



Nouveau!

Des PAINS À HAMBURGER résistants pour toutes les occasions



Cheeseburger à l'oignon à la française
avec petit pain brioché ACE^{MD}

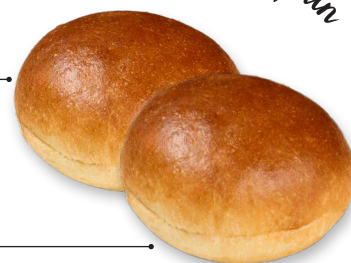
Les pains à hamburger ACE^{MD} possèdent une couronne haute et dorée qui offre un attrait visuel maximal et justifie un prix plus élevé sur votre menu. Nos petits pains sont tendres, ont un goût franc et sont assez résistants aux garnitures et aux sauces — surtout pendant la livraison.

Portrait du parfait petit pain

LA COURONNE CONSERVE SA FORME BOMBÉE

TEXTURE MOELLEUSE ET GOÛT FRANC

LE TALON N'ABSORBE PAS TROP LA SAUCE



Pain à hamburger classique ACE^{MD}

NOS PETITS PAINS VONT LOIN!



Sandwich végétarien pour le petit-déjeuner sur
un pain à burger au sésame noir et blanc ACE^{MD}

60 %

des consommateurs estiment
que **le type et la qualité du
pain à hamburger** sont très
importants lorsqu'ils choisissent
un hamburger hors de la maison.

Datassential SNAP, 2022

DES BURGERS SUPÉRIEURS, ÇA COMMENCE À NOTRE BOULANGERIE

Nous combinons nos ingrédients simples avec des levains authentiques, et une fermentation lente pour offrir une gamme complète de pains à hamburger artisanaux qui se distinguent autant pour leur goût que pour leur texture!



Burger au fromage et à la dinde avec chou frisé César préparé avec un pain à hamburger classique ACE^{MD}

Un pain de **qualité** peut avoir un impact considérable sur l'expérience de consommation — et il est **plus rentable** d'améliorer la qualité du pain que celle des protéines.

Il est très important que vos petits pains soient résistants, car les commandes hors établissement représentent 72 % du trafic des restaurants.
NPD 2023

FAITES PREUVE DE CRÉATIVITÉ AVEC LES PETITS PAINS EN AJOUTANT DE LA SAVEUR SUR LE DESSUS POUR CRÉER DES PLATS UNIQUES.

SPÉCIFICATIONS DES PRODUITS

PAIN À BURGER CLASSIQUE	PAIN À BURGER CLASSIQUE	PAIN À BURGER AU SÉSAME NOIR ET BLANC	PETIT PAIN BRIOCHÉ	PETIT PAIN AUX POMME DE TERRE	MINI PAIN CLASSIQUE
					
4,5 tranché	4 tranché	4 tranché	4 tranché	4 tranché	3 tranché
Code de produit: 8202067	Code de produit: 8202068	Code de produit: 8202071	Code de produit: 8202072	Code de produit: 8202073	Code de produit: 8202151
Un classique savoureux doté d'une croûte dorée et d'une mie tendre	Un vrai petit pain classique, très polyvalent	Parsemé de graines de sésame noir et blanc pour une expérience supérieure	Un petit pain brioché riche et sucré aux notes de beurre (fait avec du vrai beurre)	Grâce à sa légèreté, ce petit pain unique est un choix idéal pour vos plats	Petits pains individuels prétranchés de qualité supérieure, sans marques de séparation
À décongeler	À décongeler	À décongeler	À décongeler	À décongeler	À décongeler
82 g	74 g	74 g	74 g	74 g	30 g
48 unités par caisse	72 unités par caisse	72 unités par caisse	72 unités par caisse	72 Units per Case	180 unités par caisse
Certification cachère	Certification cachère	Certification cachère			Certification cachère

Les dimensions réelles peuvent varier

DIRECTIVES DE MANIPULATION

- Retirer du congélateur et laisser décongeler dans le sac (posé sur une surface plane, les couronnes vers le haut) de 1 à 2 heures à température ambiante.
- Conserver les petits pains décongelés dans le sac fermé à température ambiante (jamais au réfrigérateur).
- Pour de meilleurs résultats, utiliser les petits pains dans les 3 jours suivant leur décongélation.
- Pour des petits pains chauds et légèrement croustillants, les faire griller ou rôtir.



Pour en savoir plus, veuillez visiter ACEBakery.com/foodservice ou communiquer avec votre représentant de la boulangerie ACE^{MD}.

