

PG5006GA

Crêpes traditionnelles non sucrées - 18 cm / 7"

La plus versatile des crêpes, facile à plier, idéale en prêt à emporter

Grâce à des ingrédients de qualité et à un savoir-faire traditionnel, ces crêpes fines et souples permettent des pliages multiples, afin de réaliser de délicieuses crêpes garnies sucrées ou salées.

Faciles à mettre en oeuvre après décongélation et faites pour les professionnels, elles offrent une excellente tenue permettant des pliages différents, jusqu'à des présentations complexes en aumônière.



DURÉE DE VIE 18 mois (surgelé) / 2 jours au réfrigérateur à 4°C / 39°F (après décongélation)

ORIGINE France

SURGELÉ -18°C / 0°F

CODE GTIN 00841161089790

ALLERGÈNES

Contient : Blé, Lait, Œuf.

Sans colorant, conservateur, ni huile de palme

FORMAT

- 25 g (0,88 oz)
- 160 (16 piles de 10 crêpes)
- 90 caisses / palette

Utilisation, Décongeler au réfrigérateur

- Décongélation **au réfrigérateur** (méthode recommandée) : Laisser décongeler la pile 5 heures au réfrigérateur à 39°F (4°C).
- Décongélation **au four à micro-ondes** : Retirer le produit de son emballage. Chauffer pendant 1 minute 50 secondes au micro-ondes en mode décongélation.
- **Pour réchauffer** : Placer une crêpe sur une plaque chauffée à 400°F (200°C) ou dans une poêle chauffée avec une noix de beurre. Réchauffer 10 secondes de chaque côté.



Une crêpe conçue pour le pliage

Appréciée par vos équipes pour le prêt à emporter, en service traiteur ou service à l'assiette

Une solution économique, pratique, sans pertes (emballée x10)

Faite avec des ingrédients frais