

Stonefire®

PAINS PLATS ET CROÛTES À PIZZA CUITS SUR PIERRE



Pizza caprese avec tomates d'été et mozzarella

LES CROÛTES À PIZZA STONEFIRE^{MD} SONT **PRÉFÉRÉES 2:1**
À LA PRINCIPALE CROÛTE À PIZZA DU SECTEUR DU SERVICE ALIMENTAIRE.

Étude exclusive de SSI International

Cuites directement sur pierre, nos croûtes parfaites pour la cuisine d'assemblage (*speed scratch*) sont différentes dès la première bouchée. Préparées avec soin, naturellement fermentées et cuites au four, elles présentent des saveurs et des textures authentiques qui s'agenceront à merveille avec toutes vos garnitures.

LA CROÛTE PARFAITE.

APPARENCE
ARTISANALE

REMPLE DE BULLES
AVEC DES NOTES
FUMÉES

PRATIQUE
SANS
SACRIFIER
LA QUALITÉ

FAITE
D'INGRÉDIENTS
DE QUALITÉ
SUPÉRIEURE

SAVEUR
REHAUSSÉE
PAR LE
LEVAIN

CERTIFIÉE
VÉGÉTALIANNE

CUITE DIRECTEMENT
SUR PIERRE DANS
NOTRE FOUR BREVETÉ À
HAUTE TEMPÉRATURE



Pizza déjeuner avec œufs et bacon



Bâtonnets de pain plat au parmesan

Nos pain plats et croûtes à pizza sont certifiés végétaliens et cachères.



Pizza avec salami et mozzarella de bufflonne

PERÇUS COMME ÉTANT HAUT DE GAMME,

LES PAINS PLATS JUSTIFIENT UN PRIX MOYEN PLUS ÉLEVÉ SUR LE MENU QUE LA PIZZA TRADITIONNELLE¹.

SPÉCIFICATIONS DES PRODUITS

PAIN PLAT DE 12 PO X 6 PO



8100713

12 po x 6 po

4,6 oz (130 g)

24 unités par caisse

Durée de conservation :
7 jours



PAIN PLAT OVALE DE 13 PO X 5 PO



8100714

13 po x 5 po

3,7 oz (105 g)

36 unités par caisse

Durée de conservation :
7 jours



CROÛTE À PIZZA DE 11 PO X 9 PO



8100712

11 po x 9 po

10,6 oz (300 g)

12 unités par caisse

Durée de conservation :
7 jours



CROÛTE À PIZZA MINCE DE 12 PO



8100119

Diamètre de 12 po

8,5 oz (241 g)

32 unités par caisse

Durée de conservation :
7 jours



MANIPULATION

- Le produit est livré congelé et se décongèle rapidement - n'utiliser que ce dont vous avez besoin.
- Conserver couvert à température ambiante jusqu'à 7 jours, ou conserver au congélateur pour préserver la fraîcheur. Idéal servi chaud.
- Pour faire cuire la croûte, la placer sur une plaque (pour une croûte plus tendre) ou directement sur la grille du four (pour une croûte croustillante). La croûte peut aussi être cuite sur pierre ou dans un four Impinger.
- Elle peut être garnie et cuite en seulement quelques minutes. La température de cuisson recommandée est de 425 °F pendant environ 6 à 7 minutes (selon le four), et 8 à 9 minutes si la croûte est cuite sur une plaque ou un plateau.
- S'emballer facilement et résiste bien à la livraison.

* Les dimensions réelles peuvent varier.

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

TRUE



Made in a certified zero waste facility

Produit dans une usine certifiée zéro déchets



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