

MANGEZ
mieux

VIVEZ
mieux

Les pains artisanaux ACE^{MD} peuvent vous aider à préparer des repas attrayants et novateurs. Nos **pains à sandwich**, **pains à hamburger** et **pains de table** offrent des options polyvalentes pour les repas des patients, des personnes âgées, du personnel et des visiteurs.



Soins de santé

Notre sélection de produits artisanaux procure des options de qualité supérieure pour vos patients, votre personnel et vos visiteurs.



Aînés

Faites de l'heure du repas le meilleur moment de leur journée grâce à notre éventail de pains et de petits pains.



Soins de longue durée

Répondez aux restrictions alimentaires grâce à nos pains et petits pains tendres et à des informations nutritionnelles transparentes.

UN ÂGE D'OR À NOURRIR

Les hôpitaux ont besoin de concepts alimentaires **attrayants** et **novateurs**¹

M Source Ideas, 2018

Améliorez l'expérience alimentaire, pour les patients et à la cafétéria, en proposant une offre de qualité artisanale variée et plus savoureuse.



Burger de tempah au BBQ coréen avec pain à hamburger classique ACE^{MD}



Sandwich déjeuner ouvert avec mini schiacciata aux herbes de Provence ACE^{MD}

Pour les résidents, l'heure des repas est souvent le meilleur moment de la journée et une occasion importante de socialiser²

National Institute of Health

Nos options de pains et de petits pains faciles à manger et à la texture résistante permettent aux résidents de conserver leur indépendance.

INGRÉDIENTS
SIMPLES

GOÛT AUTHENTIQUE

LEVAINS
NATURELS ET
ARTISANAUX

TEXTURE
TENDRE

CUIT AU
FOUR



Croque-monsieur sur miche française blanche ACE^{MD}

AMÉLIOREZ LEUR BIEN-ÊTRE AVEC DES ALIMENTS À LA QUALITÉ ET AU GOÛT CONSTANTS SUR LESQUELS VOUS POUVEZ COMPTER!

LES REPAS PEUVENT FAIRE TOUTE LA DIFFÉRENCE
POUR LES ÉTABLISSEMENTS POUR PERSONNES ÂGÉES
LORSQUE VIENT LE TEMPS D'ATTIRER ET DE CONSERVER
LES RÉSIDENTS, DE MAINTENIR DE BONS TAUX
D'OCCUPATION ET MÊME DE FAVORISER L'EXPANSION³

Facilité d'utilisation

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

Options polyvalentes de qualité supérieure

Des saveurs tendance exceptionnelles que les patients, les résidents et le personnel recherchent, avec une flexibilité remarquable pour s'adapter à l'ensemble de votre menu.

Attirez des résidents et répondez aux attentes des patients

Les pains et petits pains de qualité supérieure et artisanale peuvent rehausser vos options et favoriser l'expansion.



Fajita au poulet avec bouquet de pains briochés ACE^{MD}

CODE FGF	NOM DU PRODUIT	TAILLE UNITAIRE	UNITÉS PAR CAISSE	FORMAT	CACHÈRE	PORTE LE SÉAU « 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 et à servir	Oui		
100177	Pain à hamburger brillant	4,5 po	48	À décongeler et à servir			
100249	Petit pain brioché Classique	4 po, tranché	48	À décongeler et à servir			
100336	Pain à hamburger brillant de 2 po	2 po	144	À décongeler et à servir	Oui		
100261	Minipain Classique	2,5 po, tranché	144	À décongeler et à servir			
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 et à servir	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	6,25 po x 4,25 po, tranché	60	À décongeler et à servir	Oui		✓
100299	Challah de mie tranché	9,25 po x 4,25 po, moyenne de 10 tranches/pain	15	À décongeler et à servir	Oui		
100181	Miche bistro au levain	14,5 po x 5,5 po, moyenne de 24 tranches/pain	8	À décongeler et à servir		Oui	✓
100174	Miche française blanche	16 po x 9,5 po, moyenne de 24 tranches/pain	4	À décongeler et à servir	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 et à servir	Oui		✓
100615	Baguette multigrain Classique	18 po x 2,25 po	30	À décongeler et à servir	Oui		✓
100217	Bouquet ciabatta corta	8 po x 3,25 po, 4 pains	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 pains	14	Cuire de 4 à 6 min (410 °F)			

Pour en savoir plus, veuillez communiquer avec votre représentant de la boulangerie ACE^{MD}, ou allez à ACEBakery.com/foodservice.



* 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.

¹M Source Ideas, "Non-Commercial Food Service", 2018 ²National Institute of Health, "The Social Organization of Food in Long-Term Care" ³Senior Housing News, "The Top Five Trends in Senior Housing"

