



L'art de faire son pain, réinventé

QUAND L'ARTISANAT RENCONTRE
L'EXCELLENCE CULINAIRE



Retour aux sources

Dans un monde où les clients recherchent de plus en plus des expériences authentiques, le pain maison s'impose comme un symbole d'artisanat. Grâce à notre four compact, spécialement conçu pour les cuisines de restaurants, vous pouvez maîtriser l'art du pain sans compromis sur la qualité.

Nos pierres à forte inertie thermique restituent la chaleur comme dans un four traditionnel, tandis que le système de vapeur intégré garantit une cuisson parfaite. Ce mariage d'innovation et de tradition fait de votre pain une signature culinaire unique.

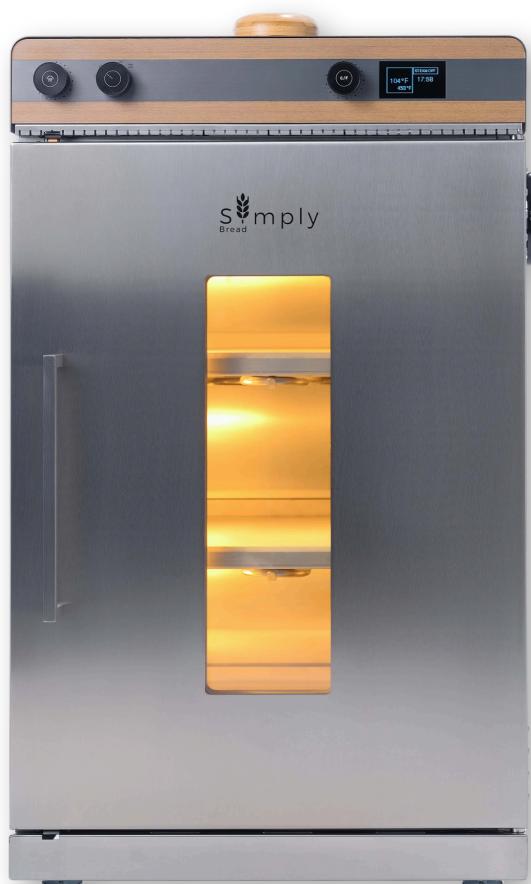
Le pain, vecteur d'émotion

Quoi de plus gratifiant pour vos clients que de savourer un pain fraîchement sorti du four, encore tiède, accompagnant à la perfection une entrée ou un plat principal ? Offrez-leur un voyage sensoriel inoubliable, où chaque bouchée les ramène aux origines de la gastronomie.

Associez vos créations boulangères à des plats emblématiques. Du pain au levain maison sublimant un foie gras à un pain aux céréales rares pour accompagner un beurre fermier, votre carte gagnera en richesse et en différenciation.



•
Avec un food pairing au sommet, on crée une expérience client hors du commun.



Compact. Innovant. Essentiel.

Conçu pour les cuisines modernes

Avec ses dimensions compactes et son design élégant, notre four s'intègre parfaitement à tous les espaces, même les plus restreints. Il permet à chaque restaurant, étoilé ou non, de répondre aux attentes d'une clientèle exigeante en quête d'authenticité.

Aucune expertise en boulangerie n'est nécessaire. Nos guides d'accompagnement et notre service client dédié vous permettent de tirer le meilleur parti de notre technologie, pour un résultat optimal à chaque fournée.

L'essence de Simply Bread

Imaginez un pain qui ne se contente pas d'accompagner vos plats, mais qui devient une véritable signature culinaire, celle qui marque la mémoire de vos convives. Simply Bread vous permet de transformer une simple miche en un élément central de votre identité gastronomique.

Avec une production sur place, ajustée à vos besoins, dites adieu au gaspillage et optez pour une approche résolument respectueuse de l'environnement. Faites chaque fournée à la demande, avec la garantie d'une qualité irréprochable.

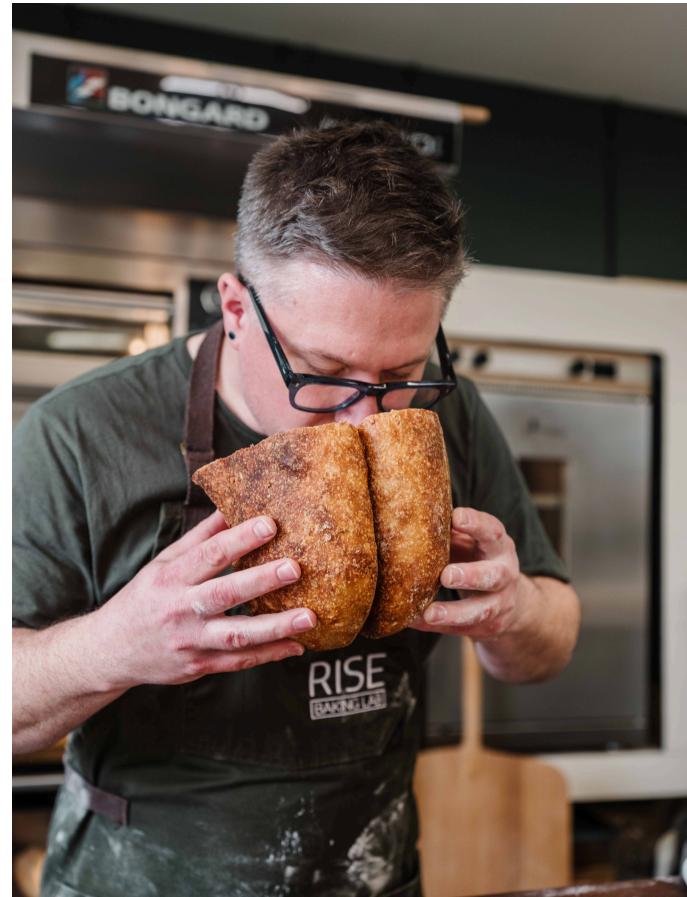
Notre mission va bien au-delà du produit : nous sommes à vos côtés, de l'installation à la maîtrise complète du four. Une solution sur-mesure, pensée pour s'intégrer parfaitement à votre cuisine et vous offrir une expérience sans compromis.

Rejoignez le mouvement de l'artisanat en cuisine

Simply Bread ne vend pas seulement un four. Nous proposons une expérience, une philosophie, une manière de réinventer la boulangerie dans votre établissement. Découvrez comment notre technologie peut transformer votre cuisine en véritable atelier d'artisanat culinaire.



Un bon pain ne se contente pas d'accompagner un repas, il le transforme. C'est l'équilibre parfait entre l'artisanat, la patience, et l'authenticité.



Contactez-nous dès aujourd'hui et faites du pain maison l'âme de votre restaurant.

info@simply-bread.co
+32 4 268 40 18

