

BOULANGERIE
ACE
BAKERY



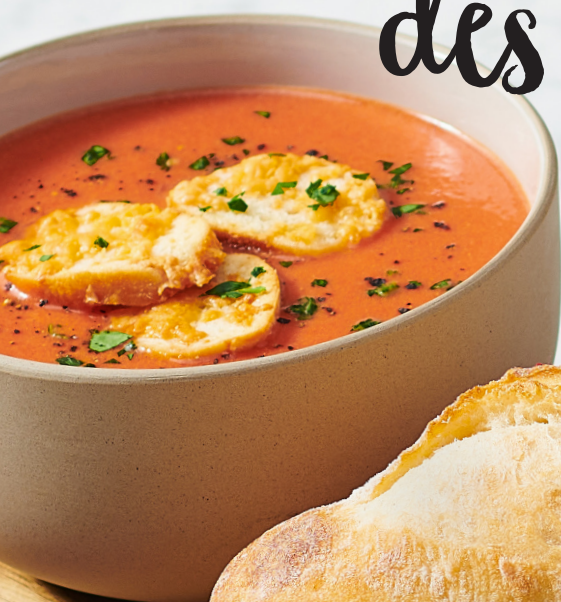
Stonefire
AUTHENTIC FLATBREADS

VOUS CHERCHEZ
QUELQUE CHOSE
D'INNOVANT?

DEMANDEZ-NOUS
STONEFIRE® NAAN,
PAINS PLATS ET PLUS...



des PAINS ARTISANAUX des plus spéciaux



PAINS À BURGER | PAINS À SANDWICH | PAINS DE TABLE

PAINS À BURGER



PAIN À BURGER CLASSIQUE
8202067

4,5 po tranché – petit pain léger et savoureux, avec une croûte tendre et dorée ainsi qu'une mie tendre. Le petit pain classique parfait pour un burger ou un sandwich moelleux.



PAIN À BURGER CLASSIQUE
8202068

4 po tranché – petit pain artisanal tendre et savoureux préparé avec des ingrédients supérieurs, qui lui confèrent une couronne dorée parfaite et une bonne résistance.



PAIN À BURGER AU SÉSAME NOIR ET BLANC
8202071

4 po tranché – offrant un goût familial et une belle présence dans l'assiette, ce petit pain est garni de graines de sésame noir et blanc pour une expérience supérieure.



PETIT PAIN BRIOCHÉ
8202072

4 po tranché – préparé avec des œufs et du beurre véritables; couronne haute et dorée, goût riche et texture moelleuse irrésistible.



PETIT PAIN AUX POMMES DE TERRE
8202073

4 po tranché – léger et aéré, avec des nuances sucrées, un goût net et une mie moelleuse.



MINIPAIN CLASSIQUE
8202151

~3 po tranché – un minipain artisanal tendre à la mie légère et moelleuse et au goût exceptionnel. Une excellente toile de fond pour vos burgers miniatures.

PAINS À SANDWICH



PETITE BAGUETTE
8201624

8 po x 3 po – baguette française traditionnelle dans un format de pain à sous-marin.



CIABATTA CORTA DE 8 po
8201654

8 po x 3 po – savoureux petit pain ciabatta rustique doté d'une mie moelleuse et aérée et d'une croûte dorée croustillante.



CIABATTA PICCOLA DE 6 po
8201655

6 po x 3 po – délicieux petit pain ciabatta rustique doté d'une mie moelleuse et aérée et d'une croûte dorée croustillante.



CARRÉ CIABATTA DE 4 po
8201708

4 po x 4 po tranché – savoureux petit pain rustique doté d'une mie moelleuse et aérée et d'une croûte dorée croustillante.



MINI OVALE SUISSE
8201702

7 po x 3,5 po – savoureux petit pain rustique doté d'une mie moelleuse et aérée et d'une croûte dorée croustillante.



PAIN SCHIACCIATA AUX FINES HERBES
8201619

6 po x 4 po tranché – agrémenté de petits creux faits à la main et cuit sur pierre, ce pain plat de style toscan préparé avec de l'huile d'olive possède une mie aérée et une croûte croustillante assaisonnée de fines herbes.



PAIN BISTRO AU LEVAIN
8202358

14 po x 6 po – pain à sandwich au levain léger et raffiné possédant une croûte rustique et une mie moelleuse et aérée.



PAIN BISTRO BLANC CLASSIQUE
8202400

14 po x 6 po – pain à sandwich blanc délicieusement léger à la texture tendre et moelleuse.

PAINS DE TABLE



NOUVEAU

BAGUETTE BLANCHE
8202405

20 po x 2,75 po – Préparée avec nos levains traditionnels et cuite sur pierre à la perfection, elle présente une croûte dorée croustillante, une mie tendre et ouverte, et un goût subtilement riche et crémeux..



NOUVEAU

BAGUETTE AU LEVAIN
8202407

20 po x 2,75 po – Préparée avec nos levains artisanaux et cuite sur pierre, elle offre une croûte croustillante, une mie ouverte et moelleuse ainsi qu'un léger goût acidulé caractéristique du pain au levain.



BOUQUET CIABATTA CORTA
8201653

8 po x 3 po – ce savoureux pain rustique présenté sous forme unique de bouquet de petits pains à séparer possède une mie moelleuse et aérée ainsi qu'une croûte dorée croustillante.



FOCACCIA AU ROMARIN
8202434

9 po x 8 po – ce pain focaccia léger et aéré est agrémenté de romarin, d'huile d'olive vierge extra et de sel de mer.



FOCACCIA AUX CANNEBERGES
8202436

7,75 po x 5,75 po – cette riche focaccia est remplie de canneberges et de raisins secs, et sa croûte dorée croustillante est saupoudrée de sucre turbinado.



NOUVEAU

CLASSIC DINNER ROLLS
8202378

3,5 po x 2,25 po – *Expertly crafted rustic-style rolls featuring a crisp, golden crust and a soft, airy interior.*



POURQUOI ACE^{MD}?

- ACE^{MD} est une boulangerie artisanale qui s'inspire des méthodes de cuisson européennes traditionnelles
- Tout commence par 4 ingrédients simples — farine, eau, sel et levure
- Une combinaison de différents levains pour une gamme de pains au goût et à la texture uniques
- Un engagement envers des ingrédients de qualité et des saveurs authentiques
- Le processus de fabrication artisanale s'étend sur une période de 12 à 48 heures. Le résultat? Un pain de la plus grande qualité qui soit.
- Une cuisson parfaite pour obtenir une mie moelleuse et une croûte dorée et croustillante

SPÉCIFICATIONS DES PRODUITS

Code de produit	Nom du produit	Temps de cuisson (410 °F) ou À décongeler	Format unitaire (pouces)	Poids unitaire (grammes)	Unités par caisse	Certifié cachère	Directives de manipulation
PAINS À BURGER							
8202067	Pain à burger classique	À décongeler	4,5 po tranché	82 g	48	✓	- 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 décongelation. - Pour des petits pains chauds et légèrement croustillants, les faire griller ou rôtir.
8202068	Pain à burger classique	À décongeler	4 po tranché	74 g	72	✓	
8202071	Pain à burger au sésame noir et blanc	À décongeler	4 po tranché	74 g	72	✓	
8202072	Petit pain brioché	À décongeler	4 po tranché	74 g	72		
8202073	Petit pain aux pommes de terre	À décongeler	4 po tranché	74 g	72		
8202151	Minipain classique	À décongeler	~3 po tranché	30 g	180	✓	
PAINS À SANDWICH							
8201624	Petite baguette	6 à 8 min	8 po x 3 po	140 g	45	✓	- Dans un four préchauffé à 410 °F, chauffer le produit selon les temps de cuisson individuels (colonne 3) sur des plaques recouvertes de papier sulfurisé. Attendre 10 minutes avant de trancher le produit. - Une fois le produit cuit, l’envelopper dans du papier. - Si vous faites cuire, chauffer ou griller des pains pour des sandwiches ou des hors-d’œuvre, le produit peut être décongelé au préalable. - Ne pas décongeler au réfrigérateur. - Utiliser dans les 24 heures. - Durée de conservation (produit surgelé) : 270 jours.
8201654	Ciabatta corta de 8 po	6 à 8 min	8 po x 3 po	140 g	45	✓	
8201655	Ciabatta piccola de 6 po	6 à 8 min	6 po x 3 po	100 g	45	✓	
8201708	Carré ciabatta de 4 po	À décongeler	4 po x 4 po tranché	85 g	60	✓	
8201702	Mini ovale suisse	6 à 8 min	7 po x 3,5 po	135 g	50	✓	
8201619	Pain schiacciata aux fines herbes	À décongeler	6 po x 4 po tranché	115 g	60	✓	
8202358	Pain bistro au levain	À décongeler	14 po x 6 po Moyenne de 22 tranches/pain Épaisseur des tranches : 15 mm	990 g	8	✓	
8202400	Pain bistro blanc classique	À décongeler	14 po x 6 po Moyenne de 22 tranches/pain Épaisseur des tranches : 15 mm	990 g	8	✓	
PAINS DE TABLE							
8202405	Baguette blanche	8 à 12 min	20 po x 2,75 po	370 g	20	✓	- Dans un four préchauffé à 410 °F, chauffer le produit selon les temps de cuisson individuels (colonne 3) sur des plaques recouvertes de papier sulfurisé. Attendre 10 minutes avant de trancher le produit. - Si vous faites cuire, chauffer ou griller des pains pour des sandwiches ou des hors-d’œuvre, le produit peut être décongelé au préalable. Ne pas décongeler au réfrigérateur. - À utiliser de préférence dans les 24 heures. - Durée de conservation (produit surgelé) : 270 jours.
8202407	Baguette au levain	8 à 12 min	20 po x 2,75 po	370g	20	✓	
8201653	Bouquet ciabatta corta	6 à 8 min	8 po x 3 po 4 morceaux	140 g	45	✓	
8202434	Focaccia au romarin	10 à 12 min	9 po x 8 po	560 g	8	✓	
8202436	Focaccia aux canneberges	10 à 12 min	7,75 po x 5,75 po	510 g	9	✓	
8202378	Classic Dinner Rolls	4 à 6 min	3,5 po x 2,75 po	28 g	120	✓	

Les dimensions réelles peuvent varier



Pour obtenir de plus amples renseignements, rendez-vous à [ACEBakery.com/](https://www.ACEBakery.com/) Foodservice ou communiquez avec votre représentant de la boulangerie ACE^{MD}.