

# Préparez de MEILLEURS SANDWICHS



Pour faire un excellent sandwich, ça prend un excellent pain. Les pains à sandwich de la boulangerie ACE<sup>MD</sup> 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



#### Mini 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, le challah sucré 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<sup>†</sup>.

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

Recherche exclusive de FGF Brands<sup>SMC</sup>



Sandwich au fromage fondu avec mini schiacciata aux herbes de Provence ACE<sup>MD</sup>



Gyros grec avec ciabatta piccola ACE<sup>MD</sup>

## LES CONSOMMATEURS RECHERCHENT QUALITÉ ET TRANSPARENCE<sup>†</sup>

Cela signifie : des aliments préparés avec des ingrédients familiers et sans agents de conservation, ni arômes. Les pains de la boulangerie ACE<sup>MD</sup> 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, une fermentation lente et une cuisson dans un four en pierre pour offrir 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<sup>MC</sup>

Sandwich à la saucisse italienne avec petite baguette ACE<sup>MD</sup>



## SPÉCIFICATIONS DES PRODUITS

PETITE BAGUETTE	CIABATTA CORTA	CIABATTA PICCOLA	CARRÉ CIABATTA DE 4 po	MINI OVALE SUISSE	MINI SCHIACCIATA AUX HERBES DE PROVENCE	CHALLAH DE MIE TRANCHÉ	MICHE BISTRO AU LEVAIN	MICHE FRANÇAISE BLANCHE
								
Code de produit : 100172	Code de produit : 100220	Code de produit : 100222	Code de produit : 100395	Code de produit : 100380	Code de produit : 100159	Code de produit : 100299	Code de produit : 100181	Code de produit : 100174
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	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	6,25 po x 4,25 po tranché	9,25 po x 4,25 po moyenne de 10 tranches/pain	14,5 po x 5,5 po, moyenne de 24 tranches/pain	16 po x 9,5 po, moyenne de 24 tranches/pain
4,9 oz (140 g)	4,9 oz (140 g)	3,5 oz (100 g)	3 oz (85 g)	4,8 oz (135 g)	4,65 oz (132 g)	17,98 oz (510 g)	38,8 oz (1 100 g)	52,9 oz (1 500 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	15 unités par caisse	8 unités par caisse	4 unités par caisse
Certification cachère	Certification cachère	Certification cachère	Certification cachère	Certification cachère	Certification cachère	Certification cachère	Porte le sceau Projet sans OGM vérifié	Certification cachère
Porte le sceau Projet sans OGM vérifié	Porte le sceau Projet sans OGM vérifié	Porte le sceau Projet sans OGM vérifié						Porte le sceau Projet sans OGM vérifié

## DIRECTIVES DE MANIPULATION

- Dans un four préchauffé à 410 °F, faire chauffer les pains pré-cuits 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](https://ACEBakery.com/foodservice) ou communiquer avec votre représentant boulangerie ACE<sup>MD</sup>.

