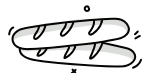


# Des PAINS DE TABLE

## partout au menu



Les pains de table de la boulangerie ACE<sup>MD</sup> sont des produits de qualité des plus polyvalents qui vous permettent de servir toutes sortes de délicieuses créations, tout en contrôlant les stocks — corbeilles de pain, amuse-gueule, sandwichs et même desserts! Il y a un produit pour toutes les occasions :



### Baguette blanche

Baguette classique traditionnelle de style français, préparée avec nos ingrédients simples



### Baguettes (gamme Classique)

Blanche et multigrain; moins de croûte, plus tendres



### Bouquet ciabatta

Pain à partager moelleux et au goût neutre, qui peut accueillir toutes vos garnitures préférées



### Focaccias

Légères, moelleuses, aérées et savoureuses à souhait



### Ovales

Blanc et ail rôti. Tranchez-les comme vous le voulez!

LA QUALITÉ ET LA POLYVALENCE DES PRODUITS, ÇA COMMENCE À NOTRE BOULANGERIE



Bruschetta aux tomates avec baguette blanche ACE<sup>MD</sup>



Pain aux olives et aux fines herbes avec bouquet ciabatta ACE<sup>MD</sup>

**3** PERSONNES SUR **5** disent préférer se gâter avec un bon pain plutôt qu'avec un dessert lorsqu'ils sont au restaurant.

Nous combinons nos ingrédients simples avec nos levains, une fermentation lente et une cuisson dans un four en pierre pour offrir une gamme complète de pains de table artisanaux qui se distinguent autant pour leur goût que pour leur texture!

**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>MC</sup>

Transformez nos pains de table en sandwichs, pains dorés, amuse-gueule et bien plus encore. Leur polyvalence signifie moins de caisses et de produits à stocker.



Sandwich fondant à la viande avec ovale à l'ail rôti ACE<sup>MD</sup>

## SPÉCIFICATIONS DES PRODUITS

BAGUETTE BLANCHE	BAGUETTE BLANCHE CLASSIQUE	BAGUETTE MULTIGRAIN CLASSIQUE	BOUQUET CIABATTA CORTA	OVALE À L'AIL RÔTI	OVALE BLANC RUSTIQUE	FOCACCIA AU ROMARIN	FOCACCIA AUX CANNEBERGES	BOUQUET DE PAINS BRIOCHÉS
								
Code de produit : 100162	Code de produit : 100614	Code de produit : 100615	Code de produit : 100217	Code de produit : 100275	Code de produit : 100341	Code de produit : 100229	Code de produit : 100241	Code de produit : 102110
Cuire de 8 à 10 min (410 °F)	À décongeler	À décongeler	Cuire de 6 à 8 min (410 °F)	Cuire de 12 à 14 min (410 °F)	Cuire de 10 à 12 min (410 °F)	Cuire de 10 à 12 min (410 °F)	Cuire de 10 à 12 min (410 °F)	Cuire de 4 à 6 min (410 °F)
22 po x 3 po	18 po x 2,25 po	18 po x 2,25 po	8 po x 3,25 po 4 morceaux	10,75 po x 5,75 po	10 po x 5 po	9 po x 6,5 po	7 po x 5 po	10 po x 8 po 12 morceaux
12,52 oz (350 g)	9 oz (255 g)	9 oz (255 g)	5 oz (142 g)	16 oz (454 g)	16 oz (454 g)	13,75 oz (390 g)	11,28 oz (320 g)	14,74 oz (418 g)
20 unités par caisse	30 unités par caisse	30 unités par caisse	45 unités par caisse	12 unités par caisse	14 unités par caisse	12 unités par caisse	12 unités par caisse	12 unités par caisse
Certification cachère	Certification cachère	Certification cachère	Certification cachère	Certification cachère	Certification cachère	Certification cachère	Certification cachère	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	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 bouquets de ciabatta et de pains briochés de 4 à 6 minutes et les gros pains de 8 à 12 minutes sur des plaques tapissées de papier sulfurisé. Attendre 10 minutes avant de couper les pains (30 minutes pour les ovales).
- 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, et dans les 3 jours pour les baguettes (de la gamme Classique) si elles sont conservées dans un sac en plastique.
- 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 boulangerie ACE<sup>MD</sup>.

