

# R I E T M A N N

---

## B A K I N G

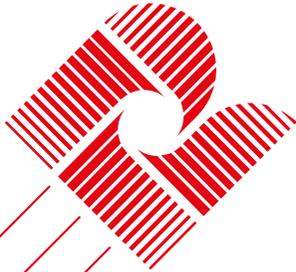


La société Theodor Rietmann GmbH, fondée en 1967, est spécialisée dans les mélanges boulangers-pâtisseries de haute qualité. Son siège est à Saarlouis, en Allemagne.

Nous livrons nos produits hauts de gamme à nos clients du monde entier, soit directement, soit par le biais de nos partenaires de distribution. Notre gamme de produits propose une large palette de pâtes pré-mélangées de boulangerie-pâtisserie faciles d'emploi, de style européen, mais aussi international. Notre offre comprend aussi des mélanges personnalisés, créés spécifiquement pour les besoins de production de nos clients. Le poids et le matériau de conditionnement peut varier selon les commandes des clients.

Les produits suivants ne sont qu'un petit aperçu de notre gamme. Nous disposons de plus de 500 produits prêts à l'expédition. Nos boulangers-pâtis-

siers et ingénieurs alimentaires formés sont à votre disposition pour répondre à vos demandes de complément d'information ou vos questions techniques.



Theodor Rietmann GmbH  
Großrowstraße 1  
D-66740 Saarlouis  
☎ +49 (0) 6831 937-0  
E-mail: [info@rietmann.de](mailto:info@rietmann.de)  
[www.rietmann.de](http://www.rietmann.de)

# Index

<b>Page 4</b> – 5	RIETMANN N° 1 PAIN ENERGUS 10	<b>Page 38</b> – 41	RIETMANN N° 18 SANDWICHES & BUNS
<b>Page 6</b> – 7	RIETMANN N° 2 PETITS PAINS ENERGUS 10	<b>Page 42</b> – 43	RIETMANN N° 19 PAIN COMPLET D'ÉPEAUTRE
<b>Page 8</b> – 9	RIETMANN N° 3 SANS GLUTEN	<b>Page 44</b> – 45	RIETMANN N° 20 MÉLANGE BIO MULTI-CÉRÉALES
<b>Page 10</b> – 11	RIETMANN N° 4 PAIN DE SEIGLE	<b>Page 46</b> – 49	RIETMANN N° 21 KOUGLOF / BRIOCHE
<b>Page 12</b> – 13	RIETMANN N° 5 TENDRES CÉRÉALES	<b>Page 50</b> – 51	RIETMANN N° 22 CROISSANTS
<b>Page 14</b> – 15	RIETMANN N° 6 HEARTY	<b>Page 52</b> – 53	RIETMANN N° 23 MOELLEUX
<b>Page 16</b> – 17	RIETMANN N° 7 PAIN NOIR	<b>Page 54</b> – 55	RIETMANN N° 24 MOELLEUX AU CHOCOLAT
<b>Page 18</b> – 19	RIETMANN N° 8 SCANDINAVE	<b>Page 56</b> – 57	RIETMANN N° 25 QUATRE-QUARTS
<b>Page 20</b> – 21	RIETMANN N° 9 FARMER'S CRUST	<b>Page 58</b> – 59	RIETMANN N° 26 SPONGE CAKE
<b>Page 22</b> – 23	RIETMANN N° 10 MULTI-CÉRÉALES	<b>Page 60</b> – 61	RIETMANN N° 27 CHEESECAKE
<b>Page 24</b> – 25	RIETMANN N° 11 PAINS COMPLETS ALLEMANDS	<b>Page 62</b> – 63	RIETMANN N° 28 CRÊPES
<b>Page 26</b> – 27	RIETMANN N° 12 MEXICANA	<b>Page 64</b> – 65	RIETMANN N° 29 GAUFFRES
<b>Page 28</b> – 29	RIETMANN N° 13 DOUCEUR MÉDITERRANÉENNE	<b>Page 66</b> – 67	RIETMANN N° 30 CAKE DONUTS
<b>Page 30</b> – 31	RIETMANN N° 14 PAINS DE POMMES DE TERRE	<b>Page 68</b> – 69	RIETMANN N° 31 DONUTS AU LEVAIN
<b>Page 32</b> – 33	RIETMANN N° 15 SEIGLE LÉGER	<b>Page 70</b> – 71	RIETMANN N° 32 MINIS CHOUQUETTES
<b>Page 34</b> – 35	RIETMANN N° 16 PETITS PAINS CROUSTILLANTS		
<b>Page 36</b> – 37	RIETMANN N° 17 BAGUETTE & MORE		

# RIETMANN

---

## N°1

**... 26,5 % de protéines ?**

**J'accumule les bons points... !**

- Riche en protéines
- Moins de glucides
- Riche en acides gras polyinsaturés
- Riche en acides gras oméga-3
- Riche en fibres

**... seulement 4,9 %**

**de glucides ?**

**Tout est sous contrôle... !**



# PAINS ENERGUS 10

---



plus de 75 % de glucides en moins  
par rapport au pain multi-céréales tradi-  
tionnel !

RIETMANN N° 1

10,000 kg

Levure

0,400 kg

Eau

8,300 kg



# RIETMANN

---

## N°2

**Le bon goût des petits pains,  
associé aux bienfaits d'un produit  
pauvre en glucides !**

- Riche en protéines
- Moins de glucides
- Riche en acides gras polyinsaturés
- Source d'acides gras oméga-3
- Riche en fibres

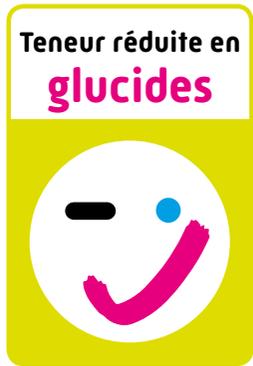
plus de 75 % de glucides en moins  
par rapport aux petits pains multi-céréales  
traditionnels !



**LES PROTÉINES SONT**  
*dans* **LE PAIN,**  
**PAS ENTRE LES DEUX!**



# PETITS PAINS À FAIBLE TENEUR EN GLUCIDES



Seulement **4,9 %** de glucides !

**Incroyable ! 28,5 %** de protéines !

RIETMANN N°2

10,000 kg

Levure

0,400 kg

Eau

8,500 kg



# RIETMANN

---

## N°3



# SANS GLUTEN



DE-022-001

RIETMANN N°3

10,000 kg

Eau

9,000 kg



# RIETMANN

---

## N°4



# PAIN DE SEIGLE

100



RIETMANN N° 4

10,000 kg

Levure

0,200 kg

Eau

6,900 kg

70/30



RIETMANN N° 4

7,000 kg

Farine de blé type 550

3,000 kg

Sel

0,055 kg

Levure

0,250 kg

Eau

6,600 kg

30/70



RIETMANN N° 4

3,000 kg

Farine de blé type 550

7,000 kg

Sel

0,175 kg

Levure

0,300 kg

Eau

6,500 kg

# RIETMANN

## N°5



# TENDRES CÉRÉALES

Graines de courge



RIETMANN N°5

10,000 kg

Levure

0,200 kg

Eau

6,800 kg

pures



RIETMANN N°5

10,000 kg

Graines de courge

1,250 kg

Levure

0,200 kg

Eau

7,000 kg

# RIETMANN

---

## N°6



# HEARTY

## Pain



<b>RIETMANN N° 6</b>	10,000 kg
Levure	0,200 kg
Eau	6,900 kg

## Petits Pains



<b>RIETMANN N° 6</b>	5,600 kg
<b>RIETMANN N° 16</b>	4,400 kg
Levure	0,300 kg
Eau	6,250 kg

## Petits pains & graines de courge



<b>RIETMANN N° 6</b>	5,600 kg
<b>RIETMANN N° 16</b>	4,400 kg
Graines de courge	1,250 kg
Levure	0,300 kg
Eau	6,250 kg

# RIETMANN

## N°7



# PAIN NOIR

---



RIETMANN N°7

10,000 kg

Levure

0,250 - 0,350 kg

Eau

6,000 kg

# RIETMANN

---

## N°8



# PAINS SCANDINAVES

## Petits pains



RIETMANN N°8

10,000 kg

Levure

0,200 - 0,250 kg

Eau

4,750 - 4,900 kg

## Pains danois



RIETMANN N°8

10,000 kg

Matière grasse

0,100 kg

Levure

0,200 - 0,250 kg

Eau

4,600 - 4,700 kg

Corps gras (dans la pâte)

20 - 25 %

# RIETMANN

## N°9



# FARMER'S CRUST

## Pain



<b>RIETMANN N°9</b>	10,000 kg
Levure	0,200 kg
Eau	7,300 kg

## Baguette



<b>RIETMANN N°9</b>	7,000 kg
<b>RIETMANN N°17</b>	3,000 kg
Levure	0,200 - 0,300 kg
Eau	7,000 kg

## Petits pains



<b>RIETMANN N°9</b>	7,000 kg
<b>RIETMANN N°16</b>	3,000 kg
Levure	0,250 - 0,350 kg
Eau	6,700 - 6,900 kg

# RIETMANN

## N° 10



# MULTI-CÉRÉALES

## Toast



RIETMANN N°10	1,000 kg
RIETMANN N° 18	10,000 kg
Matière grasse	0,300 kg
Levure	0,300 kg
Eau	6,000 kg

## Baguette



RIETMANN N° 10	1,000 kg
RIETMANN N° 17	10,000 kg
Levure	0,150 - 0,250 kg
Eau	7,500 - 7,800 kg

## Petits pains



RIETMANN N° 10	1,500 kg
RIETMANN N° 16	10,000 kg
Levure	0,300 kg
Eau	6,800 kg

# RIETMANN

---

## N°11



# PAINS COMPLETS ALLEMANDS

Panier à œuf



Terre & Mer



Sandwich Club



RIETMANN N° 11

10,000 kg

Levure

0,200 - 0,300 kg

Eau

7,300 kg

# RIETMANN

## N°12



# MEXICANA

## Pain aux épices



RIETMANN N° 12

10,000 kg

Levure

0,250 - 0,350 kg

Eau

5,000 - 5,400 kg

## Baguette aux épices



RIETMANN N° 12

10,000 kg

Levure

0,150 - 0,250 kg

Eau

5,500 - 6,000 kg

## Bâtonnets



RIETMANN N° 12

10,000 kg

Levure

0,250 - 0,350 kg

Eau

5,100 - 5,400 kg

Graines de courge

1,500 kg

# RIETMANN

---

## N°13



# DOUCEUR MÉDITERRANÉENNE

Petits pains du soir



Petit pain sandwich



Petits pains ronds du soir



RIETMANN N° 13

10,000 kg

Levure

0,300 kg

Huile d'olive

0,200 kg

Eau

6,300 kg

# RIETMANN

---

## N°14



# PAINS DE POMMES DE TERRE

## Pain



RIETMANN N° 14

10,000 kg

Levure

0,300 kg

Eau

6,700 kg

## Petits pains



RIETMANN N° 14 A

10,000 kg

Levure

0,300 kg

Eau

6,600 kg

## Baguette



RIETMANN N° 14 A

10,000 kg

Levure

0,300 kg

Eau

6,800 kg

# RIETMANN

## N°15



# SEIGLE LÉGER

## Sandwich



RIETMANN N° 15

10,000 kg

Levure

0,400 kg

Eau

6,100 kg

## Petits pains



RIETMANN N° 15

7,000 kg

RIETMANN N° 16

3,000 kg

Levure

0,350 kg

Eau

5,900 kg

## Baguette



RIETMANN N° 15

7,000 kg

RIETMANN N° 17

3,000 kg

Levure

0,300 kg

Eau

6,500 kg

# RIETMANN

## N°16

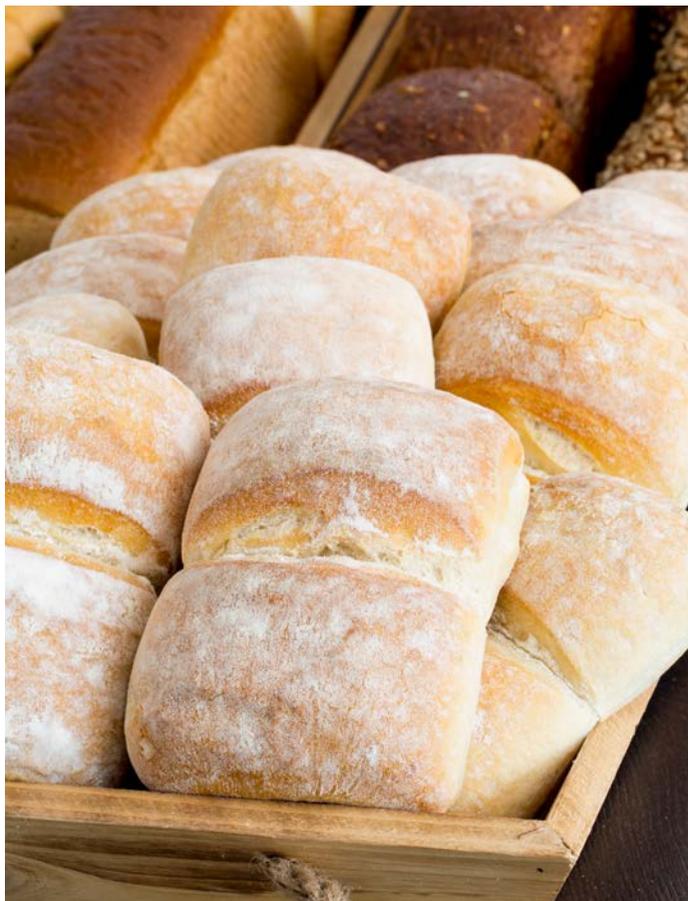


# PETITS PAINS CROUSTILLANTS

Kaiserbrötchen



Double Crust



Crispy



RIETMANN N° 16

10,000 kg

Levure

0,200 - 0,350 kg

Eau

5,400 kg

# RIETMANN

## N°17



# BAGUETTE & MORE

## Focaccia



RIETMANN N° 17	10,000 kg
Huile d'olive	0,300 kg
Levure	0,150 - 0,300 kg
Eau	6,500 - 7,000 kg

## Baguette/Ciabatta



RIETMANN N° 17	10,000 kg
Levure	0,100 - 0,200 kg
Eau	7,000 - 7,500 kg

## Pâte à pizza



RIETMANN N° 17	10,000 kg
Huile d'olive	0,600 kg
Levure	0,300 kg
Eau	5,800 - 6,300 kg

# RIETMANN

---

## N°18



# SANDWICHES & BUNS

---

## Pain de mie



<b>RIETMANN N° 18</b>	10,000 kg
Matière grasse	0,500 kg
Levure	0,300 kg
Eau	5,200 kg

## Toast multi-céréales



<b>RIETMANN N° 18</b>	10,000 kg
<b>RIETMANN N° 10</b>	1,000 kg
Matière grasse	0,300 kg
Levure	0,300 kg
Eau	6,000 kg

## Soja & graines de lin



<b>RIETMANN N° 18 A</b>	10,000 kg
Matière grasse	0,500 kg
Levure	0,300 kg
Eau	6,300 kg

# SANDWICHES & BUNS



# SANDWICHES & BUNS

---

## Buns à Hot Dog



RIETMANN N° 18

Matière grasse

Sucre

Levure

Eau

10,000 kg

0,500 kg

0,800 kg

0,500 kg

5,800 kg

## Buns à Hamburger



RIETMANN N° 18

Matière grasse

Sucre

Levure

Eau

10,000 kg

0,500 kg

8,000 kg

0,500 kg

5,800 kg

RIETMANN

N° 19 PAIN COMPLET D'ÉPEAUTRE





<b>RIETMANN N° 19</b>	10,000 kg
Levure	0,200 kg
Eau	7,300 kg

# RIETMANN

---

## N° 20



# MÉLANGE BIO MULTI-CÉRÉALES

## Pain Bio Multi-graines



RIETMANN N° 20	10,000 kg
Matière grasse, bio	0,200 kg
Levure	0,200 - 0,300 kg
Eau	5,100 - 5,400 kg

## Petits pains bio



RIETMANN N° 20	10,000 kg
Levure	0,200 - 0,300 kg
Eau	4,900 - 5,200 kg

# RIETMANN

## N°21



# KOUGLOF / BRIOCHE

## Brioche tressée



RIETMANN N° 21	10,000 kg
Matière grasse/beurre	1,000 kg
Levure	0,500 kg
Œuf, liquide	0,800 kg
Eau	3,200 kg

## Pain aux noix



RIETMANN N° 21	10,000 kg
Matière grasse/beurre	1,000 kg
Levure	0,500 kg
Œuf, liquide	0,800 kg
Eau	3,200 kg

## Pain aux raisins



RIETMANN N° 21	10,000 kg
Matière grasse/beurre	1,000 kg
Levure	0,500 kg
Œuf, liquide	0,800 kg
Eau	3,200 kg
Raisins	20 % dans la pâte

# KOUGLOF / BRIOCHE

## Kouglof



<b>RIETMANN N° 21</b>	10,000 kg
Beurre mou	4,000 kg
Sucre	0,200 kg
Levure	0,500 kg
Œuf, liquide	2,500 kg
Lait	4,100 kg
Citrons confits & Oranges confites	1,400 kg
Amandes effilées	1,700 kg
Raisins	2,500 kg

## Brioche



<b>RIETMANN N° 21</b>	10,000 kg
Beurre	1,800 kg
Sucre	0,450 kg
Levure	0,500 kg
Œuf, liquide	0,400 kg
Eau	3,800 kg

## Chocolat



<b>RIETMANN N° 21</b>	10,000 kg
Matière grasse/beurre	1,000 kg
Levure	0,500 kg
Œuf, liquide	0,800 kg
Eau	3,200 kg
Pépites de chocolat	20 % dans la pâte

# KOUGLOF / BRIOCHE

---

## Bun



RIETMANN N° 21

10,000 kg

Matière grasse/beurre

1,000 kg

Levure

0,500 kg

Œuf, liquide

0,800 kg

Eau

3,200 kg

## Crumble



RIETMANN N° 21

10,000 kg

Matière grasse/beurre

1,000 kg

Levure

0,500 kg

Œuf, liquide

0,800 kg

Eau

3,200 kg

RIETMANN

---

N° 22



# CROISSANTS

## Croissants



RIETMANN N° 22	10,000 kg
Matière grasse	0,200 - 0,400 kg
Levure	0,200 - 0,600 kg
Eau	4,600 - 5,000 kg
Corps gras (dans la pâte)	25 - 35 %

## Pâtisseries danoises



RIETMANN N° 22	10,000 kg
Sucre	1,000 kg
Matière grasse	0,650 kg
Levure	0,300 - 0,500 kg
Œuf entier, liquide	0,700 kg
Eau	3,600 kg
Margarine (dans la pâte)	20 - 30 %

# RIETMANN

---

## N°23



# MOELLEUX

## Gâteau danois



RIETMANN N° 23

10,000 kg

Œuf entier, liquide

4,200 kg

Huile végétale

4,400 kg

Eau

1,800 kg

## Muffin



RIETMANN N° 23

10,000 kg

Œuf entier, liquide

4,200 kg

Huile végétale

4,400 kg

Eau

1,800 kg

Myrtilles

1,500 kg

# RIETMANN

---

## N° 24



# MOELLEUX AU CHOCOLAT

## Gâteau danois



RIETMANN N° 24	10,000 kg
Œuf entier, liquide	4,200 kg
Huile végétale	4,400 kg
Eau	1,800 kg

## Muffin



RIETMANN N° 24	10,000 kg
Œuf entier, liquide	4,200 kg
Huile végétale	4,400 kg
Eau	1,800 kg
Pépites de chocolat	0,900 kg

# RIETMANN

## N° 25



# QUATRE-QUARTS

## Tea Cake / English Cake



<b>RIETMANN N° 25</b>	10,000 kg
Beurre	4,000 kg
Œuf entier, liquide	4,800 kg
Eau	2,000 kg
Mélanger puis ajouter	
Cerises confites	6,000 kg
Fruits confits	3,000 kg
Raisins	1,500 kg
Eau-de-vie de cerise	3,000 kg

## Gâteau marbré



<b>RIETMANN N° 25</b>	7,000 kg
Beurre	4,000 kg
Œuf entier, liquide	4,800 kg
Eau	2,000 kg
Cacao en poudre (mélanger à un peu moins d'1/3 de la pâte)	0,500 kg

## Quatre-quarts



<b>RIETMANN N° 25</b>	3,000 kg
Beurre	4,000 kg
Œuf entier, liquide	4,800 kg
Eau	2,000 kg

RIETMANN

---

N° 26



# SPONGE CAKE

## Sponge Cake



RIETMANN N° 26

Œufs, liquides

Eau

10,000 kg

6,000 kg

2,000 kg

## Chocolat



RIETMANN N° 26

Poudre de cacao

Œufs, liquides

Eau

10,000 kg

0,400 kg

6,500 kg

2,000 kg

## Roulé Suisse au Chocolat



RIETMANN N° 26

Poudre de cacao

Œufs, liquides

Beurre, liquide

Eau

10,000 kg

0,400 kg

6,500 kg

0,500 kg

2,000 kg

# RIETMANN

## N°27



# CHEESECAKE

## Classique



<b>RIETMANN N° 27</b>	10,000 kg
Caillebotte	24,000 kg
Lait	7,000 kg
Crème	7,500 kg
Œuf entier	5,000 kg

## Crème fraîche



<b>RIETMANN N° 27</b>	10,000 kg
Crème Fraîche	24,000 kg
Lait	7,000 kg
Crème	7,500 kg
Œuf entier	5,000 kg

## American



<b>RIETMANN N° 27</b>	10,000 kg
Fromage blanc	24,000 kg
Lait	8,000 kg
Crème	7,500 kg
Œuf entier	5,000 kg

# RIETMANN

---

## N°28



# CRÊPES

## Petit-Déjeuner



RIETMANN N° 28

10,000 kg

Eau

12,500 kg

## Dessert



RIETMANN N° 28

10,000 kg

Lait

6,000 kg

Eau

6,000 kg

Grand Marnier

## Blinis



RIETMANN N° 28

10,000 kg

Lait

5,000 kg

Eau

5,000 kg

Œufs battus en neige ferme

1,500 kg

# RIETMANN

---

## N°29



# GAUFFRES

Petit-Déjeuner



Dessert



Nature



RIETMANN N° 29

10,000 kg

Eau

5,000 kg

# RIETMANN

---

## N° 30



# CAKE DONUTS

**Cake Donuts**



**RIETMANN N° 30**

Eau

**Donuts glacés**



10,000 kg

4,000 kg

RIETMANN

---

N°31



# DONUTS AU LEVAIN



RIETMANN N° 31

10,000 kg

Matière grasse

0,800 kg

Levure

0,300 kg

Eau

4,100 kg

RIETMANN

---

N°32



# MINIS CHOUQUETTES



RIETMANN N° 32

10,000 kg

Fromage blanc (faible en matières grasses)

5,000 kg

Eau

5,600 kg



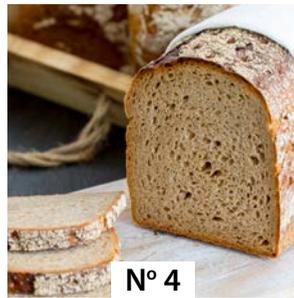
N° 1



N° 2



N° 3



N° 4



N° 5



N° 6



N° 7



N° 8



N° 9



N° 10



N° 11



N° 12



N° 13



N° 14



N° 15



N° 16



N° 17



N° 18



N° 19



N° 20



N° 21



N° 22



N° 23



N° 24



N° 25



N° 26



N° 27



N° 28



N° 29



N° 30



N° 31

