FR | NL

MARVAN PAN



Des produits de boulangerie exclusifs et savoureux !

Exclusieve bakkerijproducten !

www.marvanpan.eu

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′



PAN CAMPESINO +
01219
360 g - 18 pièces/*stuks*
0′ 200°c 11′-15′



CHAPATA ROMANA
0121
450 g - 15 pièces/*stuks*
0′ 200°c 11′-15′



BARRA MEDITERRANEA
01221
270 g - 27 pièces/*stuks*
0′ 200°c 11′-15′



CAMPESINO GOURMET
01361
330 g - 20 pièces/*stuks*
0′ 200°c 11′-15′



PAN RUSTICO
0125
350 g - 22 pièces/*stuks*
0′ 200°c 11′-15′



PAN ALEMAN 6 CEREALES
0131
280 g - 27 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'

THE FLAVOUR OF NATURAL
CLEAN LABEL
THE ORIGINAL FLAVOUR



BOLLO ROMANO
0123
80 g - 90 pièces/*stuks*
0′ 200°c 11′-15′



BOLLO CAMPESINO
01211
70 g - 100 pièces/*stuks*
0′ 200°c 11′-15′



PAIN HAMBURGER
0126
125 g - 60 pièces/*stuks*
15′ 200°c 11′-15′



MINI PINCHO CAMPESINO
01216
50 g - 145 pièces/*stuks*
0′ 200°c 11′-15′



MINI CHAPATA
01217
55 g - 150 pièces/*stuks*
0′ 200°c 11′-15′



HAMBURGER BRIOCHE BEURRE - 6PC/SACHET
0139
330 g - 24 pièces/*stuks*
30′





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′

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 sandwichs 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.



CRISTAL BAGUETTE MEDITERRÁNEA

13754

140 g - 45 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 levain.

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.



MAXI RUSTIC BURGER CRISTAL

13799

110 g - 66 pièces / *stuks*

30' 200°c 3'





CROISSANT SUPRÊME BEURRE

13916

70 g - 55 pièces/*stuks*

0′ 185°c 16′-18′



BRETZEL SALÉ

600500

95 g - 80 pièces/*stuks*

15′ 200°c 11′-15′

THE FLAVOUR OF NATURAL
CLEAN LABEL
THE ORIGINAL FLAVOUR

Savourez nos cookies labellisés «Recette Clean» ! Ils sont sans huile de palme, OGM, conservateurs ni colorants artificiels, avec des arômes naturels, des œufs plein air et du chocolat certifié. Une douceur saine et authentique !

Geniet van onze koekjes met het label «Clean Recipe»! Ze zijn zonder palmolie, GGO's, conserveermiddelen of kunstmatige kleurstoffen, met natuurlijke aroma's, scharrel-eieren en gecertificeerde chocolade. Een gezonde en authentieke traktatie!



COOKIE TRIPLE CHOCOLAT
01118TM
70 g - 40 pièces/*stuks*
❄ 30'



MEGA COOKIE CHOCO CHIP
01139TM
106 g - 30 pièces/*stuks*
❄ 30'



MEGA COOKIE WHITE CHOCOLAT
01138TM
106 g - 30 pièces/*stuks*
❄ 30'



COOKIE DOUBLE CHOCOLAT CHUNK

01001TM

70 g - 40 pièces/*stuks*





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.

Elke generatie bakkers heeft geloofd dat het geheim niet alleen in het deeg zit, maar ook in de rest van de ingrediënten, in de productie en in de toewijding voor elk van onze broden. Dit heeft onze filosofie gevormd. We geloven in gezonde, natuurlijke en ethische fundamenten, zonder onze oorsprong uit het oog te verliezen, maar innoverend binnen nieuwe markten en efficiëntere en milieuvriendelijke productietechnieken.

We zijn nu CLEAN LABEL,
maar wat betekend dit nu ?

Het betekent dat al onze producten op natuurlijke wijze worden gemaakt, zonder toevoegingen of conserveringsmiddelen, of kunstmatige smaakstoffen, gewoon 100% originele smaak, gewoonbrood.



Votre Grossiste
Uw Groothandel

MARVAN PAN SRL

Spécialiste en produits surgelés de boulangerie
Specialist in diepvries bakkerijprodukten

Rue François Hittelet, 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

TVA : BE0640.725.877

Made by Créatonit