

# Catalogue de produits



Croûte à pizza

Boule de  
pâte à pizza



Pâte à tarte

# Notre histoire



Chez Chef François Hubert, nous comprenons que la base de toute pizza exceptionnelle réside dans sa croûte ! C'est pourquoi nous sommes fiers de confectionner les meilleures croûtes pré-cuites disponibles sur le marché. Et ce n'est pas tout – nous proposons également une délicieuse pâte à tarte et des boules de pâte à pizza pratiques, vous offrant ainsi des possibilités infinies pour créer de délicieuses pizzas maison.

Voici pourquoi vous devriez choisir François Hubert 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.





# Pâte à tarte

Économisez du temps avec un produit facile à utiliser ! La pâte à tarte François Hubert est votre alliée dans la cuisine. Présentée dans un format de 1 kg très pratique et simple d'utilisation.

## Types:

Original



25 % moins gras



25 % moins sel



Poid : 1 KG  
UN/CS: 16

# Croûte à pizza

La croûte à pizza François Hubert a été spécialement conçue pour offrir une expérience pratique et facile d'utilisation. Avec plusieurs formats et types disponibles, notre recette est à la fois surprenante et deviendra un incontournable dans votre cuisine.

## Types:

- **Blanche étuvée**
- **Mince étuvée**
- **Mince non étuvée**

## Tailles:

**5" - 50 g - 72 unités / CS**

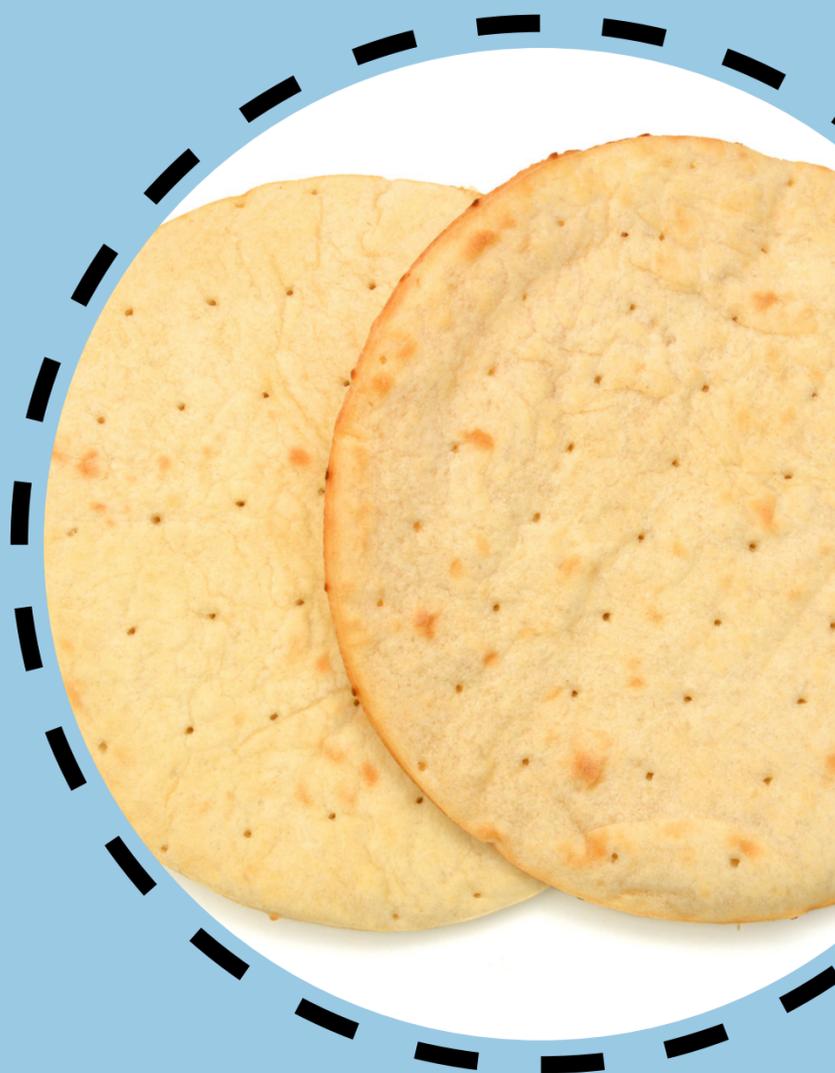
**9" - 150 g - 24 unités / CS**

**11" - 135 g - 72 unités / CS**

**12" - 265 g - 24 unités / CS**

**15" - 310 g - 16 unités / CS**

**16" - 380 g - 16 unités / CS**



# Boule de pâte à pizza

  
- CHEF -  
**FRANÇOIS  
HUBERT**

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**

**200 g - 60 unités / CS**

**230 g - 48 unités / CS**

**340 g - 36 unités / CS**

**454 g - 14 unités / CS**

**532 g - 24 unités / CS**

**560 g - 24 unités / CS**

**700 g - 14 unités / CS**

**756 g - 16 unités / CS**

**756 g - 16 unités / CS**

**868 g - 14 unités / CS**

**980 g - 10 unités / CS**



# Pour plus d'information

---

[www.boulangeriehumanite.ca](http://www.boulangeriehumanite.ca)

 Chef Francois Hubert

 Chef Francois Hubert

 @cheffrancoishubert