



CUIT SUR PIERRE POUR MIEUX SE DÉMARQUER SUR LE CAMPUS.



Sandwich déjeuner œuf et fromage sur naan rond original de 4 po



Bouchées de naan avec houmous sur le pouce



Roulé aux falafels sur naan original en forme de goutte d'eau

LES ÉTUDIANTS DISENT MANGER UNE COLLATION 5,8 FOIS PAR SEMAINE¹

• Pour la collation, misez sur la simplicité et la polyvalence avec ces pratiques bouchées de naan et des ingrédients que vous avez sous la main.

LE PAIN PLAT, CHOUCHOU DU CAMPUS

INGRÉDIENTS AUTHENTIQUES

- Recettes de pâte authentique
- Ingrédients épurés, rien d'artificiel
- Fait avec du vrai babeurre et ghee

TEXTURE ET GOÛT EXCEPTIONNELS

- Cuisson à température élevée dans notre four tunnel tandoor breveté
- Texture douce et moelleuse avec la parfaite quantité de bulles et de marques carbonisées

FAVORISE LE RENDEMENT

- Se prépare en quelques minutes avec personnel réduit
- Optimise les stocks et constitue une base polyvalente pour préparer différents plats au menu
- Offre une expérience uniforme à tout coup
- Conserve sa forme, qu'il soit chaud ou froid

71 % DES ÉTUDIANTS AIMENT ESSAYER DE NOUVEAUX PLATS ET DE NOUVELLES SAVEURS²

Créez des plats d'inspiration internationale avec des pains plats authentiques et polyvalents.

Sandwich Banh Mi sur naan rond de 8 po



UNE CROÛTE SÉRIEUSEMENT DÉLICIEUSE POUR LES VRAIS AMATEURS DE PIZZA

Notre équipe de RD a passé deux ans à chercher comment préparer la meilleure croûte de pizza qui soit. Nous avons parcouru l'Europe et goûté à de véritables croûtes artisanales pour mieux comprendre leurs recettes et techniques de cuisson. À présent, nous faisons notre propre croûte en prenant notre temps pour concevoir un produit supérieur au goût réellement exceptionnel.

- Processus d'inspiration artisanale qui reproduit le délicat doigté de la main humaine
- La pâte est fermentée en masse pour plus de texture et de saveur; une différence notable dès la première bouchée
- Goût élevé grâce à l'utilisation de levain
- Cuisson à température élevée dans un four à technologie brevetée à l'image des fours en pierre artisanaux qui produisent certaines des meilleures croûtes de pizza au monde



LES CROÛTES DE PIZZA STONEFIRE® SONT
PRÉFÉRÉES À 2 CONTRE 1
AUX CROÛTES DE SERVICE ALIMENTAIRE LES PLUS POPULAIRES³

Pizza calabraise
sur croûte mince de
pizza de 12 po



CODE FGF	NOM DE PRODUIT	TAILLE UNITAIRE	UNITÉS PAR CAISSE	CERTIFICATIONS
PAIN NAAN TRADITIONNEL EN FORME DE GOUTTE D'EAU				
8007820	Pain naan original en forme de goutte d'eau	8 po x 10 po	48	
8000783	Pain naan à l'ail rôti en forme de goutte d'eau	8 po x 10 po	48	
8100711	Mini pain naan original en forme de goutte d'eau	4,5 po x 6 po	64	
8100709	Bouchées de naan original	3 po x 1,5 po	~350	
PAIN NAAN ROND				
8100722	Pain naan rond original	10 po	50	
8008390	Pain naan rond original	8 po	48	
8100710	Pains ronds naans original	4 po	192	
PAIN PLAT				
8100713	Pain plat original	12 po x 6 po	24	
8100714	Pain plat ovale	13 po x 5 po	36	
CROÛTES À PIZZA				
8100712	Croûte à pizza traditionnelle	11 po x 9 po	12	
8100119	Croûte à pizza mince	12 po	32	

* Les dimensions réelles peuvent varier.



POUR EN SAVOIR PLUS, VEUILLEZ VISITER [STONEFIRE.COM/FOODSERVICE](https://stonefire.com/foodservice)
OU COMMUNIQUER AVEC VOTRE REPRÉSENTANT LOCAL STONEFIRE^{MD}

Tous les produits
Stonefire^{MD} sont
préparés dans
des installations
zéro déchet