

GA07

Gaufre liégeoise - 70g

Une gaufre prête à garnir, généreuse et conçue pour les chefs

Recette authentique de Belgique. Cette gaufre liégeoise à base de beurre est garnie de sucre perlé croustillant. Son aspect artisanal et son délicieux arôme de beurre et de vanille en font un atout en service alimentaire : en dessert à personnaliser autant qu'en prêt à emporter.



DURÉE DE VIE 18 mois (surgelé)
Durée de vie dans le sachet scellé,
une fois décongelé : 2 semaines.

ORIGINE Belgique

SURGELÉ -18°C / 0°F

GTIN CODE 00841161002959

ALLERGÈNES

Contient : Blé, Lait, Oeuf et Soya..

Pas de colorant, ni conservateurs.

FORMAT

- 70 g (0.53 oz)
- 52 unités/caisse
- 120 caisses/palette

Décongeler ou réchauffer, et servir

3 méthodes de préparation :

- **Décongeler 30 minutes et servir.**
- **Au four à micro-ondes :** sortir du sachet et chauffer 30 secondes, sans décongélation préalable.
- **Au grille-pain:** pour une texture plus croquante, sortir du sachet et chauffer 2 minutes.



Points forts



Plus qu'une gaufre, une base de dessert, déjeuners sucrés - salés ou prêt à emporter.

Un produit gourmet apprécié par les chefs

Fait avec des oeufs frais