BANQUET D'OR
DEPUIS 1983

LA VARIATION FAIT FONDRE, **LA QUALITÉ FAIT VENDRE**

AUGMENTEZ VOTRE CHIFFRE D'AFFAIRES À TOUTE HEURE DE LA JOURNÉE

PETITS PAINS AU PETIT-DÉJEUNER

B578 Baguette FIT

300 g / pièce
30 pièces / carton

B890 Baguette large 'En Garde'

320 g / pièce
22 pièces / carton

B311 Petit pain de l'empereur multicéréales

60 g / pièce
50 pièces / carton

B899 Rosen roll foncé

90 g / pièce
40 pièces / carton

B898 Rosen roll blanc

90 g / pièce
40 pièces / carton

B799 Petit pain tigre

70 g / pièce
36 pièces / carton

B407 Pain losange gris multicéréales

80 g / pièce
40 pièces / carton

B408 Pain losange blanc multicéréales

80 g / pièce
40 pièces / carton

B906 Pain de bûcheron FIT

650 g / pièce
11 pièces / carton

B885 Pain de bûcheron

650 g / pièce
11 pièces / carton

B899 Rosen roll foncé

90 g / pièce
40 pièces / carton

B898 Rosen roll blanc

90 g / pièce
40 pièces / carton

B137 Boule Italienne

150 g / pièce
36 pièces / carton

BANQUET D'OR DEPUIS 1983

NOUVEAU

B948 Baguette épi

280 g / pièce
28 pièces / carton

Délicieuse baguette rustique avec une touche de levain.

Les incisions en épi lui confèrent un **aspect très traditionnel**. À servir en accompagnement d'une soupe, d'une salade, d'une entrée... ou à garnir à l'envi. **Croustillante à l'extérieur** et **moelleuse à l'intérieur**, cette baguette est **un must absolu** !

PETITS PAINS AU BRUNCH

NOUVEAU

B950 Baguette à l'épeautre

300 g / pièce
28 pièces / carton

B951 Demi-baguette à l'épeautre

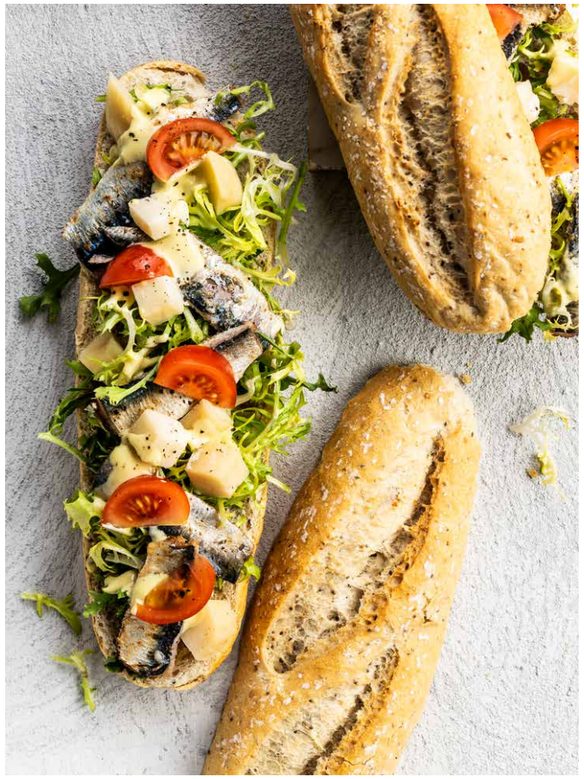
150 g / pièce
32 pièces / carton

B394 Demi baguette FIT

150 g / pièce
56 pièces / carton

B887 Demi-baguette large 'En Garde'

160 g / pièce
40 pièces / carton



SANDWICHS AU DÉJEUNER

B799 Petit pain tigre

70 g / pièce
36 pièces / carton

ÉPEAUTRE

L'épeautre est une céréale rustique qui se différencie du blé traditionnel par sa composition et son goût de noisette. L'épeautre est populaire auprès des consommateurs en quête de produits naturels et d'une alimentation simple et de qualité.

BANQUET D'OR DEPUIS 1983

Aujourd'hui, les petits pains à base d'épeautre sont indispensables dans votre gamme !

NOUVEAU
BAGUETTES À L'ÉPEAUTRE

Pain d'épeautre, plein de saveurs et délicieusement nutritif.

LE NOUVEAU BOULANGER CUIT SON PAIN PENDANT LA JOURNÉE

Une idée astucieuse pour plus de ventes !

VOS PAINS TOUJOURS PLUS FRAIS QUE FRAIS

Du pain frais à tout moment de la journée, c'est ainsi que vous gagnez le cœur de vos clients – et peut-être plus important encore : vous évitez qu'ils ne se rendent au super-marché au coin de la rue.

METTEZ L'EAU À LA BOUCHE DE VOS CLIENTS AVEC UNE ODEUR SAVOUREUSE

Personne ne résiste à l'odeur du bon pain frais. Un four dans lequel vous faites cuire vos pains dans votre magasin, c'est vendeur. Et vous aurez récupéré votre investissement en un rien de temps.

Une odeur irrésistible ..

PLACEZ UN FOUR DANS VOTRE BOUTIQUE ET SÉDUISEZ VOS CLIENTS AVEC L'ODEUR DU BON PAIN FRAIS

PLUS EFFICACE, PLUS RENTABLE

Plus besoin de cuire votre pain la nuit – par ailleurs, il est de plus en plus difficile de trouver du personnel. Banquet d'Or® offre la solution avec goût et commodité.

RÉPONDEZ AVEC FLEXIBILITÉ À LA DEMANDE DU JOUR

Plus jamais un comptoir vide et des excuses face au client déçu... Avec les pains à cuire Banquet d'Or®, vous pouvez toujours offrir du pain frais, même l'après-midi.

1. DÉCONGELER RAPIDEMENT
2. CUIRE BRIÈVEMENT
3. PRÊT À SERVIR !

PETITS PAINS REPAS

B578 Baguette FIT

300 g / pièce
30 pièces / carton

• 6

B906 Pain de bûcheron FIT

650 g / pièce
11 pièces / carton

"Idéale à partager ou à trancher"

B890 Baguette large 'En Garde'

320 g / pièce
22 pièces / carton

B885 Pain de bûcheron

650 g / pièce
11 pièces / carton

B897 Baguette rustique multicéréales aux bouts biseautés

280 g / pièce
28 pièces / carton

B137 Boule Italienne

150 g / pièce
36 pièces / carton

B886 Baguette rustique (farinée) aux bouts biseautés

280 g / pièce
28 pièces / carton

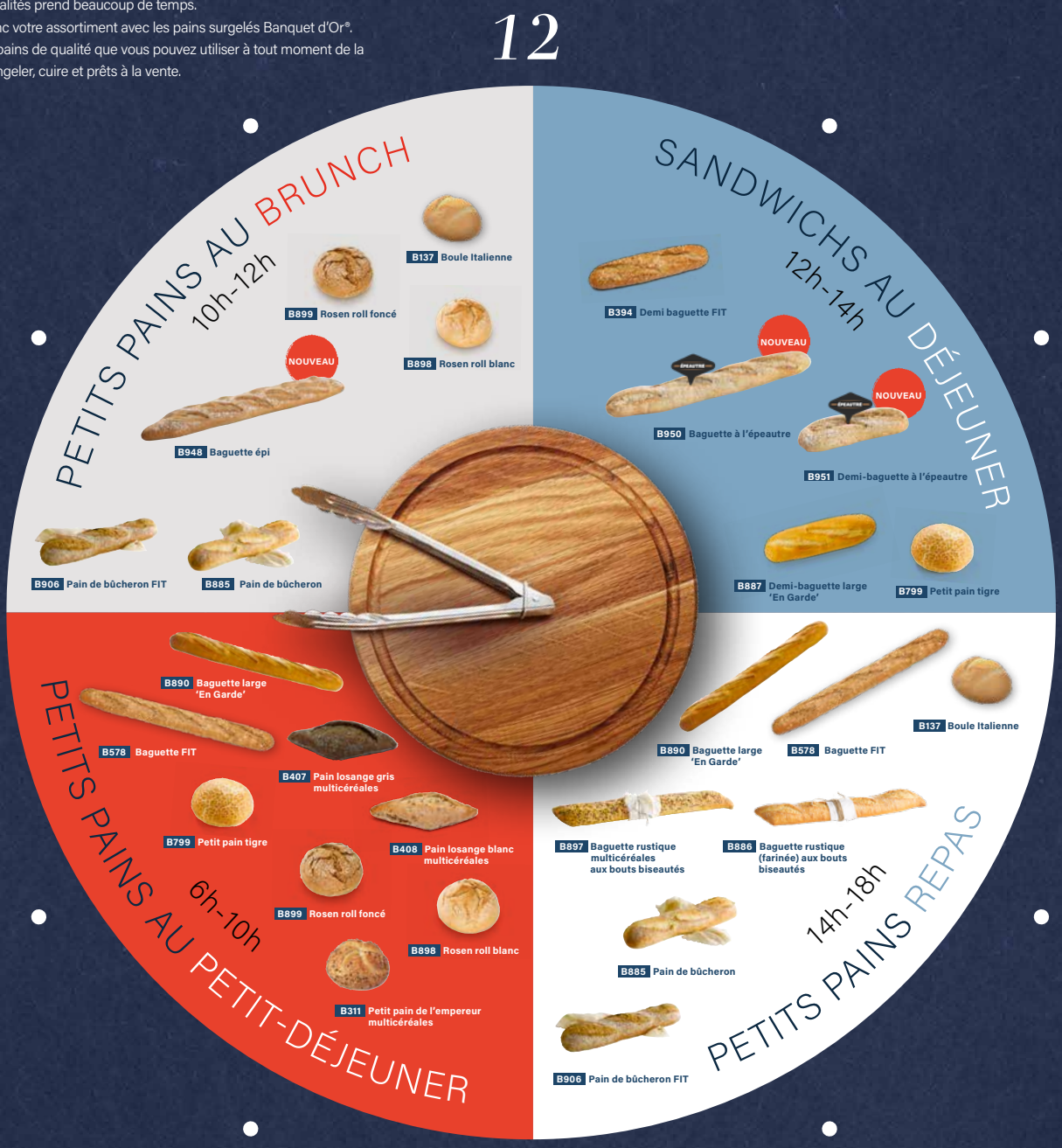
BREAD AROUND THE CLOCK

Augmentez votre chiffre d'affaires à toute heure de la journée !

Il n'y a pas d'heure pour manger du pain. Et en tant que boulanger, vous pouvez en profiter. Saisissez chaque opportunité pour vendre du pain et pour augmenter votre chiffre d'affaires !

En tant qu'artisan boulanger, vous voulez offrir une qualité fraîche et pleine de saveur, tout en ayant une offre variée. Or, une gamme étendue avec plusieurs spécialités prend beaucoup de temps.
Complétez donc votre assortiment avec les pains surgelés Banquet d'Or®. De savoureux pains de qualité que vous pouvez utiliser à tout moment de la journée : décongeler, cuire et prêts à la vente.

"Saisissez chaque occasion de vendre du pain."



INSPIRATION

Scannez le code QR
et découvrez encore plus d'astuces
pour optimiser votre assortiment

Vandemoortele

Ottergemsesteenweg-Zuid 816 - B-9000 Gand
T 09 240 17 41 - vdmprofessional@vandemoortele.com
f in VandemoortéleProfessional - www.vandemoortele.com

Editeur responsable : Pieter Naessens, Ottergemsesteenweg-Zuid 816, 9000 Gand. RPM Gand (Juridiction Belgique) 0721.494.116 / 2022