

VR1046GA

Mini gaufre

Mini-gaufres : l'authenticité en deux bouchées pour une création personnalisée

Découvrez nos mini-gaufres en deux bouchées, authentiquement belges, avec du vrai sucre perlé. Préparées avec des ingrédients de qualité, leur mise en œuvre est rapide, que ce soit par décongélation via réchauffage ou à température ambiante. Faciles à personnaliser, ces délices ajoutent une touche d'originalité à vos créations.

DURÉE DE VIE 18 mois

ORIGINE Belgique

SURGELÉ -18°C / 0°F

CODE GTIN 00841161089509

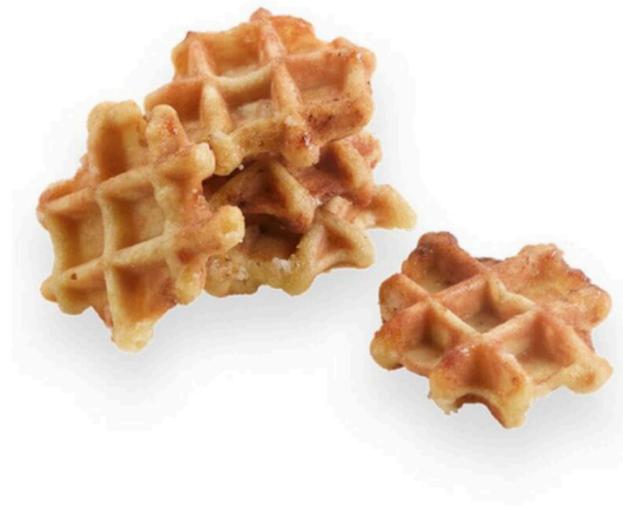
ALLERGÈNES

Contient : Blé, Œufs
Peut contenir : Lait

Sans agent de conservation, colorants
ni OGM, sans huile de palme

FORMAT

- 15 g (0.53 oz)
- 6 x 5.5 x 1.6 cm
- 120 unités / caisse
- 225 caisses / palette



Points forts

Facile à personnaliser

Ingrédients de haute qualité

Gaufre déjà cuite

À servir en collation sucrée ou
en base pour une composition
traiteur salée

Utilisation, Prêt-à-servir

Plusieurs modes de décongélation possible :

- **Four** : Préchauffer le four à 200°C/400°F. Sans décongélation préalable, retirer les gaufres des emballages et les placer sur une plaque à pâtisserie. Réchauffez pendant environ 3 minutes.
- **Micro-ondes** : retirer les gaufres des emballages et réchauffer +/- 45 secondes à 800 Watts
- **Température ambiante** : Décongeler 30 minutes environ et servir.

