - Pavé campagne 60g



6248 - Pain seigle graines 52g



LES PAINS INDIVIDUELS



6261 - Pain BBC 50g

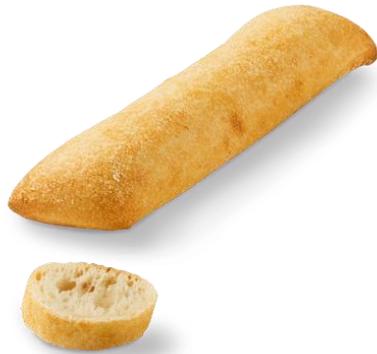


6262- Pain multigrains 50g



6385 - Pain caractère 50g

-AVEC-
LEVAIN



5820 - Stick nature 40g



5819 - Stick olives 40g



6248- Pain seigle graines 52g





- AVEC -
LEVAIN

6207 - Pain noix 50g



5687 - Ciabatta carré 70g



5700 - Boule viennoise 30g



6263 - Pain graines potiron 35g



6290 - Pain graines tournesol 35g



6130 - Pavé figes 50g



LES PAINS INDIVIDUELS



5008 - Finedor URL 40g



6367 - Maxi Finedor URL 80g



5007 - Pain céréales URL 35g



5047 - Pain campagne URL 35g



5009 - Carré rustique URL 35g



UNE RECETTE LENÔTRE PROFESSIONNEL

LE MEILLEUR DE LA BOULANGERIE FRANÇAISE, DÉCLINÉ EN PETITS FORMATS, AU SERVICE DES PROFESSIONNELS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION.

Des recettes exclusives imaginées par les Maîtres Boulangers de la Maison Lenôtre : des grands classiques ou des recettes plus créatives, généreuses en saveurs et inclusions. Une gamme de petits pains d'excellence qui fait honneur aux gestes du métier, avec des petits pains scarifiés manuellement. Une démarche exceptionnelle pour proposer des petits pains aux visuels uniques.



LES BAGUETTES



5643 - Baguette céréales 250g



5014 - Baguette 250g



5436 - Baguettine céréales 130g
5721 - Existe en version tranchée



5052 - Baguette parisienne 250g



5083 - Déjeunette 130g
5651 - Existe en version tranchée



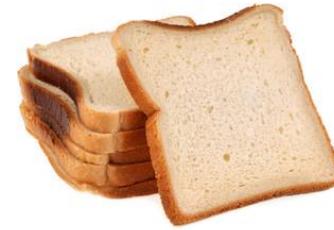
5105 - Déjeunette rustique 130g
5648 - Existe en version tranchée





LES PAINS DE MIE

Tous nos pains de mie sont tranchés



5740 - Pain mie nature 1100g



5741 - Pain mie complet 1100g



5726 - Pain mie céréales 1100g





Frédéric Lalos

MEILLEUR
OUVRIER
DE FRANCE

LES PAINS SIGNÉS FRÉDÉRIC LALOS

Meilleur ouvrier de France Boulanger - 1997

Boulangier passionné et pétri de tradition, Frédéric Lalos est un véritable artisan créateur. De son métier, il n'envisage que l'excellence, celle qui l'a conduit au titre suprême de Meilleur Ouvrier de France à seulement 26 ans. Sa ténacité et son perfectionnisme l'ont conduit à travailler avec les plus grandes maisons, de Lenôtre à l'hôtel Matignon.

LES PAINS À PARTAGER

- AVEC -
LEVAIN



6085 - Grand Pochon 1100g
6126 - Existe en version tranchée



6190 - Grand Céréaliier 1100g
6487 - Existe en version tranchée



5670 - Pain pochon 400g
5671 - Existe en version tranchée



- AVEC -
LEVAIN

6352 - Pain complet 300g
6440 - Existe en version tranchée



LES PAINS À PARTAGER

-AVEC-
LEVAIN



5597 - Pain Céréales 400g
5598 - Existe en version tranchée

-AVEC-
LEVAIN



6018 - Pain figues 330g
6016 - Existe en version tranchée

-AVEC-
LEVAIN



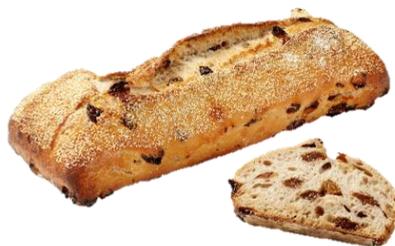
5673 - Baguette Campagne 250g

-AVEC-
LEVAIN



6019 - Pain noix 385g
6017 - Existe en version tranchée

-AVEC-
LEVAIN



6043 - Pavé sarrasin raisins 310g
6044 - Existe en version tranchée

-AVEC-
LEVAIN



5672 - Baguette Parisienne 250g





LES PAINS SANDWICHS



5792 - Déjeunette viennoise 85g T



5041 - Ciabatta 120g

LES BUNS



6242 - Bun 'n'roll 75g

6362 - Existe en version tranche



5930 - Bun sésame 100g (diam 10cm)

5916 - Bun sésame 100g (diam 12cm)



5947 - Bun brioché fleur de sel 95g (diam 12cm)





La Viennoiserie

SAVOIR-FAIRE

Viennoiseries élaborées dans l'esprit de la tradition toubrière française. Les pâtes reposent de longues heures, pour des viennoiseries savoureuses aux arômes complexes, riches, intenses et au feuilletage doré.



La Viennoiserie

LES INCONTOURNABLES



Une gamme de produits incontournables pour votre petit-déjeuner. Des croissants, pains au chocolat, pains aux raisins et chaussons aux pommes décliné sous plusieurs recettes et formats.

- { BEURRE FIN - BF
- { ECLAT DU TERROIR - EDT
- { UNE RECETTE LENÔTRE PROFESSIONNELLE - URL

LES GOURMANDS



Une gamme de viennoiserie gourmande pour multiplier les plaisirs et les instants de consommation.

- { LES ROULÉS
- { LES PANIERS
- { LES TORSADES
- { LES MINI'S



LES INCONTOURNABLES

- Beurre fin -

Viennoiseries réalisées avec 21% à 26% de beurre fin.



5235 - Pain au chocolat BF 29g



5234 - Croissant BF 24g



5139 - Croissant BF 40g



5130 - Croissant BF 52g



5159 - Pain aux raisins BF 90g



5169 - Pain au chocolat BF 60g





« Puisant son inspiration aux sources de la tradition tourière française, Eclat du Terroir concentre tous les savoir-faire de BRIDOR dans une gamme de viennoiserie d'exception, crue ou prête à cuire. »

Exclusivement pur beurre, laminage doux et progressif des pâtes, longues phases de repos, qui procurent à ce feuilletage une qualité exceptionnelle en texture comme en saveur et une richesse aromatique naturelle. »

LES INCONTOURNABLES

- Eclat du terroir -



5226 - Pain au chocolat EDT 75g
Beurre Charentes Poitou AOP 21%



5225 - Croissant EDT 65g
Beurre Charentes Poitou AOP 23%



5935 - Croissant EDT 42g
Beurre fin 23%



5949 - Pain au chocolat EDT 25g
Beurre fin 19%



5948 - Croissant EDT 20g
Beurre fin 23%



6052 - Pain aux raisins EDT 32g
Beurre fin 23%



LES INCONTOURNABLES

- Une Recette Lenôtre Professionnels -



UNE RECETTE LENÔTRE PROFESSIONNEL

LE MEILLEUR DE LA BOULANGERIE
FRANÇAISE, DÉCLINÉ EN PETIT
FORMAT, AU SERVICE DES
PROFESSIONNELS DE L'HÔTELLERIE
ET DE LA RESTAURATION.



Ces recettes exclusives ont été imaginées par les Maîtres Boulangers Lenôtre, pour créer des viennoiseries exclusivement pur beurre, aux saveurs délicates et au feuilletage exceptionnel. Chaque produit est certifié par échantillonnage par le Service Qualité de la Maison Lenôtre, garantie de conformité et signature d'excellence. Cette marque de prestige pensée pour les Chefs par des Chefs est aujourd'hui proposée dans le monde entier aux clients les plus exigeants.



5132 - Croissant URL 26g
Beurre Charentes Poitou AOP 23%



5131 - Pain au chocolat URL 30g
Beurre Charentes Poitou AOP 20%



5138 - Chausson aux pommes 32g
Beurre Charentes Poitou AOP 26%
Et morceaux de pomme 22%



5156 - Pain aux raisins URL 25g
Beurre Charentes Poitou AOP 30%



LES GOURMANDS



6210 - Roulé chocolat cranberries 40g



6212 - Roulé pomme tatin 40g



5253 - Roulé cannelle 40g



6208 - Roulé noix caramel 40g





5205 - Panier pomme tatin 35g



5204 - Panier fraise 35g



5232 - Panier griotte 35g



5150 - Torsade chocolat 25g



5254 - Torsade cranberries 25g

6226 - Mini Extravagant Framboise 35 g



6225 - Mini Finger Praliné 35 g

6224 - Mini Jésuite Crème Pâtissière à la Vanille de Madagascar 40 g



La Brioche

SAVOIR-FAIRE

Pour enrichir un petit déjeuner ou pour partager un goûter, la brioche, sous toutes ses formes, saura toujours ravir les plus gourmands.

Qu'elles soient individuelles ou à partager, elles pourront être personnalisées selon vos souhaits.

En 2021, découvrez et faites découvrir notre toute dernière production : Wave La toute nouvelle brioche en pâte levée feuilletée. Craquez pour le croustillant de sa carapace avant de fondre devant la douceur et le moelleux de son cœur.

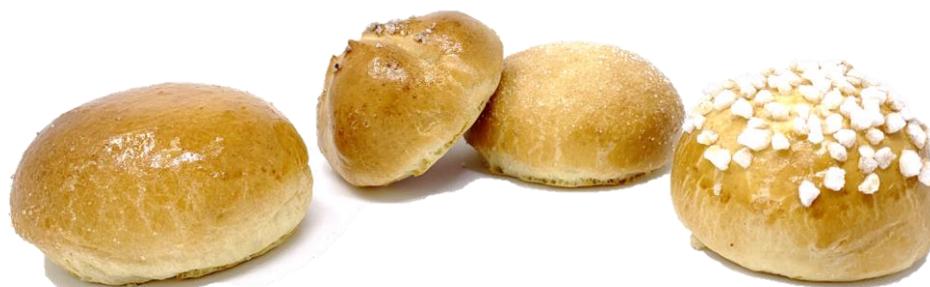




6446 - Brioche Nanterre 460 g
5164 - Brioche Nanterre 285g



5628 - Brioche Tête 45g



6407 - Briochette Nature 25g
5189 - Briochette Fleur Sel 27g
5188 - Briochette Sucre Semoule 27g
6083 - Briochette Sucre Grain 27g



6581-Brioche feuilletée spirale 290g



6582-Brioche feuilletée vague 295g



La Pâtisserie

SAVOIR-FAIRE

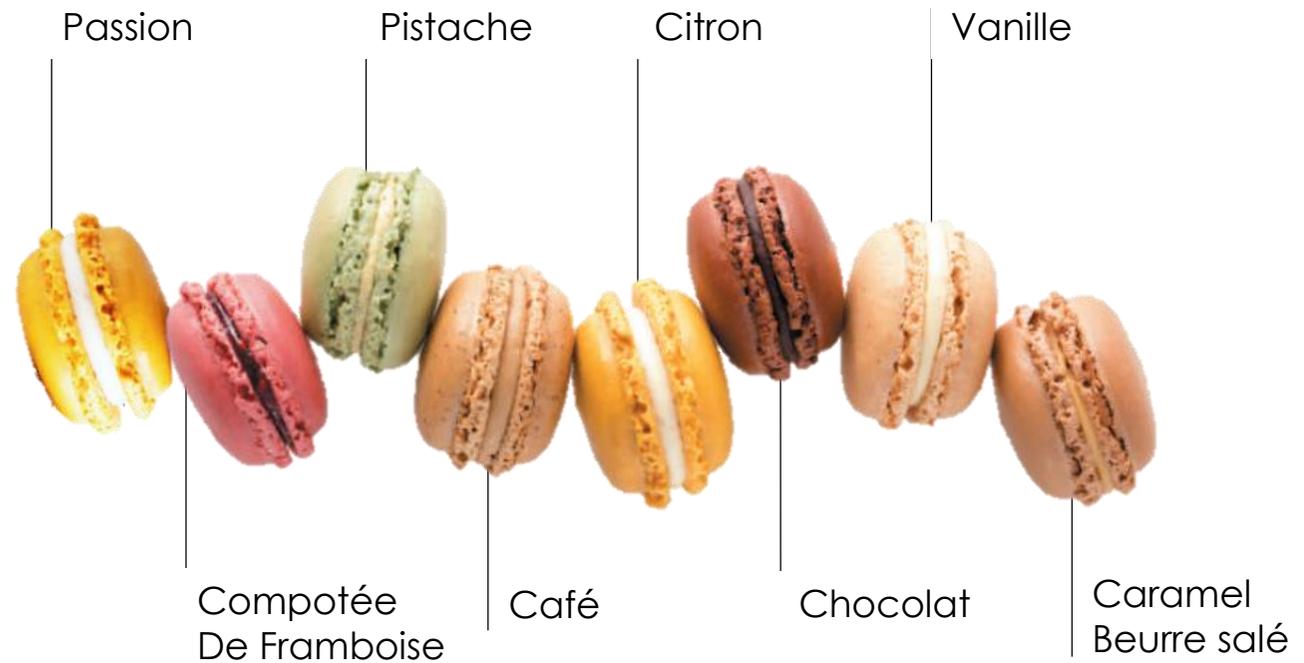
Les macarons Bridor Une Recette Lenôtre Professionnel mettent en valeur la recette historique, le savoir-faire pâtissier originel, basés sur un travail de la meringue à la française. Une recette d'excellence pour des macarons qui vous transportent dans un instant de délicate gourmandise, du plaisir à l'état pur !

La meringue à la française est une meringue travaillée « à froid » qui est réalisée en incorporant aux blancs d'œufs du sucre semoule, à l'instar de la meringue italienne travaillée « à chaud » à partir d'un sirop de sucre cuit. Nous avons fait le choix de cette meringue, plutôt que de l'italienne largement diffusée, car elle permet d'obtenir une texture de coque différente : craquante à l'attaque puis fondante, et surtout jamais sèche.



LES MACARONS

Tout d'abord ils interpellent par la brillance de leur coque qui oblige le regard à s'arrêter, à se laisser tenter. Les yeux découvrent par la suite leur coque, légèrement bombée et bien lisse, à la couleur homogène et sans excès. Le regard glisse ensuite naturellement jusqu'à leur collerette bien dessinée, qui marque la base du biscuit. On découvre ensuite une garniture généreuse et gourmande. Impossible de résister !



1752 - Assortiment de 48 macarons.
6 pièces par saveurs



LES MIGNARDISES

Trois plateaux de mignardises en toute élégance pour une réception réussie.
À partir de 56 pièces

Vendôme

1745

56 pièces



8 pièces par recette, sur 2 plateaux - DLUO 12 mois

1. Tartelette Marron
2. Tartelette Citron
3. Tartelette Framboise-Groseille
4. Tartelette Chocolat Lait-Passion
5. Tartelette Tatin
6. Tartelette Framboise
7. Tartelette Mirabelle

Diamant Brun

1746

70 pièces



10 pièces par recette, sur 2 plateaux - DLUO 18 mois

1. Moelleux Cacao
2. Entremets Opéra
3. Coque Chocolat Fruits de la Passion-Coco
4. Tartelette Chocolat Lait
5. Coque Chocolat Caramel au Beurre Salé AOP
6. Entremets façon Concerto
7. Éclair Chocolat

Versailles

1747

63 pièces



7 pièces par recette, sur 1 plateau - DLUO 12 mois

1. Chou Praliné
2. Entremets façon Concerto
3. Tartelette Griotte
4. Tartelette Citron meringuée
5. Coque Fraise
6. Tartelette Framboise
7. Éclair Chocolat
8. Entremets Abricot Praliné
9. Tartelette Poire-Caramel





MADELEINES



- 1571 - Madeleine sans Gluten 30g
- 1643 - Madeleine 45g
- 1726 - Madeleines Agrumes 18g
- 6528 - Madeleine Chocolat 18g
- 6529 - Madeleine Vanille 18g

CHOUQUETTES



6416 - Chouquette nature 20g

GALETTE



5994 - Galette Frangipane 28cm



Le Snacking

SAVOIR-FAIRE

Des snacks réalisés avec une pâte levée feuilletée pur beurre, pour un délicieux goût beurré exhausteur de saveurs, une texture croustillante et un feuilletage bien doré.

Garnitures savoureuses, généreuses et variées pour répondre au marché en plein essor du snacking.



De délicieux snacks salés, aux garnitures généreuses et variées, pour répondre au marché en plein essor du snacking. Exclusivement préparés avec des œufs ponte au sol.



6346 - Roulés jambon fromage 106g



6347 - Roulés pizza 106g



6447 - Roulé Pesto 25g

6448 - Roulé Pizza 30g

6449 - Roulé Fromage 30g



6544 - Torsade Pizza

6397 - Torsade oignon 80g



6396 - Croissant jambon fromage 76g



DES PAINS SAVOUREUX 100 % CUITS QUI ALLIENT PLAISIR ET ÉQUILIBRE

Pause plaisir et gourmandise - Qualité nutritionnelle exceptionnelle : un snacking sain réalisé à partir d'une pâte à pain et des super-ingrédients - Idéal pour tous les instants de consommation : du petit-déjeuner au goûter, seul ou en accompagnement - Pratique : format parfait pour une consommation « on-the-go »*.



LES SUCRÉS



6345 - B'break muesli 70g



6344 - B'break cacao 70g



6541 - B'break abricot pistache 70g



6542 - B'break figue amande 70g

LES SALÉS



6543 - B'break lardons emmental 70g



6343 - B'break chorizo 70g



6342 - B'break olives 70g



6457 - B'break tomate mariné et romarin 70g





Sans Gluten

Une offre de 4 références, qui présente de multiples atouts.

PLAISIR

Des produits aussi gourmands que les produits conventionnels.

SÉCURITÉ

Pas de contamination possible grâce à l'emballage individuel qui passe au four jusqu'à 160 °C.

RAPIDITÉ

Produits 100 % cuits, prêts à déguster en quelques minutes.



PAINS



1572 - Pain sans gluten 50g



1573 - Pain sans gluten graines 50g

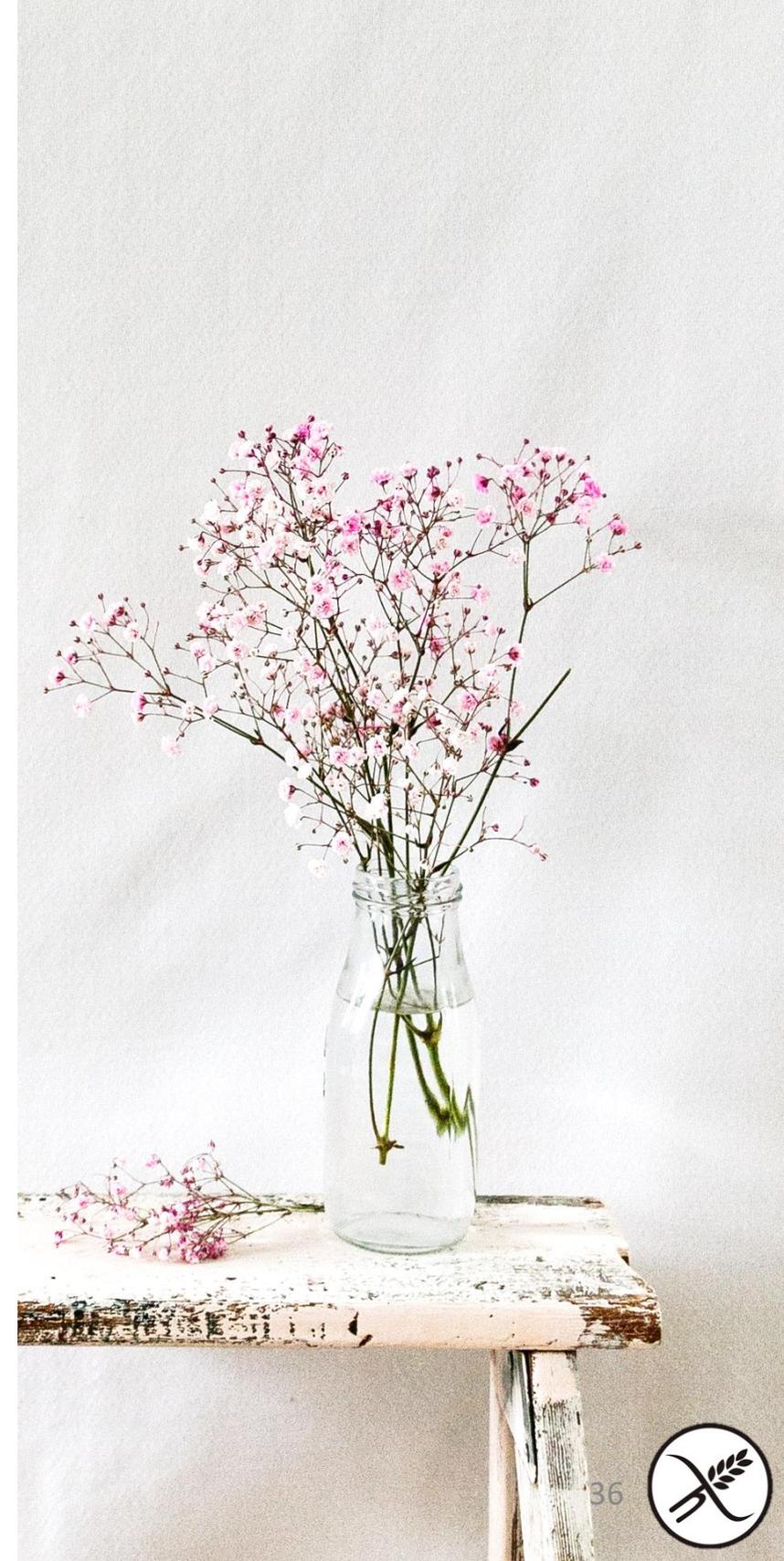
PAUSE GOURMANDE



1570 - Brioche sans gluten 50g



1571 - Madeleine sans gluten 50g



FB 
Freshly Baked

Solution

www.fbsolution.fr
info@fbsolution.fr
Téléphone : +33 1 49 38 47 47
Fax : +33 1 48 60 70 50
FB Solution, rue Robert Brémond CS 30045
93612 Aulnay Sous Bois, France

