TENTEZ VOS CLIENTS

avec ces somptueux desserts Sweet Street à la composition harmonieuse.

Fondant au chocolat

Gâteau décadent avec truffe au chocolat noir et nappé d'une sauce chocolatée. Servir chaud pour libérer une exquise coulée de chocolat fondu qui réchauffera le cœur de vos clients. Présentation splendide.

CODE	UNITÉS PAR EMBALLAGE	PORTIONS PAR UNITÉ	POIDS PAR PORTION
1490	4	9	5 oz

Gâteau fromage à la new-yorkaise

Gâteau au fromage extrêmement crémeux, onctueux et savoureux. Il ferait sourire même la statue de la Liberté!

CODE	UNITÉS PAR EMBALLAGE	PORTIONS PAR UNITÉ	POIDS
0021	4	16	4 lb 4 oz

Xango[MD] authentique

Gâteau au fromage riche et onctueux avec une touche acidulée, enroulé dans une tortilla feuilletée qui fond en bouche.

CODE	UNITÉS PAR EMBALLAGE	PORTIONS PAR UNITÉ	POIDS PAR PORTION
7944	1	48	4,3 oz

Carré au citron savoureux[MD]

Délicieux sablé et crème au citron vivifiante. Un grand classique!

CODE	UNITÉS PAR EMBALLAGE	PORTIONS PAR UNITÉ	POIDS
0145	4	Entier	2 lb 14 oz

Gâteau carré (no 9)

Gâteau marbré aux pépites de chocolat, gâteau glacé au citron, gâteau marbré au fromage orange-pavot

CODE	UNITÉS PAR EMBALLAGE	PORTIONS PAR UNITÉ	POIDS
1186	4	18	3 lb 11 oz

*Poids moyen

DES DESSERTS HARMONIEUX^MD

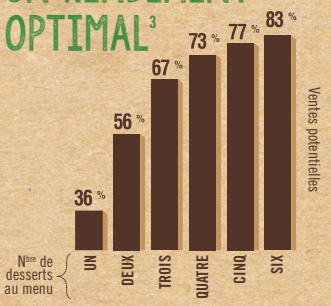
LE GOÛT

TENTEZ VOS CLIENTS AVEC
DIVERSES SAVEURS ET TEXTURES

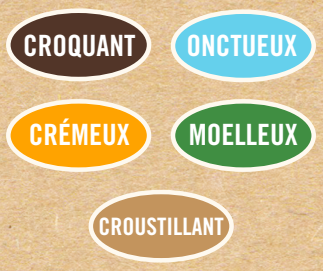
LES SAVEURS

Quatre profils de saveur suffisent pour accroître la probabilité que l'un de vos desserts plaise à chaque client. Selon une étude, ces saveurs sont les préférées de vos clients. Elles plairont à 88 % d'entre eux[2].

SIX DESSERTS POUR UN RENDEMENT OPTIMAL[3]

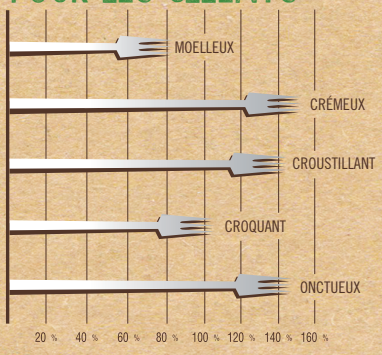


LES TEXTURES



Une variété de textures rendra votre menu attrayant et intrigant. Vos serveurs pourront aussi décrire vos desserts en termes alléchants.

LES TEXTURES VARIÉES SONT ATTRAYANTES POUR LES CLIENTS[2]



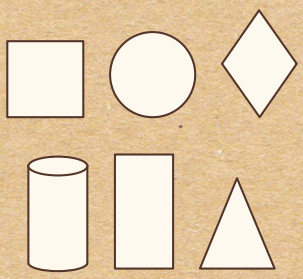
47,9 % **des cas, les clients choisissent leurs restaurants en fonction des desserts[1].**

L'APPARENCE

LES FORMES ET LA PRÉSENTATION
METTENT EN APPÉTIT

LES FORMES

Offrez-vous un choix de formes intéressant? Imaginez vos desserts sur un plateau. Dans votre menu, proposez une description visuelle pour éveiller l'imagination des clients dès le début du repas.



79 % **céderont à la tentation s'ils mangent en compagnie d'une personne qui commande un dessert[1].**

LA PRÉSENTATION

Facteurs de décision[4]

Chaque dessert doit être spectaculaire, qu'il soit photographié pour le menu, montré dans l'assiette ou présenté sur un charriot. Travailler avec des produits superbes vous facilitera la tâche.

1. Étude de Restaurant Hospitality/Food Management, 2008
2. Étude du NDP Group, de NPO Password et de CREST, Customer Satisfaction, mars 2004
3. Étude de Penton Media, Inc. sur l'achat de desserts, 2001 (1 088 personnes sondées)
4. Étude de Restaurant Hospitality/Food Management, 2002

SANS OGM

SIROP DE MAÏS À HAUTE TENEUR EN FRUCTOSE · ALCOOL · GRAS TRANS · COLORANTS ARTIFICIELS · SAVEURS ARTIFICIELLES

Nous travaillons depuis dix ans à éliminer les ingrédients nocifs **(agents de conservation, additifs et OGM)** de nos produits **sans compromettre le goût, la texture, ni l'aspect fonctionnel.**