

Stonefire®

LA FORCE DU PAIN NAAN AUTHENTIQUE

PAIN NAAN EN FORME DE GOUTTE D'EAU, MINIATURE ET ROND, ET BOUCHÉES DE NAAN



Poulet au tahini sur pain naan en forme de goutte d'eau

LE NAAN PARFAIT.

TEXTURE MOELLEUSE ET COUSSINÉE

Fait avec du babeurre et du ghee, fermenté en masse

SANS AGENTS DE CONSERVATION ARTIFICIELS

Sans arômes ni colorants artificiels

ÉTIRÉ À LA MAIN

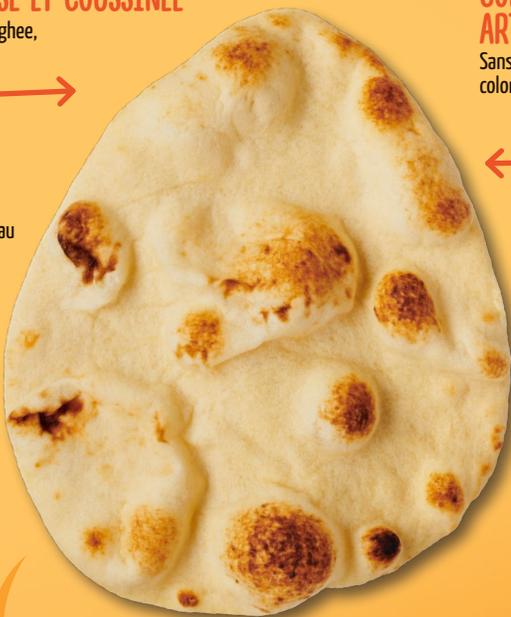
Forme traditionnelle de goutte d'eau

BULLES ET MARQUES CARBONISÉES

Chaleur élevée, cuisson rapide

CUIT DANS UN FOUR DE PIERRE

Cuit dans un four tunnel tandoor breveté



LE NAAN SE CLASSE N° 1
CHEZ LES CLIENTS QUI ONT
« L'IMPRESSION DE MANGER QUELQUE
CHOSE D'UNIQUE ET DE DIFFÉRENT ».

Recherche exclusive de FGF Brands^{MC}



Pain plat traditionnel d'Asie du Sud, notre naan authentique est préparé avec du babeurre et du ghee véritables, étiré à la main en forme de goutte et cuit à une chaleur très intense pendant quelques secondes seulement. Le résultat? **Un délicieux pain plat tendre aux notes de beurre, rempli de bulles et parfaitement carbonisé, qui est idéal en entrées, en sandwiches, en tacos, pour accompagner les trempettes et bien plus encore...**



Pain naan en forme de goutte d'eau avec chili



Tacos asiatiques au poulet sur mini pain naan original

Les consommateurs recherchent la qualité — 34 % disent davantage rechercher **DES OPTIONS DE PLUS GRANDE QUALITÉ SUR LE MENU**

maintenant qu'il y a trois ans.

Données de IRI Scan



Pizza déjeuner sur naan

STONEFIRE^{MD} EST LA MARQUE DE PAIN PLAT NO¹ LA PLUS DIGNÉ DE CONFIANCE EN AMÉRIQUE DU NORD, ANNÉE APRÈS ANNÉE³.

SPÉCIFICATIONS DES PRODUITS

PAIN NAAN ORIGINAL EN FORME DE GOUTTE D'EAU	PAIN NAAN À L'AIL EN FORME DE GOUTTE D'EAU	MINI PAIN NAAN ORIGINAL	BOUCHÉES DE NAAN ORIGINAL	PAINS RONDS NAANS ORIGINAL DE 4 PO	PAIN NAAN ROND ORIGINAL DE 8 PO	PAIN NAAN ROND ORIGINAL DE 10 PO
8007820	8000783	8100711	8100710	8100709	8008390	8100722
8 po x 10 po	8 po x 10 po	4,5 po x 6 po	4 po	3 po x 1,5 po	8 po	10 po
4,4 oz (125 g)	4,4 oz (125 g)	1,6 oz (45 g)	1,1 oz (30 g)	0,4 oz (10 g)	3,5 oz (100 g)	5,1 oz (145 g)
48 unités par caisse	48 unités par caisse	64 unités par caisse	192 unités par caisse	Environ. 350 unités par caisse	48 unités par caisse	50 unités par caisse
Durée de conservation : 8 jours	Durée de conservation : 8 jours	Durée de conservation : 8 jours	Durée de conservation : 7 jours	Durée de conservation : 7 jours	Durée de conservation : 8 jours	Durée de conservation : 8 jours

MANIPULATION

- Garder les produits congelés pour qu'ils restent frais et décongeler seulement ce dont vous avez besoin.
- Conserver couvert à température ambiante pendant jusqu'à 7 jours.
- Toujours chauffer le naan avant de le servir pour raviver ses bulles, rehausser ses notes de lait et l'assouplir.
- Astuces : Chauffer le naan sur la flamme nue d'un brûleur à gaz, en le tournant fréquemment avec des pinces jusqu'à ce que les bulles soient ravivées (environ 1 minute). On peut aussi vaporiser le naan d'eau et le mettre dans un four préchauffé à 400 °F pendant 2 à 4 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit bien chaud.

* 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}.