

WestonFoods
SERVICE ALIMENTAIRE

*Notre
passion pour la*
BOULANGERIE
n'a d'égal que votre passion pour
VOTRE MENU

PAINS À HAMBURGER | PAINS DE TABLE | PAINS À SANDWICH | BEIGNES

BOULANGERIE
ACE
BAKERY



MAPLEHURST®
THE BAKERY SPECIALISTS



Bien ancré au cœur de tous les repas et de toutes les cultures, le bon pain a vraiment conquis le monde. Notre amour pour la boulangerie est aussi riche que notre histoire, qui se poursuit depuis 1882. Aujourd’hui, nous restons fidèles à des recettes qui ont fait leurs preuves, en utilisant des ingrédients simples et d’excellentes méthodes de cuisson pour répondre aux demandes grandissantes de vos consommateurs en matière de produits de meilleure qualité. Des produits artisanaux aux produits de tous les jours offrant un bon rapport qualité-prix, en passant par ceux prêts à servir et prêts à cuire, mettons la main à la pâte pour créer ensemble ce qu’il y a de mieux!



REHAUSSER CHAQUE BOUCHÉE

205
MILLIARDS
DE DOLLARS

**LES SANDWICHS, BURGERS
ET AUTRES ALIMENTS
PORTABLES REPRÉSENTENT
PRÈS DE 25 % DES DÉPENSES
DU SERVICE ALIMENTAIRE.**

Technomic "Foodservice Prepared Sandwich Category" Study

CE N'EST QU'UN DÉBUT.

Vous trouverez dans ce guide les produits les plus populaires de notre large éventail de produits de boulangerie offerts en plusieurs styles et formats. Nos boulangers sont aussi prêts à collaborer avec vous pour créer des options sur mesure qui s’agenceront davantage à votre menu et répondront aux attentes de vos consommateurs. Trouvons ensemble une journée d’idées!

LAISSEZ-VOUS GUIDER.

Pour vous aider à naviguer notre gamme de produits de boulangerie et à trouver ce qui convient le mieux à votre menu, utilisez cet aide-mémoire simple pour repérer nos différentes catégories de produits.



SIGNATURE

- Méthodes de cuisson européennes, avec des levains distinctifs et de longues périodes de fermentation
- Contient uniquement des ingrédients simples de première qualité
- Gamme conçue par un maître boulanger primé (le meilleur en Amérique du Nord, et parmi les 10 meilleurs au monde)



CLASSIQUE

- Offre une qualité de produit supérieure et une valeur ajoutée, avec des options de saveurs uniques
- Grande variété de produits offerts dans de multiples catégories et formats
- Soutien supplémentaire pour les créations gastronomiques



MARCHÉ

- Durée de conservation prolongée et meilleur rapport qualité-prix
- Offre polyvalence et souplesse dans la préparation/manipulation du produit
- Propose des produits fraîchement préparés avec un apport minimal de main-d’œuvre qualifiée



Pain à hamburger classique ACE^{MD}



Beignes Maplehurst^{MD}



Baguette bagel au sésame ACE^{MD}

BURGERS

MINIBURGERS

MINISANDWICHES

HOT DOGS

Nous avons
LE PAIN
qu'il vous faut

82 % des consommateurs mangent des burgers dans des établissements de restauration au moins une fois par mois¹, mais moins des deux tiers d'entre eux trouvent que l'offre actuelle des restaurants en matière de pains à hamburger répond à leurs attentes².

1 Technomic Canadian Sandwich CTR, 2017
2 Technomic MenuMonitor, 2016

WestonFoods
SERVICE ALIMENTAIRE

LA QUALITÉ DU
PAIN ET CELLE
DE LA **VIANDE** SONT
LES DEUX ATTRIBUTS
LES PLUS IMPORTANTS
DANS LES BURGERS DE
QUALITÉ SUPÉRIEURE,
À 84 % ET 85 %

Technomic Canadian Sandwich
CTR, 2016



Petit pain rustique aromatisé à la bière Maplehurst^{MD}

LES BURGERS DE SPÉCIALITÉ SONT LE PLAT PRINCIPAL DE BURGER
LE PLUS POPULAIRE DANS LES RESTAURANTS À SERVICE
RESTREINT, EN HAUSSE DE **+13 %** DEPUIS 2015

Technomic Canadian Sandwich CTR, 2017



Pain à hamburger classique ACE^{MD}



Pain à hamburger au sésame noir et blanc (43008)

Garni de graines de sésame noir et blanc, notre petit pain aux deux graines de sésame tranché a un léger goût de noix, une texture croustillante à souhait et un aspect très attrayant.

ACE^{MD} -  - Tranché, diamètre de 4 po



Pain à hamburger classique (41311)

Léger et savoureux, ce petit pain est doté d'une croûte tendre et dorée et d'une mie moelleuse. C'est le choix idéal pour vos sandwiches ou hamburgers.

ACE^{MD} -  - Tranché, diamètre de 4,5 po



Pain à hamburger brillant (41313)

Léger et aéré, ce petit pain est badigeonné avec un jaune d'œuf afin de lui donner une croûte foncée, sucrée et légèrement brillante.

ACE^{MD} -  - Tranché, diamètre de 4,5 po

L'ART DES PAINS ARTISANAUX



Pain à hamburger artisanal (43017)

Un petit pain doré rustique doté d'une mie légère et moelleuse et débordant de saveurs. Il est prêt à accueillir toutes vos garnitures à sandwich ou à hamburger.

ACE^{MD} -  - Tranché, diamètre de 3,75 po



Petit pain à hamburger artisanal (43016)

Un petit pain rustique et moelleux à la mie douce et légère et au goût exceptionnel. Une excellente base pour vos burgers et sandwiches miniatures.

ACE^{MD} -  - Tranché, diamètre de 2 po



Minipain au sésame (11459)

Minipain tendre doté d'une croûte dorée et parsemé de graines de sésame.

Maplehurst^{MD} -  - Tranché, diamètre de 2,5 po



Minipain ciabatta (11456)

Petit pain rustique à la croûte tendre et à la mie aérée et alvéolée. L'option idéale pour les burgers et les sandwiches miniatures.

Maplehurst^{MD} -  - Tranché, 2 po x 2 po



Minipain fendu (11458)

La version miniature du traditionnel pain de guedille au homard. Une croûte tendre et une mie moelleuse. Pour les hot dogs et les grilled-cheese miniatures.

Maplehurst^{MD} -  - Tranché, 1 po x 2,5 po



Minipain nature (12059)

Un minipain tendre doté d'une croûte dorée, facile à séparer.

Maplehurst^{MD} -  - Tranché, diamètre de 2,5 po



Pain à miniburger (19190)

Bouquet de minipains à séparer, doté d'une texture douce et d'une croûte tendre.

Maplehurst^{MD} -  - Tranché, diamètre de 2,5 po



Petit pain brioché (11910)

Préparé avec du lait et du beurre. Arôme sucré de beurre, mie riche et croûte dorée feuilletée.

Maplehurst^{MD} -  - Tranché, diamètre de 4 po



Petit pain à la patate douce (11912)

Un petit pain unique pour les burgers et les sandwiches fait de patate douce, qui lui donne une couleur et un arôme naturels distinctifs.

Maplehurst^{MD} -  - Tranché, diamètre de 4 po



Petit pain croustillant à griller (11914)

Léger, aéré et saupoudré de semoule de maïs. Lorsqu'il est grillé, sa croûte devient agréablement croustillante alors que l'intérieur reste moelleux.

Maplehurst^{MD} -  - Tranché, diamètre de 4 po



Petit pain aux épices pour bifteck (11916)

Petit pain blanc tendre assaisonné d'épices pour bifteck et garni de graines de sésame et d'épices, ce qui lui donne un arôme unique de la première à la dernière bouchée.

Maplehurst^{MD} -  - Tranché, diamètre de 4 po



Petit pain BBQ fumé (11918)

Petit pain léger et aéré aux notes de sauce barbecue fumée, parsemé de graines de sésame.

Maplehurst^{MD} -  - Tranché, diamètre de 4 po



Petit pain rustique aromatisé à la bière (11921)

Léger et aéré, ce petit pain présente des notes douces-amères de houblon et est garni de flocons de blé malté.

Maplehurst^{MD} -  - Tranché, diamètre de 4 po

PAINS DE TABLE

À PARTAGER. OU À GARDER POUR SOI.

Un bon pain chaud réchauffe le cœur et contribue à rendre chaque occasion un peu plus spéciale. Le pain est en fait l'une des entrées à la croissance la plus rapide*. Nous prenons soin de le préparer avec des recettes classiques et des ingrédients exceptionnels afin de nous assurer qu'il réponde aux attentes de vos consommateurs.

* Technomic Canadian Starters, Small Plates & Sides CTR, 2017

WestonFoods
SERVICE ALIMENTAIRE



Baguette blanche ACE^{MD}

35 % DES CONSOMMATEURS ONT DAVANTAGE TENDANCE À SOUPER DANS DES RESTAURANTS OFFRANT GRATUITEMENT DES PAINS À TABLE

Technomic Canadian Starters, Small Plates & Sides CTR, 2017



Baguette blanche (41204)
Un pain blanc traditionnel d'origine française, doté d'une mie crémeuse et d'un goût pleinement développé sous une croûte croustillante et dorée.
ACE^{MD} -  - 22 po x 3 po



Ciabatta lunga (42162)
Un pain rustique et savoureux, doté d'une mie aérée et moelleuse et d'une croûte dorée et croustillante.
ACE^{MD} -  - 20 po x 3 po



Ciabatta multigrain (44021)
Pain délicieux et satisfaisant, offrant tous les bienfaits des graines et des grains entiers.
ACE^{MD} -  - 12 po x 3 po



Bouquet ciabatta multigrain (44070)
Notre ciabatta multigrain servie sous forme de bouquet.
ACE^{MD} -  - 7 po x 3 po



Bouquet ciabatta (42157)
Un bouquet de pains rustiques et savoureux, dotés d'une mie aérée et moelleuse et d'une croûte dorée et croustillante.
ACE^{MD} -  - 8 po x 3 po



Bouquet de petits pains - 16 (42154)
Cette excellente recette de pain à séparer est préparée avec deux levains vieillis, pour une saveur riche et incomparable. Voilà des petits pains moelleux et généreux débordant de saveur.
ACE^{MD} -  - 11 po x 7,5 po



Petite baguette (41235)
Une version miniaturisée de notre célèbre baguette blanche classique.
ACE^{MD} -  - 4 po x 2 po

DES PETITS PAINS AU GOÛT GÉANT.



Assortiment de petits pains (43311)
Épatez vos invités avec des petits pains artisanaux remarquables. Notre sélection comprend le petit pain blanc, la petite baguette multigrain et le petit pain aux olives.
ACE^{MD} -  - 3-4 po x 2-3 po



Mini ovale suisse (44003)
Un pain rustique et savoureux, doté d'une mie aérée et moelleuse et d'une croûte dorée et croustillante.
ACE^{MD} -  - 7 po x 3 po



Schiacciata aux herbes de Provence (43783)
Pain plat toscan léger et aéré préparé à la main, généreusement garni de sel de mer croquant, d'huile d'olive et d'herbes de Provence pour un goût frais et complexe.
ACE^{MD} -  - 15 po x 6 po



Mini bouquet focaccia (42323)
Possédant une mie légère et aérée, ce pain présenté sous forme de bouquet est saupoudré de romarin et assaisonné avec de l'huile d'olive et du sel de mer.
ACE^{MD} -  - 3 po x 5 po



Focaccia aux canneberges (42512)
Riche focaccia remplie de canneberges et de raisins secs. Sa croûte dorée et croustillante est saupoudrée de sucre turbinado.
ACE^{MD} -  - 7 po x 5 po

Pains à sandwich

DES TRANCHES D'EXCELLENCE.

Les sandwichs sont des incontournables sur les menus partout et en tout temps. Nous avons tout ce qu'il vous faut, des pains tranchés aux petits pains en passant par les ciabattas, tous cuits à la perfection pour vous aider à servir le meilleur sandwich qui soit.

71%

DES CONSOMMATEURS SONT PRÊTS À PAYER DAVANTAGE POUR DES SANDWICHS PRÉPARÉS AVEC DES INGRÉDIENTS DE PREMIÈRE OU DE MEILLEURE QUALITÉ.

Technomic Canadian Sandwich CTR, 2016

WestonFoods
SERVICE ALIMENTAIRE

Les gens sont plus enclins à commander et à payer davantage pour des sandwichs décrits comme étant

FRAIS (47 %) PRÉPARÉS CHAQUE JOUR (41 %) DE QUALITÉ (38 %) FAITS MAISON (35 %)

Technomic Canadian Sandwich CTR, 2016



Miche française blanche ACE^{MD}



Petit pain bianco ACE^{MD}



Demi-baguette (41291)

Cette baguette blanche française traditionnelle demi-format est idéale pour les sandwichs.

ACE^{MD} -  - 8 po x 3 po



Bûche campagnarde (44004)

Savoureux, sans prétention et doté d'une mie onctueuse, ce petit pain rustique est tout indiqué pour créer de succulents sandwichs.

ACE^{MD} -  - 7 po x 3 po



Ciabatta piccola (42163)

Un petit pain rustique et savoureux, doté d'une mie aérée et moelleuse et d'une croûte dorée et croustillante.

ACE^{MD} -  - 6 po x 3 po



Petit pain bianco (43168)

Un pain particulièrement léger avec une mie alvéolée et une croûte croustillante saupoudrée de farine.

ACE^{MD} -  - Diamètre de 4 po



Challah de mie non tranché (43106)

Ce traditionnel pain Challah de mie tressé non tranché a un goût légèrement sucré et une texture moelleuse.

ACE^{MD} -  - 9 po x 4 po



Petit pain ciabatta tranché 4 po x 4 po (33014)

Petit pain ciabatta tranché 4 po x 6 po (09508)

Petit pain ciabatta tranché 3 po x 7 po (33017)

Petit pain ciabatta diamant tranché

6,5 po x 4,5 po (23500)

Un assortiment de petits pains rustiques à la croûte légère et à la mie aérée et alvéolée, offerts en plusieurs formats pour créer le sandwich parfait.

Maplehurst^{MD} - 



Petit pain blanc viennois (20244)

Petit pain à sous-marin traditionnel possédant une croûte légère, une mie tendre et un dessous plat pratique.

Maplehurst^{MD} -  - 7,5 po x 3 po



Petit pain multigrain viennois (23562)

Petit pain à sous-marin traditionnel offrant les bienfaits des grains et possédant un dessous plat pratique.

Maplehurst^{MD} -  - 8 po x 2,5 po



Petit pain au levain viennois (23564)

Petit pain à sous-marin traditionnel au levain possédant une croûte légère, une mie tendre et un dessous plat pratique.

Maplehurst^{MD} -  - 7,5 po x 3 po



Baguettine (09163)

Petit pain baguette à la croûte légère en format flûte idéal pour les sandwichs, avec des lignes de grignage traditionnelles sur le dessus.

Maplehurst^{MD} -  - 9 po x 2,5 po



Miche française blanche (41307)

Pain blanc délicieusement léger comportant une mie moelleuse et délicate, ce qui en fait le canévas idéal pour toutes sortes de sandwichs ou de déjeuners. Environ 24 tranches/pain.

ACE^{MD} -  - Tranché, 16 po x 10 po



Miche bistro au levain (41386)

Un pain raffiné au goût légèrement amer cachant une mie moelleuse et alvéolée sous une croûte rustique foncée. Environ 24 tranches/pain.

ACE^{MD} -  - Tranché, 14 po x 5 po



Pain multigrain long à sandwich (41990)

La croûte campagnarde de ce pain recèle une mie légère remplie de graines et de céréales. Environ 24 tranches/pain.

ACE^{MD} -  - Tranché, 15 po x 5 po



Pain à sandwich blanc (09102)

Pain à sandwich de blé (09103)

Pain à sandwich blanc Texas (09104)

Pain à sandwich de blé Texas (99105)

Croûte tendre et dorée avec une mie douce et uniforme. Offert en pain blanc et pain de blé entier. Environ 18 à 20 tranches/pain.

Maplehurst^{MD} -  - Tranché, 11 po x 4 po

DE CLASSIQUE À EMBLÉMATIQUE.



Baguette bagel (43818) Nous avons conservé la mie moelleuse et aérée de notre baguette blanche classique ainsi que sa croûte dorée croustillante, et nous avons façonné le tout à l'image de cet aliment culte.

ACE^{MD} -  - Tranché, diamètre de 4,5 po

BEIGNES

Le règne des beignes.

Nous servons 10 milliards de beignes chaque année, ce qui fait de nous le plus important fournisseur de beignes en Amérique du Nord. Que vous préfériez la simplicité ou la décadence, nos beignes sont soigneusement façonnés pour laisser libre cours à votre créativité.

NOS BEIGNES SONT PRÉFRITS. MAIS QU'EST-CE QUE ÇA VEUT DIRE?

- + Des directives de préparation faciles
- + Un minimum d'investissement dans l'équipement
- + Des coûts de main-d'œuvre bas
- + Une qualité constante
- + La possibilité de personnaliser

Des clients heureux et
une occasion d'affaires en or

4 USINES DE PRODUCTION
NORD-AMÉRICAINES :
TORONTO, NEW YORK,
INDIANA, TENNESSEE

WestonFoods
SERVICE ALIMENTAIRE



Les beignes SONT L'UN
DES DESSERTS À LA
CROISSANCE LA PLUS RAPIDE¹,
ET ILS SONT LA COLLATION
PRÉFÉRÉE DES CONSOMMATEURS².

¹ Technomic MenuMonitor, 2017
² Technomic Canadian Dessert CTR, 2016

Trou de beigne nature



Beigne à la levure

DIRECTIVES DE PRÉPARATION EN 3 ÉTAPES

- 1 DÉCONGELER de 30 à 45 minutes à température ambiante.
- 2 RÉCHAUFFER 3 minutes au four préchauffé à 375 °F.
- 3 TERMINER en laissant les beignes refroidir, puis les garnir/décorer au goût.

NOTRE PROMESSE :

TOUS nos BEIGNES sont :

- » SANS HUILES PARTIELLEMENT HYDROGÉNÉES (SANS HPH)
- » SANS GRAS TRANS



Beigne à la levure (12350)
Forme circulaire classique avec une texture légère et aérée.
Aussi offert dans la gamme **SIMPLY**™ MAPLEHURST



Long beigne non fourré (13156)
Un beigne à la levure léger et moelleux pouvant être fendu et fourré. Aussi connu sous le nom de Long John en anglais.
Aussi offert dans la gamme **SIMPLY**™ MAPLEHURST



Beigne non fourré (12058)
Un beigne à la levure léger et moelleux en forme hexagonale pouvant être fendu et fourré. Des options déjà fourrées sont offertes: crème bavaroise, fraise, framboise.
Aussi offert dans la gamme **SIMPLY**™ MAPLEHURST



Beigne tourbillon à la cannelle (12268)
Un beigne à la levure moelleux et aéré avec un tourbillon de cannelle.
Aussi offert dans la gamme **SIMPLY**™ MAPLEHURST



Beignes à la levure en grappe (12074)
Trous de beigne à la levure classiques, en groupe de 4.



Beigne roussette (14357)
Léger et aéré avec une texture moelleuse et délicate.



Beigne gâteau nature (13361)
De la pâte à gâteau à la vanille dense et moelleuse en forme circulaire classique.
Aussi offert dans la gamme **SIMPLY**™ MAPLEHURST



Beigne gâteau au chocolat (14367)
De la pâte à gâteau au chocolat tendre et décadente en forme circulaire classique.
Aussi offert dans la gamme **SIMPLY**™ MAPLEHURST



Beigne à la crème sure (14362)
Un beigne traditionnel à base de pâte à gâteau à la crème sure, en forme circulaire classique.
Aussi offert dans la gamme **SIMPLY**™ MAPLEHURST



Trou de beigne nature (24335)
Un trou de beigne dense et moelleux à la vanille.



Trou de beigne chocolat (14347)
Un trou de beigne tendre et décadent au chocolat.

Oh là là!



Beignet aux pommes (12161)
Beignet à l'apparence rustique fait à base de cannelle et de vrais morceaux de pomme Granny Smith.

CLEAN LABEL **SIMPLY**™ MAPLEHURST

Vous êtes à la recherche d'une option avec une étiquette plus propre (cleaner label)? Nous avons ce qu'il vous faut avec notre gamme de beignes préfrits SIMPLY^{MC} de Maplehurst^{MD}. Ces produits sont tout aussi frais et savoureux, avec une description plus simple et plus d'ingrédients familiers. Allez-y, goûtez à la gamme SIMPLY!

- SANS agents de conservation artificiels
- SANS arômes artificiels
- SANS colorants artificiels
- SANS sirop de glucose à haute teneur en fructose

SPÉCIFICATIONS DES PRODUITS

D'autres produits, dont certains sur mesure, sont offerts

Code de produit	Marque	Nom de produit	Catégorie	Temps de cuisson (410 °F) ou produit « À décongeler »	Poids unitaire (g)	Emballages par UGS (caisse)	Dimensions de la caisse (po)			Poids de la caisse (kg)	GTIN-14 (SCC)	Certifié kosher	Certifié sans OGM	
							Long. (longueur)	Larg. (largeur)	Haut. (hauteur)					
HAMBURGER, MINIBURGER, MINISANDWICH ET HOT DOG														
43008	ACE ^{MD}	Pain à hamburger au sésame noir et blanc	S	À décongeler	68	48	16,4	13,9	10,3	3,3	20628553030080			
11910	Maplehurst ^{MD}	Petit pain brioché	M	À décongeler	80	72	24	12,9	9,8	5,8	10059327119107			
11456	Maplehurst ^{MD}	Minipain ciabatta	C	À décongeler	28	90	20,3	10,1	10	2,5	10059327114560	X		
41311	ACE ^{MD}	Pain à hamburger classique	S	À décongeler	80	48	18,7	14	10,8	3,8	20628553013113	X		
43017	ACE ^{MD}	Pain à hamburger artisanal	C	À décongeler	68	96	24	16	10,1	6,5	20628553030172			
43016	ACE ^{MD}	Petit pain à hamburger artisanal	C	À décongeler	22	144	24	16	8,1	3,2	20628553030165			
11914	Maplehurst ^{MD}	Petit pain croustillant à griller	C	À décongeler	65	72	24	12,9	9,8	4,7	10059327119145			
41313	ACE ^{MD}	Pain à hamburger brillant	S	À décongeler	80	48	18,7	14	10,8	3,8	20628553013137	X		
19190	Maplehurst ^{MD}	Pain à miniburger	M	À décongeler	27	108	13	24	12,6	3	10059327191905			
12059	Maplehurst ^{MD}	Minipain nature	M	À décongeler	28	144	16	16	7	4	10059327120592	X		
11921	Maplehurst ^{MD}	Petit pain rustique aromatisé à la bière	C	À décongeler	70	72	24	12,9	9,8	5	10059327119213			
11459	Maplehurst ^{MD}	Minipain au sésame	M	À décongeler	28	144	16	16	7	4	10059327114591	X		
11918	Maplehurst ^{MD}	Petit pain BBQ fumé	C	À décongeler	68	72	24	12,9	9,8	4,9	10059327119183			
11916	Maplehurst ^{MD}	Petit pain aux épices pour bifteck	C	À décongeler	68	72	24	12,9	9,8	4,9	10059327119169			
11912	Maplehurst ^{MD}	Petit pain à la patate douce	C	À décongeler	68	72	24	12,9	9,8	4,9	10059327119121			
11458	Maplehurst ^{MD}	Minipain fendu	C	À décongeler	28	144	16	16	7	4	10059327114584	X		
PAINS DE TABLE														
42157	ACE ^{MD}	Bouquet ciabatta	S	6-8 min	140	45	24	16	10,1	6,3	20628553021576	X	X	
42162	ACE ^{MD}	Ciabatta lunga	S	8-10 min	390	20	24	16	10,1	7,8	20628553021620	X	X	
42512	ACE ^{MD}	Focaccia aux canneberges	S	10-12 min	320	12	16	12	9,5	3,8	20628553025123			
43783	ACE ^{MD}	Schiacciata aux herbes de Provence	S	4-6 min	300	15	23,6	15,3	9,4	4,5	20628553037836	X	X	
42323	ACE ^{MD}	Mini bouquet focaccia	S	6-8 min	80	96	24	16	13,3	7,7	20628553023235		X	
44021	ACE ^{MD}	Ciabatta multigrain	S	8-10 min	280	30	24	16	10,1	8,4	20628553040218	X	X	
44070	ACE ^{MD}	Bouquet ciabatta multigrain	S	6-8 min	140	45	24	16	10,1	6,3	20628553040706	X	X	
43311	ACE ^{MD}	Assortiment de petits pains	S	4-6 min	45-55	108	24	16	8,1	5,4	20628553033111	X		
41235	ACE ^{MD}	Petite baguette	S	4-6 min	45	100	24	16	8,1	4,5	30628553012359	X	X	
42154	ACE ^{MD}	Bouquet de petits pains (16)	S	À décongeler	545	16	24	16	10,1	8,7	20628553021545	X		
44003	ACE ^{MD}	Mini ovale suisse	C	8-10 min	135	50	24	16	10,1	6,8	20628553040034	X		
41204	ACE ^{MD}	Baguette blanche	S	8-10 min	350	20	24	16	10,1	7	10628553012041	X	X	
PAINS À SANDWICH														
43818	ACE ^{MD}	Baguette bagel	S	À décongeler	75	70	24	16	8,1	5,3	20628553038185	X	X	
09163	Maplehurst ^{MD}	Baguettine	M	6-8 min	113	60	23,8	15,5	10	6,8	10059327091632	X		
43168	ACE ^{MD}	Petit pain bianco	S	6-8 min	110	45	24	16	10,1	5	20628553031681	X		
43106	ACE ^{MD}	Challah de mie non tranché	S	À décongeler	460	15	24	16	10,1	6,9	20628553031063	X		
23500	Maplehurst ^{MD}	Petit pain ciabatta diamant tranché 6,5 po x 4,5 po	C	À décongeler	62	100	23,4	15,3	10,5	6,1	10059327235005			
33014	Maplehurst ^{MD}	Petit pain ciabatta tranché 4 po x 4 po	C	À décongeler	90	80	24,5	15,3	10,8	7,2	10059327330144	X		
09508	Maplehurst ^{MD}	Petit pain ciabatta tranché 4 po x 6 po	C	6-8 min	124	60	22,5	15,5	13,8	7,5	10059327095081			
33017	Maplehurst ^{MD}	Petit pain ciabatta tranché 3 po x 7 po	C	À décongeler	99	80	24,5	15,3	10,8	8	10059327330175			
42163	ACE ^{MD}	Ciabatta piccola	S	6-8 min	100	45	24	16	8,1	4,5	20628553021637	X	X	
41291	ACE ^{MD}	Demi-baguette	S	6-8 min	140	45	24	16	8,1	6,3	45628553012917	X	X	
41990	ACE ^{MD}	Pain multigrain long à sandwich	S	À décongeler	1380	10	24	16	10,1	13,8	20628553019900		X	
23562	Maplehurst ^{MD}	Petit pain multigrain viennois	M	6-8 min	119	62	24,5	15,3	10,8	7,4	10059327235623			
44004	ACE ^{MD}	Bûche campagnarde	S	6-8 min	115	50	24	16	10,1	5,8	20628553040041	X		
43819	ACE ^{MD}	Baguette bagel au sésame	S	À décongeler	75	70	24	16	8,1	5,3	20628553038192	X	X	
41386	ACE ^{MD}	Miche bistro au levain	S	À décongeler	1100	8	24	16	10,1	8,8	20628553013861		X	
23564	Maplehurst ^{MD}	Petit pain au levain viennois	M	6-8 min	119	62	24,5	15,3	10,8	7,4	10059327235647			
09103	Maplehurst ^{MD}	Pain à sandwich de blé	M	À décongeler	675	16	23,5	19,4	8,8	10,8	10059327091038			
99105	Maplehurst ^{MD}	Pain à sandwich de blé Texas	M	À décongeler	675	16	23,5	19,4	8,8	10,8	10059327991055			
41307	ACE ^{MD}	Miche française blanche	S	À décongeler	1500	4	24	16	10,1	6	20628553013076		X	
09102	Maplehurst ^{MD}	Pain à sandwich blanc	M	À décongeler	675	16	23,5	19,4	8,8	10,8	10059327091021			
09104	Maplehurst ^{MD}	Pain à sandwich blanc Texas	M	À décongeler	675	16	23,5	19,4	8,8	10,8	10059327091045			
20244	Maplehurst ^{MD}	Petit pain blanc viennois	M	6-8 min	104	62	24,5	15,3	10,8	6,5	10059327202441			
BEIGNES														
12161	Maplehurst ^{MD}	Beignet aux pommes	M	3 min/375 °F	100	48	20	13,3	8,7	4,8	10042636121619			
14347	Maplehurst ^{MD}	Trou de beigne chocolat	M	3 min/375 °F	14	600	20	13,3	8,7	8,6	10042636143475	X		
14367	Maplehurst ^{MD}	Beigne gâteau au chocolat	M	3 min/375 °F	71	90	20	13,3	8,7	7,1	10042636143673	X		
14357	Maplehurst ^{MD}	Beigne roussette	M	3 min/375 °F	45	72	20	13,3	8,7	3,3	10042636043577	X		
12268	Maplehurst ^{MD}	Beigne tourbillon à la cannelle	M	3 min/375 °F	71	60	20	13,3	8,7	4,3	10042636122685	X		
24335	Maplehurst ^{MD}	Trou de beigne nature	M	3 min/375 °F	14	600	20	13,3	8,7	8,6	10042636243359	X		
13361	Maplehurst ^{MD}	Beigne gâteau nature	M	3 min/375 °F	71	90	20	13,3	8,7	6,4	10042636133612	X		
14362	Maplehurst ^{MD}	Beigne à la crème sure	M	3 min/375 °F	80	78	20	13,3	8,7	6,2	10042636143628	X		
13156	Maplehurst ^{MD}	Long beigne non fourré	M	3 min/375 °F	57	78	20	13,3	8,7	4,4	10042636131564	X		
12058	Maplehurst ^{MD}	Beigne non fourré	M	3 min/375 °F	57	78	20	13,3	8,7	4,4	10042636020585	X		
12350	Maplehurst ^{MD}	Beigne à la levure	M	3 min/375 °F	57	108	19,6	13	12,3	6,2	10042636023500	X		
12074	Maplehurst ^{MD}	Beignes à la levure en grappe	M	3 min/375 °F	11	384	20	13,3	8,7	4,2	10042636120742	X		

Visitez **WestonFoodservice.com/fr** pour plus d'informations.

WestonFoods
SERVICE ALIMENTAIRE

