NAANTA

WAAR MENSEN EN WERELDSE SMAKEN SAMENKOMEN



PASTRIDOR

SIMPLY GOOD.

SAMENSMELTING VAN **WERELDSE SMAKEN**

Naanta Pocket Bread combineert de rijke smaak van Indiaas naan met de veelzijdigheid van Mediterrane pita. Dit unieke, rustieke broodje sluit naadloos aan bij de vraag naar variatie, ambacht en wereldse smaken.

Ideaal voor chefs en horecaondernemers die moeiteloos onderscheidende fast- en streetfoodgerechten willen serveren – in hun zaak of to-go. Dankzij de zachte, lichtzoete smaak past Naanta bij tal van combinaties. Om samen van te genieten of te delen in een mini-variant. Voorgesneden en binnen vier minuten klaar voor gebruik. **Naanta. Succes in the pocket!**



JOUW VOORDELEN

1. Uniek, premium en ambachtelijk broodje
2. Speel in op de trends: variatie, wereldse smaken & beleving
3. Snel en eenvoudig te bereiden: ook door onervaren personeel
4. Veelzijdig: perfect voor sit-in, take-away, on-the-go, shared dining & banqueting
5. Natuurlijk en gezonder

WAAROM NAANTA POCKET BREAD?



Oosterse smaken
Geïnspireerd op on-trend wereldse smaken en streetfood.



Zachte, lichtzoete smaak
Perfect voor talloze hartige en wereldse gerechten.



Mini's om te delen
Naanta is er nu ook in mini-formaat. Ideaal voor shared dining en banqueting.



Stevig, lekvrij & handzaam
Geschikt voor vloeibare vullingen en makkelijk vast te houden door driehoekige vorm.

3 VARIANTEN
STANDAARD, WHOLEGRAIN & MINI



Ontdooien en direct serveren of kort opwarmen. Na ontdooien 3 dagen houdbaar in de koeling

Steengebakken voor een unieke smaak & rustieke look met burnspots

Gezonder: minder zout en (Mini) Naanta bevat 3% vezels en de volkoren variant 6%

Voorgesneden opening: gemakkelijk openbreken en vullen

Free-from: vegan, halal, palmolie- en lactosevrij



"Zowel de uitstraling als de smaak van Naanta Pocket Bread inspireerden me om het broodje toe te voegen aan mijn menu."
- Casper Bosman van Fresh Minds Food

WAAROM NAANTA?

EEN SMAAKVOLLE REIS ROND DE WERELD

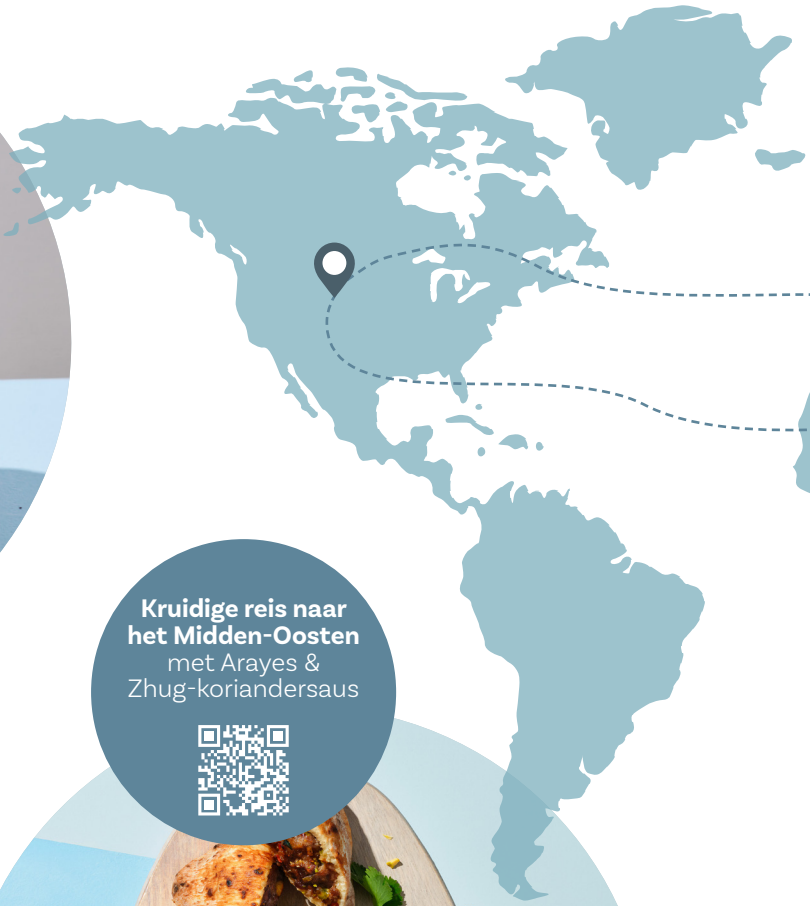
Naanta Pocket Bread is geschikt voor een breed scala aan wereldse gerechten. Of het nu gaat om Midden-Oosters, Aziatisch, Amerikaans of Scandinavisch, Naanta past perfect bij verschillende keukens. Laat je inspireren door onze wereldse recepten.



Smaakvol tripje naar Griekenland met zalm & tzatziki



Ontdekkingstocht naar de VS met een BLT sandwich



Kruidige reis naar het Midden-Oosten met Arayes & Zhug-koriandersaus





Pittig avontuur in Zuid-Korea met beercan kip, kimchi en sriracha mayo



NAANTA POCKET BREAD

SUCCES IN THE POCKET!

NAANTA POCKET BREAD
80 g



221748

80 g | 14,2 cm

15x2 | 154x | 18 (m)

± 15’

Klaar om te serveren /
Kort opwarmen

MINI NAANTA POCKET BREAD
18,5 g

NIEUW



227607

18,5 g | 8 cm

40x2 | 154x | 18 (m)

± 30’

Klaar om te serveren /
Kort opwarmen

NAANTA WHOLEGRAIN POCKET BREAD
80 g

NIEUW



228118

80 g | 14,2 cm

15x2 | 154x | 18 (m)

± 15’

Klaar om te serveren /
Kort opwarmen

NAANTA
ANTWOORD OP 4 TRENDS:

1 WERELDS STREETFOOD
De populariteit van wereldse streetfood stijgt. Naanta biedt een veelzijdige, snelle basis voor verrassende wereldgerechten.

2 24/7 SNACKING
Jouw gasten zoeken 24/7 producten die gemakkelijk mee te nemen en onderweg te eten zijn, zonder veel geknoei.

3 CULINAIRE BELEVING
Mensen zoeken een unieke, zintuiglijke eetervaring. Naanta speelt hierop in met een bijzondere smaak, vorm en een internationaal karakter.

4 GEZONDHEID
Consumenten willen gezonder, maar toch lekker eten. (Mini) Naanta bevat 3% vezels en de volkoren variant 6%!

“Must-eat voor **de verwende fastfood liefhebber**”



PASTRIDOR STREETFOOD

Pastridor Streetfood biedt naast Naanta Pocket Bread ook andere vernieuwende, wereldse fastfoodproducten zoals Viking Bread en Brioche Hot Dog Buns, die je helpen om je grenzen te verleggen. Al onze producten zijn van hoge kwaliteit en eenvoudig en snel te bereiden. Zo speel jij moeiteloos in op de vraag naar unieke, on-trend smaken.

BRIOCHE HOT DOG BUN



227131

80 g 20,5 cm
8x6 48x 12 (m)
± 60’
Klaar om te serveren / Kort opwarmen / Voorgesneden

VIKING THINBREAD



16320000

80 g 33x25,5 cm
4x10 96x 12 (m)
± 30’
Enkel ontdooien

MINI HAMBURGER BUN RUSTIC



224704

35 g Ø 7,5 cm
12x10 48x 18 (m)
± 30’
Klaar om te serveren / Kort opwarmen

HAMBURGER BUN SESAM



225591

83 g Ø 11,5 cm
2x15 72x 12 (m)
± 60’
Klaar om te serveren / Kort opwarmen / Voorgesneden

HAMBURGER BUN



20370009

55 g Ø 10 cm
2x24 72x 12 (m)
± 60’
Klaar om te serveren / Kort opwarmen / Voorgesneden

POTATO HAMBURGER BUN



223464

80 g Ø 12 cm
2x15 64x 12 (m)
± 60’
Klaar om te serveren / Kort opwarmen / Voorgesneden

MULTISEED HAMBURGER BUN



225386

90 g Ø 12 cm
2x12 64x 12 (m)
± 60’
Klaar om te serveren / Kort opwarmen / Voorgesneden

PRETZEL SESAM HAMBURGER BUN



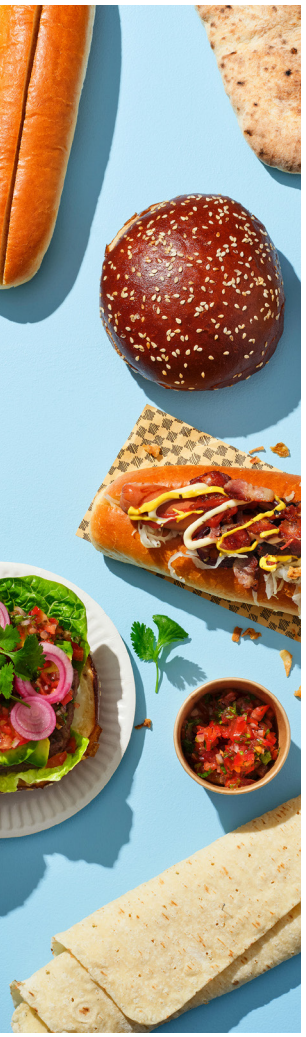
225387

85 g Ø 11 cm
25x 64x 8 (m)
± 60’
Klaar om te serveren / Kort opwarmen / Voorgesneden



STREETFOOD
ONMISBAAR OP JE MENU

Jouw gasten reizen de wereld rond. Daarom zijn wereldsmaken en streetfood populair en een must op je menukaart. De redenen op een rijtje:



7 REDENEN OM STREETFOOD AAN TE BIEDEN

1. **Breed publiek:** Streetfood brengt smaken van over de hele wereld naar je zaak, waarmee je een breed publiek aanspreekt.
2. **On-trend en populair:** Streetfood blijft een trend door de groeiende populariteit van festivals en thuisbezorging.
3. **Snel te bereiden:** Streetfood is ontstaan in foodtrucks en daardoor snel en makkelijk te maken. Ideaal voor snelle bediening en blije gasten. Ook tijdens piekmomenten.
4. **Toegankelijk:** Streetfood combineert kwaliteit met een informele sfeer, waardoor het aantrekkelijk is voor gasten die luxe willen zonder de formele setting of hoge prijs.
5. **Veelzijdig en creatief:** Met streetfood kun je eindeloos variëren in smaken, keukens en presentaties. Dit geeft je de ruimte om creatief te zijn en je menu steeds te vernieuwen.
6. **Shared dining:** Streetfood is perfect om te delen, wat inspeelt op de trend van shared dining en het sociale aspect van eten.
7. **Hoge marge en efficiëntie:** Streetfood gebruikt simpele ingrediënten, waardoor je met wat creativiteit unieke, maar ook winstgevende gerechten kunt serveren.

SHARED DINING
JOUW KANSEN.



Minder foodwaste
Kleinere, deelbare porties helpen voedselverspilling en kosten te beperken.

Hogere besteding per tafel
Gasten bestellen vaker extra gerechten of drankjes, wat de omzet per tafel verhoogt.

Sociale en interactieve eetervaring
Shared dining creëert een gezellige sfeer, waardoor gasten langer blijven en meer bestellen.

Flexibiliteit in menukaart en ingrediënten
Ingrediënten kunnen efficiënt worden benut door ze te verwerken in kleine, gevarieerde gerechten.

RECEPTINSPIRATIE

MINI NAANTA POCKETS MET CEVICHE VAN TONIJN

INGREDIËNTEN

- **1 st.** Pastridor Mini Naanta Pocket Bread (art. 227607)
- **80 gr.** verse tonijn • **20 gr.** kewpie mayonaise • **20 gr** wakame
- **2 gr.** sesamzaad • **2 gr.** limoensap en zeste • **2 gr.** olijfolie
- zout en peper naar smaak

BEREIDING

1. Verwarm het Pastridor Mini Naanta Pocket Bread kort in de oven of op een contactgrill
2. Snijd de tonijn in dunne plakjes en bestrijk deze met limoensap, zeste en olijfolie
3. Breng op smaak met peper en zout
4. Vul het Pastridor Mini Naanta Pocket Bread met het mengsel
5. Werk af met wakame, sesamzaad, Kewpie mayonaise en serveer

Frisse ontdekking in Peru



Kijk voor dit en veel meer recepten op pastridor.com

PASTRIDOR
SIMPLY GOOD.

RECEPTINSPIRATIE

NAANTA MET KNOLSELDERIJ KEBAB

INGREDIËNTEN

- **1 st.** Pastridor Naanta Pocket Bread (art. 221748)
- **120 gr.** knolselderij kebab (Karma Kebab) • **5 gr** rode ui,gesnipperd
- **5 gr.** komkommer, brunoise • **5 gr.** tomaat, brunoise • **2 gr.** olijfolie
- **2 gr.** verse koriander • zout en peper naar smaak

BEREIDING

1. Verwarm het Pastridor Naanta Pocket Bread kort in de oven of op een contactgrill
2. Meng de ui, komkommer en tomaat met olijfolie, peper en zout
3. Bak de Knolselderij Kebab in boter
4. Vul het Naanta Pocket Bread met de Knolselderij Kebab
5. Werk af met de groentesalsa en serveer

Kijk voor dit en veel meer recepten op pastridor.com



PASTRIDOR
SIMPLY GOOD.

RECEPTINSPIRATIE

TRIO VAN GEVULDE MINI NAANTA POCKETS

Wereldse fusion op één bord



INGREDIËNTEN

- **3 st.** Pastridor Mini Naanta Pocket Bread (art. 227607)
- **80 gr.** pulled Oesterzwam • **20 gr.** barbecuesaus
- **10 gr** gefrituurde uitjes • **10 gr.** kruiden • **20 gr.** pulled Salmon
- **10 gr.** komkommer • **10 gr.** rode ui • **40 gr.** ijsbergsla
- **20 gr.** yoghurt • **80 gr.** pulled chicken • **5 gr.** crispy chili olie

BEREIDING

1. Verwarm het Pastridor Mini Naanta Pocket Bread kort in de oven of op een contactgrill
2. Verwarm de pulled oesterzwam, pulled salmon en pulled chicken
3. Snijd de komkommer, rode ui en ijsbergsla in kleine stukjes
4. Open het Mini Naanta Pocket Bread en vul deze met de pulled-vullingen
5. Top de pulled mushroom variant af met barbecuesaus, gefrituurde uitjes en kruiden
6. Top de Mini Naanta met pulled salmon af met komkommer en rode ui.
7. Top de Mini Naanta met pulled chicken af met ijsbergsla, crispy chili olie en yoghurt
8. Serveer de gevulde Pastridor Mini Naanta Pocket Breads

Kijk voor dit en veel meer recepten op pastridor.com

PASTRIDOR
SIMPLY GOOD.

RECEPTINSPIRATIE

NAANTA POCKET BREAD MET ZALM EN TZATZIKI

INGREDIËNTEN

- **1 st.** Pastridor Naanta Wholegrain Pocket Bread (art. 228118)
- **120 gr.** zalm, gefileerd • **15 gr** komkommer, in flinterdunne plakjes
- **4 gr.** rode ui, in dunne ringen • **10 gr.** verse babyspinazie
- **10 gr.** tzatziki saus

BEREIDING

1. Verwarm het Pastridor Naanta Wholegrain Pocket Bread kort in de oven of op een contactgrill
2. Doe de babyspinazie in het Naanta Wholegrain Pocket Bread
3. Bak de zalm kort en snijd in grove stukken
4. Schep hier de Tzatziki saus over
5. Werk af met de rode ui en komkommer en serveer

Kijk voor dit en veel meer recepten op pastridor.com

Smaakvol tripje naar de Griekse kust



PASTRIDOR
SIMPLY GOOD.

RECEPTINSPIRATIE

NAANTA POCKET BREAD MET BEERCAN KIP

Pittig avontuur in Zuid-Korea

INGREDIËNTEN

- **1 st.** Pastridor Naanta Pocket Bread (art. 221748)
- **120 gr.** getrancheerde kip met huid • **20 gr** kimchi
- **15 gr.** sriracha mayonnaise • **4 gr.** verse Kervel
- **10 gr.** rucola

BEREIDING

1. Verwarm het Pastridor Naanta Pocket Bread kort in de oven of op een contactgrill
2. Schep de helft van de sriracha mayonaise op het Naanta Pocket Bread
3. Doe de kimchi in het Naanta Pocket Bread en voeg hier de barbecue gegaarde kip aan toe
4. Werk af met de overige sriracha mayonaise, kervel, rucola en serveer



Kijk voor dit en veel meer recepten op pastridor.com

PASTRIDOR
SIMPLY GOOD.

TOPKWALITEIT FASTFOOD, DIRECT KLAAR!
ZO SIMPEL IS HET.



Contact of gratis advies & proeven?
Neem contact op via:

- **BE** +32 (0)52 31 59 00
- **NL** +31 (0)416 560 088
- info@pastridor.com
- www.pastridor.com

ALLES OVER NAANTA POCKET BREADS

BE **NL**

Van klassieke broodjes tot culinaire buns en eigentijdse opties. Pastridor biedt fastfood van topkwaliteit. Producten bekend om hun lekkere smaak en constante, perfecte kruim en uitstraling. Eenvoudig te bereiden en geschikt voor elk moment, toepassing en keuken. Een ideale keuze om in te spelen op de groeiende vraag naar variatie, wereldse smaken, gezondere opties en duurzame keuzes. Met behoud van gezonde marges. **Pastridor Fastfood. Simply Good.**

PASTRIDOR
SIMPLY GOOD.

Brand of Lantmännen Unibake