



BANQUET D'OR® ÉLARGIT SA GAMME DE PAINS À BURGER PREMIUM AVEC DEUX NOUVELLES RÉFÉRENCES !

Pavillon 7.1
Stand P26

Janvier 2024

Vandemoortele sera présente au salon Sandwich & Snack Show les 13 et 14 mars prochain à Paris, porte de Versailles. Elle y présentera notamment, à marque Banquet d'Or, **deux nouveaux pains à burger premiums prêts à l'emploi après décongélation** dédiés aux professionnels de la restauration. Ils seront à découvrir sur le stand P26 !

Ces deux nouveaux buns viennent élargir la gamme Banquet d'Or® jusqu'ici composée d'une dizaine de références, pour permettre aux professionnels de poursuivre la différenciation des cartes par la qualité, mais aussi en apportant de la nouveauté aux clients :

• LE PAIN À BURGER BRIOCHÉ ULTIME

Ce nouveau pain à burger met l'eau à la bouche. Sa recette à base d'œufs et de beurre lui apporte un moelleux incomparable et une saveur briochée à la fois inimitable et savoureuse. Avec sa croûte dorée et brillante, cette innovation promet une expérience unique.

• LE PAIN À BURGER FAÇON RUSTIQUE

Légèrement fariné, le bun rustique reprend les codes du bon pain à la française, avec une mie couleur crème, généreusement moelleuse et une croûte bien dorée.

100% cuits et **prédécoupés**, les pains à burger Banquet d'Or sont prêts à garnir, offrant ainsi aux professionnels de la restauration **une solution rapide** et **astucieuse** ainsi qu'une **flexibilité** de tout instant. **Surgelés**, ils sont la solution idéale pour **une qualité constante** et une fraîcheur assurée.

À travers cette large gamme de pains à burger, Banquet d'Or® offre aux professionnels de la restauration de la praticité et de la diversité sans aucun compromis sur la qualité !

Pain à burger façon rustique
90g Pain à burger brioché ultime
90g Conditionnement : 30/colis
DDM : 9 mois

