

VOUS ADOREREZ NOS BISCUITS.

Notre pâte à biscuits est préparée selon des recettes-maison traditionnelles, avec plus de 35 ans d'expérience en production, et contiennent des ingrédients de haute qualité.

POURQUOI DES BISCUITS POUR LES FÊTES ?

- Les biscuits sont devenus le **DESSERT LE PLUS DEMANDÉ** pour les menus en raison des variétés diverses et de leur portabilité.
- Notre assortiment comprend des **SUPER VARIÉTÉS** qui peuvent s'allier pour obtenir des desserts parfaits.
- **34 % DE CANADIENS** décident de commander un dessert ou un biscuit en barre (pâtisserie) s'il est proposé dans un restaurant ou un autre lieu de restauration.

NOUVELLES VARIÉTÉS



Caramel et pomme



Végétarien - Citrouille et brisures de chocolat



Gingembre et mélasse

COMMANDEZ MAINTENANT !

GFS Code	Sysco SUPC	Description	Taille de l'emballage
1135000	8051738	Sablé chocolat blanc et canneberges, 1 oz	256 x 28 g (1 oz)
3353005	5580784	Gingembre et mélasse, 2 oz	128 x 56 g (2 oz)
1733028	231423	Morceaux de triple chocolat, 1,5 oz	168 x 42 g (1,5 oz)
1116476	401489	Avoine, canneberges et noix, 1,5 oz	168 x 42 g (1,5 oz)
1258758	3045816	Végétarien - Citrouille et brisures de chocolat, 1,5 oz	168 x 42 g (1,5 oz)
1444410	7212078	Caramel et pomme, 1,5 oz	168 x 42 g (1,5 oz)
1443860	N/A	Cannelle et sucre, 1,5 oz	168 x 42 g (1,5 oz)



NOUVEAU !

NOUVEAU !

NOUVEAU !

- Chaque **NOUVEAU** produit est proposé jusqu'à épuisement des stocks.
- Durées de conservation : 365 jours congelé / 90 jours réfrigéré / 5 à 7 jours après cuisson.

Pour nous contacter :
Cérélia Canada Bakery LP

Colombie-Britannique : Steve Tindle
steve@tindlemarketing.com Tél. : 604-313-1247

Prairies : Ed Stemkoski
ed@tindlemarketing.com Tél. : 204-230-9604

Ontario : Jamie Peters
jpeters@cerelia.com Tél. : 647-992-0455

Québec : Marc-André Gratton
magratton@agginc.ca Tél. : 514-895-1451

Atlantique : Patty Champion
p.champion@cafoodservice.com
Tél. : 902-468-8990, poste 35

Siège social :
6925 Invader Crescent,
Mississauga ON, L5T 2B7, Canada
Tél. : 905-670-1110 | Téléc. : 905-670-4500

Cérélia
Founded on trust, inspired by food

CÉLÉBREZ LES FÊTES AVEC NOS BISCUITS.

Notre pâte à biscuits est préparée selon des recettes-maison traditionnelles, avec plus de 35 ans d'expérience en production, et contiennent des ingrédients de haute qualité.

POURQUOI DES BISCUITS POUR LES FÊTES ?

- Les biscuits sont devenus le **DESSERT LE PLUS DEMANDÉ** pour les menus en raison des variétés diverses et de leur portabilité.
- Notre assortiment comprend des **SUPER VARIÉTÉS** qui peuvent s'allier pour obtenir des desserts parfaits.
- **34 % DE CANADIENS** décident de commander un dessert ou un biscuit en barre (pâtisserie) s'il est proposé dans un restaurant ou un autre lieu de restauration.

NOUVELLE VARIÉTÉ



Caramel et pomme



Morceaux de triple chocolat
L'une des saveurs les plus en demande.



Sablé chocolat blanc et canneberges

GFS Code	Sysco SUPC	Description	Taille de l'emballage
1135000	8051738	Sablé chocolat blanc et canneberges, 1 oz	256 x 28 g (1 oz)
3353005	5580784	Gingembre et mélasse, 2 oz	128 x 56 g (2 oz)
1733028	231423	Morceaux de triple chocolat, 1,5 oz	168 x 42 g (1,5 oz)
1116476	401489	Avoine, canneberges et noix, 1,5 oz	168 x 42 g (1,5 oz)
1258758	3045816	Végétarien - Citrouille et brisures de chocolat, 1,5 oz	168 x 42 g (1,5 oz)
1444410	7212078	Caramel et pomme, 1,5 oz	168 x 42 g (1,5 oz)
1443860	N/A	Cannelle et sucre, 1,5 oz	168 x 42 g (1,5 oz)



NOUVEAU !
NOUVEAU !
NOUVEAU !

- Chaque **NOUVEAU** produit est proposé jusqu'à épuisement des stocks.
- Durées de conservation : 365 jours congelé / 90 jours réfrigéré / 5 à 7 jours après cuisson.

COMMANDEZ MAINTENANT !

Pour nous contacter :
Cérélia Canada Bakery LP

Siège social :
6925 Invader Crescent,
Mississauga ON, L5T 2B7, Canada
Tél. : 905-670-1110 | Téléc. : 905-670-4500

Colombie-Britannique : Steve Tindle
steve@tindlemarketing.com Tél. : 604-313-1247

Prairies : Ed Stemkoski
ed@tindlemarketing.com Tél. : 204-230-9604

Ontario : Jamie Peters
jpeters@cerelia.com Tél. : 647-992-0455

Québec : Marc-André Gratton
magratton@agginc.ca Tél. : 514-895-1451

Atlantique : Patty Champion
p.champion@cafoodservice.com
Tél. : 902-468-8990, poste 35

Cérélia
Founded on trust, inspired by food