

Des PAINS À HAMBURGER résistants pour toutes les occasions



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

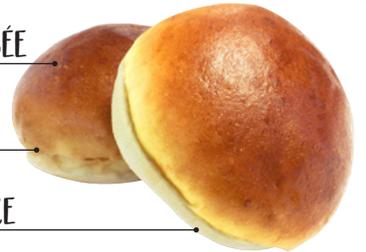
Les pains à hamburger ACE^{MD} possèdent une couronne haute et dorée qui offre un attrait visuel maximal et justifie un prix plus élevé sur votre menu. Nos petits pains sont tendres, ont un goût franc et sont assez résistants aux garnitures et aux sauces — surtout pendant la livraison.

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 brillant ACE^{MD}

NOS PETITS PAINS VONT LOIN!

Cheeseburger à
l'oignon à la française
avec petit pain brioché
classique 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, une fermentation lente et une cuisson dans un four en pierre 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 plus de **80 %** du trafic des restaurants.
NPD 2022

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 HAMBURGER CLASSIQUE



Un vrai petit pain classique, très polyvalent

Code de produit : 100175

À décongeler

4,5 po tranché

2,8 oz (80 g)

48 unités par caisse

Certification cachère

PAIN À HAMBURGER BRILLANT



Belle présence dans l'assiette, avec une couronne brillante des plus impressionnantes — idéal pour les burgers haut de gamme

Code de produit : 100177

À décongeler

4,5 po tranché

2,8 oz (80 g)

48 unités par caisse

PETIT PAIN BRIOCHÉ CLASSIQUE



Un petit pain brioché riche et sucré aux notes de beurre (fait avec du vrai beurre)

Code de produit : 100249

À décongeler

4 po tranché

2,3 oz (65 g)

48 unités par caisse

MINIPAIN BRILLANT



Petits pains individuels non tranchés de qualité supérieure, sans marques de séparation

Code de produit : 100336

À décongeler

2 po

0,8 oz (22 g)

144 unités par caisse

Certification cachère

MINIPAIN CLASSIQUE



Petits pains individuels prétranchés de qualité supérieure, sans marques de séparation

Code de produit : 100261

À décongeler

2,5 po tranché

0,8 oz (22 g)

144 unités par caisse

DIRECTIVES DE MANIPULATION

- Les pains à hamburger sont entièrement cuits - il suffit de les décongeler dans les sacs de plastique pendant 1 à 2 heures à température ambiante avant de les servir.
- Il suffit de retirer les pains de la caisse et de les décongeler dans les sacs de plastique pendant 1 à 2 heures (ne pas les décongeler au réfrigérateur) en plaçant les sacs sur une surface plane, les couronnes des pains vers le haut. Utiliser dans les 24 heures suivant la décongélation.
- Pour des pains chauds et légèrement croustillants, les faire griller ou rôtir.
- Durée de conservation (surgelés) : 270 jours

Pour en savoir plus, veuillez visiter [ACEBakery.com/foodservice](https://www.cebakery.com/foodservice) ou communiquer avec votre représentant de la boulangerie ACE^{MD}.

