



Catalogue de produits

Croûte à pizza

Boule de
pâte à pizza



Pâte à tarte

Notre histoire



Chez Pâte 2000, nous sommes fiers de confectionner d'excellentes croûtes pré-cuites de pizza. En plus, nous vous proposons une variété de produits tels que des boules de pâte à pizza standards et spécialités, des fonds et dessus de tartes, une délicieuse pâte à tarte, ainsi qu'une catégorie de tourtières et de sauces à pizza. Notre catalogue complet vous offre une solution clé en main pour répondre à tous vos besoins.

Voici pourquoi vous devriez choisir Pâte 2000 comme votre partenaire :

Large gamme de produits : Avec notre portefeuille de quatre usines au Québec, nous proposons une vaste sélection de produits pour répondre à toutes vos exigences.

Qualité supérieure : Nous sommes fiers d'offrir des produits de qualité exceptionnelle avec plus de 30 ans d'expérience sur le marché. Vous pouvez avoir confiance en notre engagement envers l'excellence.

Innovation culinaire : Avec nos produits, les possibilités de création sont infinies. Nous encourageons l'innovation culinaire en offrant des ingrédients et des produits qui inspirent les chefs à repousser les limites de la créativité.

Service personnalisé : Notre équipe est là pour vous aider. Nous comprenons que chaque client a des besoins uniques, c'est pourquoi nous offrons un service personnalisé pour vous aider à trouver les produits qui conviennent le mieux à votre établissement.





Boule de pâte à pizza

Une boule de pâte à pizza est un ingrédient pratique et polyvalent qui simplifie la préparation des pizzas maison. Sa texture souple et élastique en fait une base idéale pour créer des pizzas personnalisées selon les goûts et les préférences de chacun.

Tailles:

170 g - 60 unités / CS

198 g - 56 unités / CS

227 g - 48 unités / CS

255 g - 48 unités / CS

340 g - 36 unités / CS

454 g - 24 unités / CS



Boule de pâte à pizza Spécialités



La boule Vitalie est la pâte idéale pour tout type de clientèle. Elle est conçue à base de levure lente, ce qui permet une durée de vie de 72 heures à 4 °C. Elle est idéale pour obtenir une croûte dorée, croustillante et une mie alvéolée.

Tailles:

340 g - 30 unités / CS

454 g - 24 unités / CS

567g -15 unités / CS

La boule Authentika est facile et rapide à utiliser, et elle convient parfaitement aux "pizzaiolos" qui utilisent un four à bois. Elle contient davantage de levure pour faciliter son étirement et impressionner vos convives.

Idéale pour obtenir une croûte dorée, croustillante et moelleuse.

Tailles:

227 g - 48 unités / CS





Fond de Tarte

Découvrez notre sélection exquise de tartes, parfaites pour satisfaire les palais les plus exigeants.

Fabriquées avec des ingrédients de première qualité, nos tartes sont confectionnées avec soin pour garantir une fraîcheur et une saveur authentique.



Tailles:

- 1" - 204 unités / CS
- 5" Profonde- 120 unités / CS
- 9" Profonde- 24 unités / CS
- 8" Salée- 30 unités / CS
- 8" Salée dentelee- 28 unités / CS
- 8" Sucrée - 15 unités / CS
- 8" Sandioux- 60 unités / CS
- 9" Salée - 36 unités / CS
- 10" Salée - 24 unités / CS





Dessus de tarte

Nos dessus de tartes s'adaptent à une variété de pâtes à tarte, offrant la possibilité de créer une multitude de combinaisons de saveurs.

Leur polyvalence permet des présentations créatives, offrant une manière pratique et rapide d'ajouter une touche de sophistication à vos desserts.

Tailles:

5" - 120 unités / CS

8" - 60 unités / CS

8" Sandioux 60 unités / CS

9" - 60 unités / CS

10" - 48 unités / CS





10 Fonds & 10 dessus 8"

Regroupez l'ensemble dans un seul emballage. Notre formule de 10 fonds et 10 dessus est parfaite pour votre commerce.

140 g / unité

15 paquets / CS

96 CS / palette

10 Fonds & 10 dessus 9"

165 g / unité

15 paquets / CS

96 CS / palette





Pâtes à tarte

Fabriquées avec des ingrédients de première qualité, nos pâtes à tarte garantissent une texture parfaite et une saveur authentique. Elles sont conçues pour répondre aux normes les plus élevées de fraîcheur et de goût.

Régulière

1 KG



25% moins gras



1 KG - 12 unités / CS
48 CS / Palette



Tourtière

Découvrez l'authenticité et la tradition avec notre sélection de tourtières, des délices culinaires emblématiques qui incarnent le goût réconfortant du terroir. Plongez dans l'héritage culinaire avec nos tourtes savoureuses.

Panne a tourtière

Taille:

8" x 8" - 250 g - 12 unités /CS

Fonds de tourtière

Tailles:

8" x 8" - 250 g - 12 unités /CS

10" x 12" - 300 g - 24 unités /CS

Dessus de tourtière

Taille:

10" x 12" - 500 g - 12 unités /CS





Croûte à pizza

Prêtes à être garnies, nos croûtes à pizza offrent une commodité sans pareille. Elles permettent une préparation rapide, idéales pour les cuisines professionnelles et les restaurants.

Régulier

Tailles:

5" - 65 g - 60 unités /CS

9" - 160 g - 24 unités /CS

12" - 300 g - 24 unités /CS

Carré

Tailles:

9"x 9" - 145 g - 60 unités /CS

9"x 9" Nature-145 g - 48 unités /CS

9"x 9" Italienne-145 g - 48 unités /CS

9"x 9" Pesto-145 g - 48 unités /CS





Sauce à pizza

La réussite d'une délicieuse pizza dépend principalement de sa pâte et de sa sauce. Les sauces à pizza de Pâte 2000 sont ultra onctueuses, parfaitement épicées et faciles à utiliser. Étonnez vos amis !

Tailles:

250 ml - 12 unités / CS

2 KG - 12 unités / CS





Pour plus d'information

www.boulangeriehumanite.ca

 Les Aliments 2000

 Pâte2000

 @pate2000qc