

Préparez de MEILLEURS SANDWICHS

Croque Monsieur en sandwich
Bistro blanc classique ACE^{MD}



Pour faire un excellent sandwich, ça prend un excellent pain. Les pains à sandwich de la boulangerie ACE^{MD} sont donc la base parfaite pour vous permettre de laisser libre cours à votre créativité. Grâce à ces pains **de qualité supérieure, polyvalents et rentables**, votre menu débordera de délicieuses possibilités!



Petite baguette

Un classique croustillant, idéal pour les sandwichs de charcuterie



Ciabatta et ovale suisse

Une mie moelleuse et une croûte plus tendre, plus facile à mordre



Schiacciata aux herbes de Provence (ska-chee-ah-tah)

Le pain IDÉAL pour les sandwichs, parfait pour le four à panini



Pains tranchés

Le pain blanc classique, et notre pain au levain emblématique - pratiques pour l'efficacité en cuisine

70 % DES CONSOMMATEURS SONT SUSCEPTIBLES DE RECHERCHER DES PRODUITS QUI RÉPONDENT AUX EXIGENCES DE L'ÉTIQUETTE ÉPURÉE[†].

93 % des consommateurs sont d'accord pour dire que la **qualité du pain** est essentielle à celle du sandwich.

Recherche exclusive de FGF Brands^{MC}



Sandwich au fromage fondant avec mini schiacciata aux herbes de Provence ACE^{MD}



Gyros grec avec ciabatta piccola ACE^{MD}

LES CONSOMMATEURS RECHERCHENT QUALITÉ ET TRANSPARENCE[†]

Cela signifie : des aliments préparés avec des ingrédients familiers et sans conservateurs artificiels ni arômes synthétiques. Les pains de la boulangerie ACE^{MD} répondent à tous ces critères.

DES INGRÉDIENTS DE PREMIÈRE QUALITÉ. DES PRIX PLUS ÉLEVÉS POUR VOTRE MENU.

Nous combinons nos ingrédients simples avec nos levains, fermentation lente et cuisson sur pierre pour proposer des pains à sandwich artisanaux qui justifient un prix supérieur pour davantage de profits!

58 % des consommateurs disent qu'ils paieraient plus cher pour du pain de qualité supérieure décrit comme « artisanal » dans les sandwichs.

Recherche exclusive de FGF Brands^{MC}



Sandwich à la saucisse italienne avec petite baguette ACE^{MD}

SPÉCIFICATIONS DES PRODUITS

PETITE BAGUETTE	CIABATTA CORTA	CIABATTA PICCOLA	CARRÉ CIABATTA DE 4 po	MINI OVALE SUISSE	SCHIACCIATA AUX HERBES DE PROVENCE	NEW! PAIN BISTRO AU LEVAIN	NEW! PAIN BISTRO BLANC CLASSIQUE
							
Code de produit : 8201624	Code de produit : 8201654	Code de produit : 8201655	Code de produit : 8201708	Code de produit : 8201702	Code de produit : 8201619	Code de produit : 8202358	Code de produit : 8202400
Temps de cuisson (410°F) 6 à 8 min	Temps de cuisson (410°F) 6 à 8 min	Temps de cuisson (410°F) 6 à 8 min	À décongeler	Temps de cuisson (410°F) 6 à 8 min	À décongeler	À décongeler	À décongeler
8 po x 3 po	8 po x 3 po	6 po x 3 po	4 po x 4 po tranché	7 po x 3,5 po	6 po x 4 po tranché	14 po x 6 po Moyenne de 22 tranches/pain. Largeur de tranche de 15 mm.	14 po x 6 po Moyenne de 22 tranches/pain. Largeur de tranche de 15 mm.
140 g	140 g	100 g	85 g	135 g	115 g	990 g	990 g
45 unités par caisse	45 unités par caisse	45 unités par caisse	60 unités par caisse	50 unités par caisse	60 unités par caisse	8 unités par caisse	8 unités par caisse
Certification cachère	Certification cachère	Certification cachère	Certification cachère	Certification cachère	Certification cachère	Certification cachère	Certification cachère

Les dimensions réelles peuvent varier

DIRECTIVES DE MANIPULATION

- Dans un four préchauffé à 410°F, faire chauffer les pains précuits sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Attendre 10 minutes avant de couper les pains (30 minutes pour les ovales). Une fois le produit cuit, l'envelopper dans du papier.
- Si vous faites cuire, chauffer ou griller des pains pour des sandwichs ou des hors-d'œuvre, le produit peut être décongelé au préalable.
- Ne pas décongeler au réfrigérateur.
- Utiliser dans les 24 heures suivant la décongélation.
- Durée de conservation (surgelés) : 270 jours

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

