



# DU PAIN *et* des IDÉES

BOULANGERIE  
**ACE**  
BAKERY



PAINS À HAMBURGER | PAINS À SANDWICH | PAINS DE TABLE

## PAINS À HAMBURGER (CLIQUEZ SUR LES IMAGES POUR DES IDÉES DE RECETTES)



### PAIN À HAMBURGER CLASSIQUE

100175

4,5 po tranché – léger et savoureux, avec une croûte tendre et dorée ainsi qu'une mie tendre. Ce petit pain classique est parfait pour les burgers ou les sandwichs moelleux.



### PAIN À HAMBURGER BRILLANT

100177

4,5 po tranché – pain à hamburger léger et aéré avec une dorure à l'œuf qui lui confère une croûte foncée, sucrée et brillante.



### PETIT PAIN BRIOCHÉ CLASSIQUE

100249

4 po tranché – fait avec des ingrédients simples, notre petit pain brioché Classique est préparé avec du lait et du beurre, et il présente un arôme sucré, une mie riche et une croûte dorée.

### PAIN À HAMBURGER BRILLANT DE 2 PO

100336

2 po – léger et aéré, notre minipain brillant est badigeonné d'une dorure à l'œuf qui lui confère une croûte foncée, sucrée et brillante.

### MINIPAIN CLASSIQUE

100261

2,5 po tranché – minipain tendre et rustique à la mie légère et moelleuse et au goût exceptionnel. Une excellente toile de fond pour vos burgers miniatures.

## PAINS À SANDWICH (CLIQUEZ SUR LES IMAGES POUR DES IDÉES DE RECETTES)



### PETITE BAGUETTE

100172

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



### CIABATTA CORTA DE 8 PO

100220

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

100222

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

100395

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

100380

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



### MINI SCHIACCIATA AUX HERBES DE PROVENCE

100159

6,25 po x 4,25 po tranché – agrémenté de petits creux faits à la main et cuit sur sole, ce pain plat toscan préparé avec de l'huile d'olive possède une mie aérée et une croûte croustillante assaisonnée d'herbes de Provence.



### CHALLAH DE MIE TRANCHÉ

100299

9,25 po x 4,25 po – avec sa texture tendre et son goût légèrement sucré, ce challah de mie tressé est idéal pour les sandwichs ou plats du déjeuner.

### MICHE BISTRO AU LEVAIN

100181

14,5 po x 5,5 po – pain à sandwich au levain léger et raffiné possédant une croûte rustique et une mie moelleuse et aérée.



### MICHE FRANÇAISE BLANCHE

100174

16 po x 9,5 po – pain à sandwich blanc délicieusement léger à la texture tendre et moelleuse.

## PAINS DE TABLE (CLIQUEZ SUR LES IMAGES POUR DES IDÉES DE RECETTES)



**BAGUETTE BLANCHE**  
100162

22 po x 3 po – cette baguette blanche française traditionnelle, notre produit emblématique, possède un goût crémeux pleinement développé et une croûte dorée parfaitement croustillante.



**BAGUETTE BLANCHE CLASSIQUE**  
100614

18 po x 2,25 po – cette baguette blanche légèrement sucrée possède une croûte plus tendre.

**BAGUETTE MULTIGRAIN CLASSIQUE**  
100615

18 po x 2,25 po – remplie de six céréales et graines nourrissantes, cette baguette aux lignes de grignage traditionnelles possède un goût légèrement noiseté et une croûte plus tendre.



**BOUQUET CIABATTA CORTA**  
100217

8 po x 3,25 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.



**OVALE À L'AIL RÔTI**  
100275

10,75 po x 5,75 po – un pain blanc robuste débordant de tranches d'ail rôti.

**OVALE BLANC RUSTIQUE**  
100341

10 po x 5 po – pain léger et aéré possédant une croûte dorée légèrement croustillante.



**FOCACCIA AU ROMARIN**  
100229

9 po x 6,5 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**  
100241

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



**BOUQUET DE PAINS BRIOCHÉS**  
102110

10 po x 8 po – sucré et présentant un arôme de beurre, ce bouquet de pains briochés tendre et moelleux est préparé avec du beurre et des œufs véritables et recouvert d'une délicate dorure à l'œuf. Ce bouquet de petits pains à séparer polyvalent à souhait peut être servi chaud, garni ou tranché.

### POURQUOI ACE<sup>MD</sup>?

- ACE<sup>MD</sup> est une boulangerie artisanale qui respecte les véritables méthodes de cuisson européennes traditionnelles.
- Tout commence par 4 ingrédients simples – farine, eau, sel et levure
- 9 levains différents pour une gamme de pains au goût et à la texture uniques
- Aucun agent de conservation
- Le processus de fabrication artisanale s'étend sur une période de 14 à 48 heures. Le résultat? Un pain de la plus grande qualité qui soit.
- Cuisson sur sole de pierre 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 (po)	Poids unitaire (g)	Unités par caisse	Dimensions de la caisse (long. x larg. x haut.) (po)	Poids brut de la caisse (kg)	GTIN/SCC	Certifié cachère	Sans OGM VÉRIFIÉ
<b>PAINS À HAMBURGER</b>										
100175	Pain à hamburger classique	À décongeler	4,5 po tranché	80	48	18,875 x 14 x 10,75	5,06	20628553013113	✓	
100177	Pain à hamburger brillant	À décongeler	4,5 po tranché	80	48	18,875 x 14 x 10,75	4,75	20628553013137		
100249	Petit pain brioché Classique	À décongeler	4 po tranché	65	48	16,36 x 13,875 x 10,125	4,49	20628553029626		
100336	Pain à hamburger brillant de 2 po	À décongeler	2 po	22	144	24 x 16 x 10,125	4,45	20628553037263	✓	
100261	Minipain Classique	À décongeler	2,5 po tranché	22	144	24 x 16 x 8,125	4,28	20628553030165		
<b>PAINS À SANDWICH</b>										
100172	Petite baguette	6 à 8 min	8 x 3	140	45	24 x 16 x 8,125	7,03	20628553012918	✓	✓
100220	Ciabatta corta de 8 po	6 à 8 min	8 x 3	140	45	24 x 16 x 10,125	8,58	20628553021613	✓	✓
100222	Ciabatta piccola de 6 po	6 à 8 min	6 x 3	100	45	24 x 16 x 8,125	6,15	20628553021637	✓	✓
100395	Carré Ciabatta de 4 po	À décongeler	4 x 4 tranché	85	60	24 x 16 x 10,125	7,19	20628553040843	✓	
100380	Mini ovale suisse	6 à 8 min	7 x 3,5	135	50	24 x 16 x 10,125	8,58	20628553040034	✓	
100159	Mini schiacciata aux herbes de Provence	À décongeler	6,25 x 4,25 tranché	132	60	24 x 16 x 10,125	8,99	20628553011232	✓	
100299	Challah de mie tranché	À décongeler	9,25 x 4,25 moyenne de 10 tranches/pain	510	15	24 x 16 x 10,125	9,12	10628559060152	✓	
100181	Miche bistro au levain	À décongeler	14,5 x 5,5 moyenne de 24 tranches/pain	1 100	8	24 x 16 x 10,125	11,19	20628553013861		✓
100174	Miche française blanche	À décongeler	16 x 9,5 moyenne de 24 tranches/pain	1 500	4	24 x 16 x 10,125	8,24	20628553013076	✓	✓
<b>PAINS DE TABLE</b>										
100162	Baguette blanche	8 à 10 min	22 x 3	350	20	24 x 16 x 10,125	8,99	10628553012041	✓	✓
100614	Baguette blanche Classique	À décongeler	18 x 2,25	255	30	20 x 15,98 x 12,24	9,34	20628553056035	✓	
100615	Baguette multigrain Classique	À décongeler	18 x 2,25	255	30	20 x 15,98 x 12,24	9,13	20628553056042	✓	
100217	Bouquet ciabatta corta	6 à 8 min	8 x 3,25, 4 morceaux	142	45	24 x 16 x 10,125	11,19	20628553021576	✓	✓
100275	Ovale à l'ail rôti	12 à 14 min	10,75 x 5,75	454	12	24 x 16 x 10,125	7,83	20628553031537	✓	✓
100341	Ovale blanc rustique	10 à 12 min	10 x 5	454	14	24 x 16 x 10,125	7,96	20628553037775	✓	✓
100229	Focaccia au romarin	10 à 12 min	9 x 6,5	390	12	20,375 x 10,02 x 13,25	6,59	20628553023129	✓	✓
100241	Focaccia aux canneberges	10 à 12 min	7 x 5	320	12	16 x 12 x 9,5	5,57	20628553025123		
102110	Bouquet de pains briochés	4 à 6 min	10 x 8 12 morceaux	418	14	24 x 16 x 10,188	8,04	10062542000211		

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<sup>MD</sup>.

