


**BANQUET D'OR® ÉLARGIT SA GAMME DE PAINS
BURGER ET PRÉSENTE 5 RÉFÉRENCES PREMIUM**
**Pavillon 7.1
Stand P21**

Élément incontournable du snacking, le pain doit correspondre au niveau de qualité des plats proposés.

C'est pourquoi, à l'occasion du Sandwich & Snack Show qui se tiendra à Paris du 12 au 13 avril 2023, Banquet d'Or présentera aux professionnels de la restauration rapide – sur le stand P21 de Vandemoortele – une **gamme de 5 pains burger premium**, prêts à l'emploi après décongélation.

Le burger compte aujourd'hui parmi les sandwiches les plus plébiscités par les consommateurs : 84% d'entre eux le choisissent comme repas préféré hors domicile* et le pain fait partie des ingrédients les plus importants.

Les pains Banquet d'Or sont **100% cuits** et **prédécoupés** et offrent ainsi aux professionnels de la restauration une solution rapide et astucieuse. Ils sont prêts à garnir pour permettre une disponibilité et flexibilité de tout instant.



Ces 5 pains burger sont **surgelés** : c'est la solution idéale pour offrir la qualité constante d'un produit frais et apporter de la diversité aux cartes et menus.



• **LE PAIN BURGER SIGNATURE AUX GRAINES DE PAVOT ET SARRASIN**

Reprend les codes de la baguette à la française : une mie couleur crème très légère, généreusement alvéolée avec une croûte fine et croustillante.

• **LE BURGER TIGRÉ TRÈS CROUSTILLANT**

Offre une mie très moelleuse et une croûte caractéristique qui apporte à ce pain burger une croustillance et une saveur unique.



• **LE PAIN COMPLET AUX GRAINES DE SÉSAME ET LIN**

Rappelle le bon goût du pain complet. Le trio farine complète, graines de lin et sésame apporte un caractère authentique et répond aux attentes du mieux-manger.

• **LE PAIN BURGER AU SÉSAME ET GRAINES DE NIGELLE**

Revisite du bun classique avec une texture extra moelleuse et un aspect attractif qui rappelle le pain aux céréales. Les graines de nigelle, aussi appelées cumin noir, apportent un goût délicat de noix grillée.



• **LE PAIN FOSSETTE À L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE CUIT SUR SOLE**

Offre un goût unique grâce au mélange de farine qui le compose. Il offre une mie aérée et une croûte croustillante.

A travers cette gamme complète de pains burger, **Banquet d'Or®** offre aux professionnels de la restauration rapide de la **praticité** et de la **diversité** sans aucun compromis sur la **qualité** !