

## GAMME HÔTELS & RESTAURANTS



Pain de table : valorisez votre table et votre carte !

De la douceur d'une mie crème alvéolée à la rusticité d'un pain au levain, que ce soit dans le choix de la forme : baguette, pavé, boule ou triangle, vous aurez le choix de l'alliance "Mets et Pain" de la manière la plus appropriée, avec un large choix de pains différents dans notre carte des pains.

Une gamme de pains surgelés très qualitatifs, s'inspirant des préceptes de la fabrication traditionnelle : sélection de la farine, pétrissage lent des pâtes, pointage en cuve 4 heures minimum et précuisson à 90% sur four sole de pierre

Code	désignation	conditionnement
30421	flûte Fournil 45 g précuit sole	50
30417	flûte Campagne 45 g précuit sole	50
30420	flûte bucheron 50 g précuit sole	50
30419	flûte Olives noires 45 g précuit sole	50
31586	Flûte Fournil 70 g précuit sole	55
30415	Boule à l'ancienne 55 g précuit sole	50
30416	Triangle rustique 55 g précuit solet	50
31520	Petit carré rustique 40 g précuit sole	80
BU630	Carré Campagne 60 g précuit sole	50
C24001	Pavé campagne 70 g précuit sole	100
C24005	Pavé au sésame 70 g précuit sole	100
C24004	Pavé au Pavot 70 g précuit sole	100
C24003	Pavé au Noix 70 g précuit sole	100
31720	Pavé Tomate et Basilic 50 g précuit sole	45
BU025	Carré Figs 60 g précuit sole	50
BU635	Carré Raisins 60 g précuit sole	50
31480	Pistolet Seigle 45 g précuit sole	50
C23872	Petit pain blanc Froment précuit 60 g	100

### FACILITE ET SIMPLICITE DE MISE EN ŒUVRE

Précuit congelé : disponible à tout moment  
 Cuisson rapide en moins de 15 minutes  
 Directement au four (préchauffé)  
 Régularité tout au long de l'année