

— Rustic Country® —

BASES ET MÉLANGES À PAIN, GARNITURES DE GRAINS ET AMÉLIORANTS À PÂTE

Solutions pains Artisan pour votre boulangerie-pâtisserie



Dawn®

— PAINS DE GRAINS ARTISAN RUSTIC COUNTRY® —

Ces bases de pain bénéficient de la richesse des grains ajoutés au mélange parfait et offrent une qualité exceptionnelle.

Les clients désirent des pains maison au bon goût et à la belle texture. Dawn peut vous aider à leur proposer à tout coup des pains artisanaux de qualité. Notre nouvelle gamme de bases de pain vous permet d'améliorer aisément votre offre boulangère avec des pains artisanaux de grains à la croûte vraiment croustillante et à la mie moelleuse tant recherchées par les consommateurs de nos jours. Comme notre processus infrarouge novateur élimine l'étape de trempage préalable, ces bases sont d'emploi pratique. Par ailleurs, le processus de prégélatinisation conserve l'humidité du grain et assure une texture moelleuse et un très bon goût.



- Base de pain de blé pourpre Rustic Country®*
- Base de pain de grains germés Rustic Country®*
- Base de pain de grains anciens Rustic Country®*
- Base de pain multigrains Rustic Country®*

— PAINS DE STYLE EUROPÉEN RUSTIC COUNTRY® —

Créez les meilleurs pains de style européen, avec le blé canadien de qualité élevée.

Comblez les clients qui veulent des pains de style européen produits à partir du blé canadien très en demande, avec les bases et mélanges à pain Rustic Country. Ces bases permettent la confection d'un vaste éventail de produits maison économiques, à la qualité artisanale authentique. Pensons notamment à la base nordique pour les pains foncés allemands traditionnels ou encore à la base Roma pour les pains blancs tels que les baguettes françaises, couronnes italiennes et ciabattas. Les pains Rustic Country de Dawn peuvent vous aider à produire les pains maison que recherchent les consommateurs actuellement.



- Base de pain autrichien Rustic Country®*
- Base de pain Roma Rustic Country®*
- Base de pain au levain Rustic Country®
- Base de pain nordique Rustic Country®*
- Mélange à pain français/italien Rustic Country®

* Ne contiennent ni colorants ni arômes artificiels ou agents de conservation. Aucun édulcorant artificiel, ni huile partiellement hydrogénée, ADA, sirop de maïs à haute teneur en fructose, gras trans, diacétylène.

— PAINS CANADIENS CLASSIQUES RUSTIC COUNTRY® —

Le blé canadien de qualité élevée donne un pain de style traditionnel.

Les classiques du quotidien sont facilement améliorés avec les bases et mélanges à pain Rustic Country de Dawn. Notre vaste éventail de produits efficaces permet de créer pains à sandwich, petits pains mollets, couronnes et pains moulés. Le choix est illimité, du pain nature au pain enrichi de noix, de fruits secs, de légumes, de fromage, etc.

- Base de pain Moisson canadienne Rustic Country®*
- Base de pain tout usage Rustic Country®
- Base de pain et petits pains Supreme Rustic Country®
- Mélange à pains Style Western Rustic Country®*



— GARNITURE DE GRAINS DAWN® —

Équilibre parfait des garnitures de céréales et de graines les plus populaires pour le consommateur contemporain.

Dawn a poussé la recherche dans le domaine des céréales et des grains pour le pain et est heureuse de vous communiquer cette connaissance permettant d'offrir le mélange parfait pour vos pains et produits de boulangerie. Les garnitures de céréales et de grains confèrent aux produits panifiés cette allure artisanale et un formidable goût relevé.

- Garniture de grains anciens Dawn®*
- Garniture de flocons de blé pourpre Dawn®*
- Garniture multi-céréales canadienne Dawn®*
- Garniture autrichienne Dawn®*
- Garniture multigrains Dawn®*



— AMÉLIORANTS À PÂTE DAWN® —

Gagnez du temps en boulangerie sans compromettre la qualité.

Gagnez du temps tout en augmentant la consistance de votre pain et son fini de qualité avec l'aide des améliorants à pâte Dawn pour le volume et la conservabilité.

L'améliorant à pâte Artisan de Dawn contient des enzymes naturels qui se trouvent dans la farine de malt canadienne, une solution saine et efficace. Cet améliorant à pâte tout usage est idéal pour les boulangers artisanaux en quête d'un ingrédient naturel pour améliorer le volume du pain et sa conservabilité.

- Améliorant à pâte Eurokrust®
- Améliorant à pâte Eurosoft®
- Améliorant à pâte Eurofroz®
- Améliorant à pâte Eurograin®
- Améliorant à pâte Artisan Dawn®*



* Ne contiennent ni colorants ni arômes artificiels ou agents de conservation. Aucun édulcorant artificiel, ni huile partiellement hydrogénée, ADA, sirop de maïs à haute teneur en fructose, gras trans, diacétyle.

Solutions pains Artisan Dawn

Spécifications

N° Cup Extérieur	N° d'Article	Description	Nbre par caisse	Format de vente	Unité de vente	Poids Brut Caisse (kg)	Poids Net Caisse (kg)	Volume par caisse (m3)	Nbre par étage (caisses)	Nbre d'étages (caisses)	Nbre par palette (caisses)
Bases de pain de grains Artisan											
029519229474	01386201	Base de pain de blé pourpre Rustic Country®	1	20 KG	SAC	20.200	20	1.000	5	10	50
029519229481	01386219	Base de pain de grains germés Rustic Country®	1	20 KG	SAC	20.200	20	1.000	5	10	50
029519229504	01386235	Base de pain de grains anciens Rustic Country®	1	20 KG	SAC	20.200	20	1.000	5	10	50
029519229498	01386227	Base de pain multigrains Rustic Country®	1	20 KG	SAC	20.200	20	1.000	5	10	50
Bases et mélanges de style européen											
061752011126	00838609	Base de pain autrichien Rustic Country®	1	25 KG	SAC	25.200	25	1.299	5	8	40
061752004548	00831439	Base de pain Roma Rustic Country®	1	20 KG	SAC	20.200	20	1.000	5	10	50
061752019276	00954348	Base de pain au levain Rustic Country®	1	20 KG	SAC	20.200	20	1.000	5	10	50
061752010310	00839582	Base de pain nordique Rustic Country®	1	25 KG	SAC	25.200	20	1.299	5	8	40
061752003800	00839152	Mélange à pain français/italien Rustic Country®	1	20 KG	SAC	20.200	20	1.000	5	10	50
Bases et mélanges classiques canadiens											
061752100479	01124114	Base de pain Moisson canadienne Rustic Country®	1	10 KG	SAC	10.140	10	0.599	10	10	100
061752002315	00838617	Base de pain Moisson canadienne Rustic Country®	1	20 KG	SAC	20.200	20	1.000	5	10	50
061752008959	00839144	Base de pain tout usage Rustic Country®	1	20 KG	SAC	20.227	20	1.128	5	10	50
061752019733	00976954	Base de pain et petits pains Supreme Rustic Country®	1	20 KG	SAC	20.227	20	1.128	5	10	50
061752501771	00833378	Mélange à pains Style Western Rustic Country®	1	20 KG	SAC	20.227	20	1.128	5	10	50
Garnitures de grains											
029519237820	02324391	Garniture de grains anciens Dawn®	1	10 KG	SAC	10.140	10	0.559	10	5	50
029519231057	01393157	Garniture de grains anciens Dawn®	1	20 KG	SAC	20.200	20	1.000	5	10	50
029519237813	02324383	Garniture de flocons de blé pourpre Dawn®	1	10 KG	SAC	10.140	10	0.559	10	5	50
029519231118	01388950	Garniture de flocons de blé pourpre Dawn®	1	20 KG	SAC	20.200	20	1.000	5	10	50
029519237844	02324416	Garniture multi-céréales canadienne Dawn®	1	10 KG	SAC	10.140	10	0.559	10	5	50
061752101292	00130161	Garniture multi-céréales canadienne Dawn®	1	20 KG	SAC	20.200	20	1.000	5	10	50
029519237837	02324408	Garniture autrichienne Dawn®	1	10 KG	SAC	10.140	10	0.559	10	5	50
061752012840	00797160	Garniture autrichienne Dawn®	1	20 KG	SAC	20.450	20	1.000	5	10	50
029519238865	02332964	Garniture multigrains Dawn®	1	10 KG	SAC	10.140	10	0.559	10	5	50
029519237189	02318609	Garniture multigrains Dawn®	1	20 KG	SAC	20.200	20	1.000	5	10	50
Améliorants à pâte											
029519209469	01305178	Améliorant à pâte Eurokrust®	1	10 KG	SAC	10.039	10	1.000	7	14	98
029519240608	02340313	Améliorant à pâte Eurosoft®	1	10 KG	SAC	10.140	10	0.559	7	14	98
061752000229	00680985	Améliorant à pâte Eurofroz®	1	10 KG	SAC	10.039	10	1.000	7	14	98
061752000212	00680977	Améliorant à pâte Eurograin®	1	10 KG	SAC	10.140	10	0.559	7	14	98
029519244927	02378273	Améliorant à pâte Artisan* Dawn®	1	20 KG	SAC	20.200	20	1.000	5	10	50

Pourquoi Dawn?

Nos produits sont performants parce que nous combinons qualité et intuitions bien étayées. Ainsi, quand vous retenez Dawn pour votre établissement, vous retenez plus qu'un simple produit. Vous retenez les conseils d'experts sur la bonne façon de vendre le produit et vous vous assurez un rendement sur votre investissement, des rayons bien garnis et la rentabilité de votre établissement.



Pendant que vous vous concentrez à apporter du bonheur à vos clients, nous vous apportons les solutions qui vous facilitent la tâche. Contactez-nous au **1.866.277.3663** ou à **dawnfoods.com**.

©2016, Dawn Food Products, Inc.
(11/21/16)