

Stonefire®

BOUCHÉES DE NAAN AUTHENTIQUES



Plateau de charcuterie
avec bouchées de naan

LA PARFAITE PETITE BOUCHÉE DE NAAN.

MOELLEUSE ET COUSSINÉE

BULLES ET
MARQUES
CARBONISÉES

CUITE DANS UN
FOUR TUNNEL
TANDOOR BREVETÉ

SANS AGENTS DE
CONSERVATION
ARTIFICIELS

PETIT FORMAT
AMUSANT



Les bouchées de naan Stonefire^{MD} sont préparées selon la recette originale de pain naan que les consommateurs adorent, mais en forme de petite bouchée parfaite pour accompagner les trempettes, les soupes, les tartinades, les plateaux de charcuterie et les boîtes de repas à emporter.



Soupe à l'oignon avec
bouchées de naan



Bouchées de naan avec houmous pour emporter

LES CONSOMMATEURS SONT FRIANDS DE COLLATIONS

Près du quart des collations sont prises au restaurant! Assurez-vous que vos offres répondent à cette nouvelle vague de consommation sur le pouce afin de maximiser vos profits.



Bouchées de naan au sucre à la cannelle

SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT

BOUCHÉES DE NAAN ORIGINAL



8100709

3 po x 1,5 po*

0,4 oz (11,3 g)

Environ 350 unités par caisse

Durée de conservation :
7 jours

* Les dimensions réelles peuvent varier



92 %

DES CONSOMMATEURS REMPLACENT UN REPAS HEBDOMADAIRE PAR UNE COLLATION.

Packaging Corp, 2021

MANIPULATION

- Les bouchées de naan sont emballées en vrac surgelées. Garder les produits congelés et décongeler seulement ce dont vous avez besoin.
- Pour de meilleurs résultats, chauffer le produit avant le service. Cuire dans un four préchauffé à 400 °F de 1 à 2 minutes.
- Les bouchées de naan peuvent être utilisées chaudes, à température ambiante ou froides.



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



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