

Qualité
et Saveur-
On met les
bouchées doubles!

Les étudiants veulent des options plus savoureuses avec des ingrédients qu'ils peuvent prononcer. Le pain artisanal de la boulangerie ACE^{MD} répond à la demande sur le campus tout en vous aidant à réduire le gaspillage et à servir tout un éventail de plats délicieux dont les étudiants raffolent.



Chaque produit ne contient que nos ingrédients simples



Une combinaison de 9 levains est utilisée pour offrir une texture, une résistance et un goût inégalés



On ne fait jamais de compromis sur le temps requis pour obtenir un pain de qualité optimale – le processus de cuisson complet dure de 14 à 48 heures



La cuisson se fait sur pierre pour une expérience artisanale authentique à tout coup

OUVRE L'APPÉTIT DE TOUS LES ÉTUDIANTS

La demande pour les collations était en hausse pendant la pandémie. Les étudiants disent manger une collation **5,8 fois par semaine.**

Foodservice Director, 2021

Sortez des sentiers battus et utilisez les ingrédients que vous avez sous la main de façon unique.



Grilled-cheese inversés miniatures avec minipain brillant ACE^{MD}



Sandwich déesse verte préparé avec baguette multigrain Classique ACE^{MD}

Près de 23 % des jeunes de 18 à 25 ans ont adopté un **régime végétalien ou végétarien.**

Innova Health and Nutrition Survey, 2020

Nous proposons un assortiment de pains qui ne contiennent aucun sous-produit animal dans la liste des ingrédients.



Burger déjeuner-dîner-souper avec pain à hamburger classique ACE^{MD}

SUR MESURE POUR LES COLLÈGES ET UNIVERSITÉS

Facilité d'utilisation

N'utilisez que ce dont vous avez besoin. Un éventail de produits à décongeler et à cuire à partir de l'état congelé (12 minutes ou moins) est offert.

Produits résistants, même pour les mets à emporter

Testés pour résister à diverses utilisations sur le menu et à la consommation sur le pouce, à l'extérieur de l'établissement.¹

Augmentation des revenus

On peut demander un prix plus élevé pour les aliments de qualité supérieure décrits comme artisanaux sur le menu, en particulier auprès des jeunes consommateurs.²

Les étudiants aiment avoir le choix, et un aspect essentiel de leur idéal en matière d'hospitalité sur le campus est d'avoir l'impression que les offres alimentaires sont fraîches et flexibles. « J'ai besoin de flexibilité en matière de choix et d'un accès à des aliments de qualité qui correspondent à mes goûts et à mon mode de vie. »³



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

CODE GGF	NOM DE PRODUIT	TAILLE UNITAIRE	UNITÉS PAR CAISSE	FORMAT	CACHÈRE	PORTE LE SCEAU « PROJET SANS OGM VÉRIFIÉ »	AUCUN SOUS-PRODUIT ANIMAL*
PAINS À HAMBURGER DE LA BOULANGERIE ACE^{MD}							
100175	Pain à hamburger classique	4,5 po, tranché	48	À décongeler	Oui		
100177	Pain à hamburger brillant	4,5 po	48	À décongeler			
100249	Petit pain brioché Classique	4 po, tranché	48	À décongeler			
100336	Pain à hamburger brillant de 2 po	2 po	144	À décongeler	Oui		
100261	Minipain Classique	2,5 po, tranché	144	À décongeler			
PAINS À SANDWICH DE LA BOULANGERIE ACE^{MD}							
100172	Petite baguette	8 po x 3 po	45	Cuire de 6 à 8 min (410 °F)	Oui	Oui	✓
100220	Ciabatta corta de 8 po	8 po x 3 po	45	Cuire de 6 à 8 min (410 °F)	Oui	Oui	✓
100222	Ciabatta piccola de 6 po	6 po x 3 po	45	Cuire de 6 à 8 min (410 °F)	Oui	Oui	✓
100395	Carré ciabatta de 4 po	4 po x 4 po, tranché	60	À décongeler	Oui		✓
100380	Mini ovale suisse	7 po x 3,5 po	50	Cuire de 8 à 10 min (410 °F)	Oui		
100159	Mini schiacciata aux herbes de Provence	6,5 po x 4,25 po, tranchée	60	À décongeler	Oui		✓
100299	Challah de mie tranché	9,25 po x 4,25 po, moyenne de 10 tranches/pain	15	À décongeler	Oui		
100181	Miche bistro au levain	14,5 po x 5,5 po, moyenne de 24 tranches/pain	8	À décongeler		Oui	✓
100174	Miche française blanche	16 po x 9,5 po, moyenne de 24 tranches/pain	4	À décongeler	Oui	Oui	✓
PAINS DE TABLE DE LA BOULANGERIE ACE^{MD}							
100162	Baguette blanche	22 po x 3 po	20	Cuire de 8 à 10 min (410 °F)	Oui	Oui	✓
100614	Baguette blanche Classique	18 po x 2,25 po	30	À décongeler	Oui		✓
100615	Baguette multigrain Classique	18 po x 2,25 po	30	À décongeler	Oui		✓
100217	Bouquet ciabatta corta	8 po x 3,25 po, 4 morceaux	45	Cuire de 6 à 8 min (410 °F)	Oui	Oui	✓
100341	Ovale blanc rustique	10 po x 5 po	14	Cuire de 10 à 12 min (410 °F)	Oui	Oui	✓
100275	Ovale à l'ail rôti	10,75 po x 5,75 po	12	Cuire de 10 à 12 min (410 °F)	Oui	Oui	✓
100229	Focaccia au romarin	9 po x 6,5 po	12	Cuire de 10 à 12 min (410 °F)	Oui	Oui	✓
100241	Focaccia aux canneberges	7 po x 5 po	12	Cuire de 10 à 12 min (410 °F)			
102110	Bouquet de pains briochés	10 po x 8 po, 12 morceaux	14	Cuire de 4 à 6 min (410 °F)			

Pour en savoir plus, communiquez avec votre représentant de la boulangerie ACE^{MD}.

* Bien qu'aucun sous-produit animal ne figure dans la liste des ingrédients, ces produits peuvent entrer en contact avec des sous-produits animaux pendant leur fabrication.

¹ Internal conducted resiliency test/review, 2021 ² Datassential Sandwich Keynote Report 2020 ³ Aramark Reinvigorating The College Campus, 2020

