

**MARVAN**  **PAN**

**Des produits de  
boulangerie exclusifs  
et savoureux!**

**Exclusieve  
bakkerijproducten!**

# MARVAN PAN,

## Importateur pour grossiste

Spécialisée dans l'importation de produits surgelés de boulangerie, la société Marvan Pan fournit les grossistes à travers toute la Belgique. Nous proposons des produits surgelés provenant d'Espagne et de France.

Marvan Pan, c'est l'importateur exclusif de pains, baguettes, beignets, ciabattas... Nous misons sur la nouveauté dans le secteur. Nous amenons sur le marché de nouvelles saveurs grâce aux produits de ces marques et leur authenticité.

Nos importations sont destinées à différents grossistes de Belgique, France et Hollande. Elles ont pour but de leur amener de nouveaux clients friands de ce type de produits. Pour une relation saine et durable, nous privilégions un distributeur unique par région.

Pour plus d'informations sur nos produits ou pour des renseignements sur la distribution, nous vous invitons à nous contacter directement. Nous livrons nos grossistes sur toute la Belgique.



## Importeur voor grossisten

Marvan Pan is gespecialiseerd in import van diepgevroren bakkerijproducten en levert aan groot- en klein handelaars over heel België. Wij bieden diepvriesproducten uit Spanje en Frankrijk.

Marvan Pan is een exclusieve importeur van broden, stokbrood, donuts, ciabatta's, enz. Wij werken vooral met nieuwigheden en innovatieve producten in de broodsector. Wij brengen nieuwe smaken op de markt dankzij merken aan te bieden die gekend staan voor hun authenticiteit.

Onze import is bestemd voor diverse groothandelaars in België, Frankrijk en Nederland, met de bedoeling hen nieuwe klanten te bezorgen die opzoek zijn naar dit soort kwalitatieve producten. Voor een gezonde en langdurige relatie zijn we voorstander van één distributeur per regio.

Voor meer informatie over onze producten of voor informatie over de distributie, nodigen wij u uit rechtstreeks contact met ons op te nemen.



**Thierry Marchal (fr)**  
+32 (0) 476/63.46.46

**Philippe Van Eeckhoudt (nl)**  
+32 (0) 477/74.19.76

THE FLAVOUR OF NATURAL  
**CLEAN LABEL**  
THE ORIGINAL FLAVOUR



### PAN CAMPESINO

01214

330 g - 20 pièces / stuks

❄️ 0' 🍪 200°C ⌚ 11'-15'



### BARRA MEDITERRANEA

01221

270 g - 27 pièces / stuks

❄️ 0' 🍪 200°C ⌚ 11'-15'



### PAN CAMPESINO +

01219

360 g - 18 pièces / stuks

❄️ 0' 🍪 200°C ⌚ 11'-15'



### CAMPESINO GOURMET

01361

330 g - 20 pièces / stuks

❄️ 0' 🍪 200°C ⌚ 11'-15'



### CHAPATA ROMANA

0121

450 g - 15 pièces / stuks

❄️ 0' 🍪 200°C ⌚ 11'-15'



### PAN RUSTICO

0125

350 g - 22 pièces / stuks

❄️ 0' 🍪 200°C ⌚ 11'-15'



### BOCATA BASTON

01210

140 g - 45 pièces/stuks

☀️ 0' 📅 200°C 🕒 11'-15'



### BARRA CAMPESINA

012141

270 g - 22 pièces/stuks

☀️ 0' 📅 200°C 🕒 11'-15'



### BASTON ARTESANO

0127

350 g - 20 pièces/stuks

☀️ 0' 📅 200°C 🕒 11'-15'





THE FLAVOUR OF NATURAL  
**CLEAN LABEL**  
THE ORIGINAL FLAVOUR



### PAN DE PUEBLO GOURMET

01411

1500 g - 6 pièces/stuks

☀ 30'



### PAN DE PUEBLO TROCEADO

0141

1500 g - 6 pièces/stuks

☀ 30'



## BOLLO ROMANO

0123

80 g - 90 pièces/stuks

☀️ 0' 📦 200°C ⌚ 11'-15'



## PAIN HAMBURGER

0126

125 g - 60 pièces/stuks

☀️ 15' 📦 200°C ⌚ 11'-15'



## MINI CHAPATA

01217

55 g - 80 pièces/stuks

☀️ 0' 📦 200°C ⌚ 11'-15'

THE FLAVOUR OF NATURAL  
**CLEAN LABEL**  
THE ORIGINAL FLAVOUR



## BOLLO CAMPESINO

01211

70 g - 100 pièces/stuks

☀️ 0' 📦 200°C ⌚ 11'-15'



## MINI PINCHO CAMPESINO

01216

50 g - 72 pièces/stuks

☀️ 0' 📦 200°C ⌚ 11'-15'





THE FLAVOUR OF NATURAL  
**CLEAN LABEL**  
THE ORIGINAL FLAVOUR



### LA NAVARRA SEMILLAS

01215

360 g - 22 pièces/stuks

❄️ 0' 🏠 200°C 🕒 11'-15'



### PAN GALLEGO

01227

330 g - 20 pièces/stuks

❄️ 0' 🏠 200°C 🕒 11'-15'





## BOCATA BASTON

0145

140 g - 45 pièces/stuks

☀️ 20' 📦 200°C ⌚ 5'



## BOCATIN EXPRESS

0148

90 g - 72 pièces/stuks

☀️ 20' 📦 200°C ⌚ 5'



## BASTON ARTESANO

0147

350 g - 20 pièces/stuks

☀️ 20' 📦 200°C ⌚ 5'



## PAN DE MAIZ

01363-02

140 g - 40 pièces/stuks

☀️ 20' 📦 200°C ⌚ 5'



## BRETZEL CACAO

12339

125 g - 40 pièces/stuks

☀️ 30' 🏠 180°C 🕒 16'

Un délicieux produit à base de pâte danoise souple et juteuse. Avec un généreux fourrage de chocolat de haute qualité. Très attrayant grâce à sa forme originale. Décoré avec du sucre et des cacahuètes. 28% de fourrage.

*Een heerlijk product gemaakt van zacht en sappig Deens deeg. Met een royale vulling van chocolade van hoge kwaliteit. Zeer aantrekkelijk dankzij zijn originele vorm. Versierd met suiker en pinda. 28% vulling.*



## GOURMELINE

665000

70 g - 48 pièces/stuks

☀️ 30'



## BEIGNET CHOCOLAT

661700

75 g - 48 pièces/stuks

☀️ 30'

« La gourmandise commence  
quand on n'a plus faim. »  
« *Gulzigheid begint wanneer  
je geen honger meer hebt.* »

ALPHONSE DAUDET



**BRETZEL SALÉ**  
600500

95 g - 80 pièces/stuks

☀️ 15' 🍪 200°C 🕒 11'-15'





**MONTADITO  
CRISTAL  
MEDITERRÁNEO**  
**13755**

45 g - 125 pièces/stuks

☀️ 30' 📄 200°C ⌚ 3'

La gamme Cristal se distingue par sa croûte fine et croustillante, une saveur méditerranéenne grâce à l'huile d'olive et au levain de sa recette. Un processus d'élaboration lent et une hydratation élevée sont la clé des alvéoles de ce pain. Le montadito est le roi des apéritifs et des tapas, avec la recette du cristal, vous pouvez également vous différencier et apporter une touche de gourmandise.

*Het Cristal-assortiment onderscheidt zich door zijn knapperige en dunne korst, een mediterrane smaak dankzij de olijfolie en de zuurdesem in het recept. Een traag bewerkingsproces en een hoge hydratatie zijn de sleutel tot de alveoli van dit brood. De montadito is de koning van de voorgerechten en tapas, met het kristalrecept onderscheidt u zich en zorgt u voor een gastronomische toets.*



**CRISTAL  
BAGUETTE  
MEDITERRÁNEA**  
**13754**

140 g - 45 pièces / stuks

☼ 30' 📅 200°C 🕒 3'

La gamme Cristal se distingue par sa croûte fine et croustillante, une saveur méditerranéenne grâce à l'huile d'olive et au levain de sa recette. Un processus d'élaboration lent et une hydratation élevée sont la clé des alvéoles de ce pain. Ce format est idéal pour l'hôtellerie et la restauration, et utilisé pour la confection de sandwiches haut de gamme.

*Het Cristal gamma onderscheidt zich door zijn knapperige en dunne korst, een mediterrane smaak dankzij de olijfolie en de zuurdesem in zijn recept. Een traag bereidingsproces en een hoge hydratatie zijn de sleutel tot de alveoli van dit brood. Dit formaat is ideaal voor de horeca, en wordt gebruikt voor het maken van eersteklas broodjes.*



**MAXI RUSTIC  
BURGER CRISTAL**  
**13799**

110 g - 66 pièces / stuks

☼ 30' 📅 200°C 🕒 3'

Imbattable! Si vous avez des hamburgers dans votre menu fixe et que vous voulez en faire une véritable icône dans votre entreprise, ce nouveau pain vous donnera l'unicité et le caractère dont vous avez besoin. Pour une finition plus croustillante, faites-le chauffer pendant 2 minutes. Avec de l'huile d'olive et du sourdough.

*Onverslaanbaar! Als u hamburgers in uw vaste menu heeft en ze tot een echt icoon in uw zaak wilt maken, zal dit nieuwe brood u de uniciteit en het karakter geven dat u nodig heeft. Voor een krokantere afwerking, verwarm het gedurende 2 minuten. Met olijfolie en zuurdesem.*





Chacune de nos générations a cru que le secret ne réside pas seulement dans la pâte, mais aussi dans le reste des ingrédients, la production et le dévouement à chacun de nos pains. C'est ce qui a formé notre philosophie, qui croit en des piliers sains, naturels et éthiques, sans perdre l'origine, mais en innovant dans de nouveaux marchés et des techniques de production plus efficaces et respectueuses de l'environnement.

Et maintenant, nous sommes **CLEAN LABEL**, mais savez-vous vraiment ce que cela signifie ?

Que **TOUS** nos produits sont faits de manière naturelle, sans additifs, ni conservateurs, ni saveurs artificielles, 100% de son goût originel, seulement du pain.

Every generation of bakers has believed that the secret is not just in the dough, it is also in the rest of the ingredients, in the production and in the dedication given to each and every one of our breads. This has shaped our philosophy. We believe in healthy, natural and ethical foundations without losing sight of our origins, but innovating within new markets and more efficient and eco-friendly production techniques.

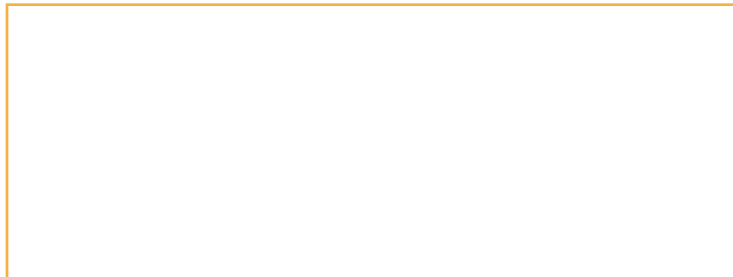
We are now **CLEAN LABEL**, but, do you really know what that means?

It means that **ALL** our products are made naturally, without additives or preservatives, or artificial flavours just 100% original flavour, just bread.





Votre Grossiste  
Uw Groothandel



## MARVAN PAN SRL

Spécialiste en produits surgelés de boulangerie  
Specialist in diepvries bakkerijproducten

Rue François Hittélet, 84  
B-5190 Jemeppe-sur-Sambre

NL : +32 (0) 477/74.19.76

FR : +32 (0) 476/63.46.46

info@marvanpan.be

[www.marvanpan.eu](http://www.marvanpan.eu)

TVA : BE0640.725.877