



**ENSEMBLE,  
VOTRE PIZZA  
SIGNATURE**



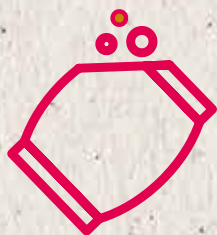
**NOVEPAN**



# Nonupan créateur

## DE SOLUTIONS DURABLES SUR-MESURE !

Proposez à vos clients un produit unique à l'image de votre enseigne !  
100% des ingrédients sont d'origine végétale.



### EMBALLAGE

- Flow pack



### FARINE

- Conventionnelle
- Certifiées (BIO,...)



### CONCEPT PRODUIT

- Pâton • Pâton express
- Disque • Plaque ...



### RECETTE

- Classique • Semoule
- Huile d'olive • Multigrains
- Quinoa, ...



VOTRE PIZZA  
SIGNATURE



### DIMENSIONS

- Diamètre d'étalement



### CONTRAINTES DE REMISE EN ŒUVRE

- Durée de décongélation • Plage d'utilisation
- Technique d'étalement • Type de four, ...

# Sommaire



<b>LES PÂTONS</b>	<b>4</b>
Les pâtons	5
Les pâtons express	5
<b>LES FONDS</b>	<b>6</b>
Les fonds crus	6
Les fonds précuits	6
<b>DONNÉES LOGISTIQUES</b>	<b>7</b>

## PRÉCONISATIONS DE REMISE EN ŒUVRE (variations possibles selon le matériel)



Décongélation /  
fermentation en  
bacs hermétiques



Remise à  
Température



Cuisson  
four ventilé



Cuisson  
four à sole



Fermentation  
70% d'humidité



## NOS SAVOIR-FAIRE SUR SITE

Nos équipes commerciales, R&D et Marketing sont à votre écoute pour répondre à vos demandes et vous proposer des solutions personnalisées.

### ROUEN

Pains précuits sur sole  
Pains crus  
Certifié IFS/BRC/BIO

### DUNKERQUE

Snacking  
Bases pizza  
Feuilletage  
Certifié IFS/BRC/BIO

### LOMME

Pâtons pizza  
Pains crus  
Certifié IFS/BRC/BIO

### GIGEAN

Pains précuits sur sole de pierre  
Pains crus  
Certifié IFS/BIO



Les produits présentés dans le catalogue sont vendus surgelés.

# Les pâtonis

## VOTRE PARTENAIRE PIZZAS EN EUROPE DEPUIS 30 ANS

---

Nos 30 ans d'expérience auprès d'intervenants majeurs du secteur de la pizza nous ont permis d'acquérir un véritable savoir-faire pour vous proposer des solutions sur-mesure, innovantes et durables selon vos contraintes.

# LES PÂTONS

**PÂTON CLASSIQUE** • Pâte fine & croustillante

**PÂTON SEMOULE** • Mie moelleuse & croûte croustillante

**PÂTON HUILE D'OLIVE** • Mie alvéolée

Animez votre gamme avec des recettes différenciantes :

**PÂTON MULTIGRAINS** • 6 céréales et 3 graines

**PÂTON AU QUINOA** • À partir de farine et de graines de Quinoa d'Anjou, France

**PÂTON AUX ÉPICES CHILI SAVEUR DU MONDE** • Cette recette apportera une note épicée et colorée à votre pizza !



18 h à 72 h  
4°C\*



30 min  
minimum



4 à 6 min  
250°C à 280°C



3 à 4 min  
320°C à 350°C



## Les avantages

- Pâton facile à étaler.
- Tolérance sur la plage d'utilisation.
- Qualité constante tout en proposant un rendu artisanal.

## Poids

Disponible en 160 g, 200 g, 350 g,  
560 g, 900 g.



# LES PÂTONS « EXPRESS »

## Les avantages

- Pâton pré-étalé et pré-fermenté pour une remise en œuvre rapide.
- Adapté pour une utilisation dans la journée, sa remise en œuvre est simple et exploitable par n'importe quel opérateur non entraîné.
- Il allie simplicité et rendu artisanal.



Décongélation  
en 2h  
seulement

**PÂTON CLASSIQUE** • Pâte fine & croustillante

**PÂTON HUILE D'OLIVE** • Mie alvéolée

Animez votre gamme avec des recettes différenciantes :

**PÂTON MULTIGRAINS** • 6 céréales et 3 graines

**PÂTON AU QUINOA** • À partir de farine et de graines de Quinoa d'Anjou, France

**PÂTON AUX ÉPICES CHILI SAVEUR DU MONDE** • Cette recette apportera une note épicée et colorée à votre pizza !



2 h - 4°C\*



30 à 60 min



4 à 6 min  
250°C à 280°C



3 à 4 min  
320°C à 350°C

## Poids

Disponible en 160 g, 180 g, 200 g, 350 g.

À CHACUN DE VOS BESOINS, UN PRODUIT UNIQUE.  
Vous recherchez une solution de qualité, utilisable sans équipement  
ou personnel qualifié. La gamme de fonds crus et précuits est idéale !

## LES FONDS CRUS

### 120082 PLAQUE PIZZA



1 h 30 à 2 h - 26°C



10 à 12 min - 180°C



### 120041 DISQUE PIZZA



1 h 30 à 2 h  
26°C



4 min 30  
250°C



3 min  
350°C à 450°C

Existe aussi en 28 cm

**120082 PLAQUE PIZZA** • Simple d'utilisation, la plaque pizza crue a un format idéal pour réaliser des portions. • Dimensions : 37 x 57 cm  
• Poids cru : 1 015 g • Unités/carton : 10

**120041 DISQUE PIZZA** • Déjà étalé, le disque pizza est prêt à garnir et à enfourner. • Diamètre : 24 cm • Poids cru : 160 g • Unités/carton : 80

## LES FONDS PRÉCUIITS

### 120163 DISQUE



60 min



4 min  
240°C



4 min  
320°C à 350°C



### 120165 PLAQUE



60 min



4 min  
240°C



4 min  
320°C à 350°C

**120163 DISQUE** • Déjà étalé et précuit, le disque pizza est prêt à garnir et à enfourner. • Diamètre : 28 cm • Poids précuit : 230 g • Unités/carton : 20

**120165 PLAQUE** • Simple d'utilisation, la plaque pizza précuite est une solution facile à mettre en œuvre. • Dimensions : 40 x 30 cm • Poids précuit : 500 g  
• Unités/carton : 20

## LES PÂTONS

Code	Désignation	Diamètre d'étalement	Poids	Nombre de pâtons / bac	Unités / carton	Cartons / couche	Couches / palettes	Cartons / palette	Produits/ palette
	Pâton	24 à 28 cm	160 g	12	60	9	7	63	3780
	Pâton	26 à 31 cm	200 g	10	50	9	7	63	3150
	Pâton	35 à 40 cm	350 g	8	30	9	7	63	1890
	Pâton	45 à 50 cm	560 g	6	20	9	7	63	1260
	Pâton	60 à 65 cm	900 g	4	12	9	7	63	756
	Pâton Express	24 à 28 cm	160 g	-	55	8	7	56	3080
	Pâton Express	26 à 29 cm	180 g	-	50	8	7	56	2800
	Pâton Express	38 à 32 cm	200 g	-	45	8	7	56	2520
	Pâton Express	30 à 36 cm	350 g	-	25	8	7	56	1400

## LES FONDS CRUS

Code	Désignation	Diamètre d'étalement	Poids	Nombre de pâtons / bac	Unités / carton	Cartons / couche	Couches / palettes	Cartons / palette	Produits/ palette
120082	Plaque pizza	37 x 57 cm	1 015 g	-	10	4	12	48	480
120041	Disque pizza	24 cm	160 g	-	80	8	5	40	3200
120040	Disque pizza	28 cm	200 g	-	80	8	5	40	3200

## LES FONDS PRÉCUIITS

Code	Désignation	Diamètre d'étalement	Poids	Nombre de pâtons / bac	Unités / carton	Cartons / couche	Couches / palettes	Cartons / palette	Produits/ palette
120163	Disque pizza	28 cm	230 g	-	20	12	5	60	1200
120165	Plaque pizza	40 x 30 cm	500 g	-	20	8	6	48	960



« Ensemble, votre produit Signature » c'est notre engagement, de développer, avec nos clients, des produits au goût unique, qui donneront du plaisir aux consommateurs, dans le respect des matières premières, des recettes authentiques, et de l'environnement.

*Jean-Manuel LEVEQUE, Président NOVEPAN*

Nos équipes commerciale, R&D, ADV et marketing sont à votre écoute pour répondre à vos demandes et vous proposer des solutions personnalisées.

#### ÉQUIPE COMMERCIALE

Sébastien PECQUERAUX, Directeur commercial, [s.pecqueraux@novopan.fr](mailto:s.pecqueraux@novopan.fr)  
Grégory JOZWIAK, RHF/Industrie, [g.jozwiak@novopan.fr](mailto:g.jozwiak@novopan.fr)  
Laurent BULTEZ, GMS, [l.bultez@novopan.fr](mailto:l.bultez@novopan.fr)

#### ÉQUIPE R&D

Marie CROMBET, [m.crombet@novopan.fr](mailto:m.crombet@novopan.fr)  
Laura MOREL, [l.morel@novopan.fr](mailto:l.morel@novopan.fr)

#### ÉQUIPE ADV

Béatrice PERRON, [b.perron@novopan.fr](mailto:b.perron@novopan.fr)  
Anaïs FREZOU, [a.frezou@novopan.fr](mailto:a.frezou@novopan.fr)

#### ÉQUIPE MARKETING

Amandine VILLIERS, [a.villiers@novopan.fr](mailto:a.villiers@novopan.fr)

---

ZAC NOVO  
Rue Lavoisier • 59160 Lomme

ZA du Pommeret  
Rue Pierre et Marie Curie • 76650 Petit-Couronne

Rue de l'Abbé Grégoire • 59760 Grande-Synthe

ZAE La Clau 3  
1, Rue Nicolat Appert • 34770 Gignan



[contact@novopan.fr](mailto:contact@novopan.fr) • +33 3 20 17 05 30 • +33 4 67 80 71 20  
[www.novopan.fr](http://www.novopan.fr)