

PG5007GA

Crêpes moelleuses non sucrées - 14 cm / 5,5"

Une crêpe prête à garnir pour les déjeuners et brunchs ou en dessert

Les crêpes moelleuses présentent un aspect particulièrement gourmand, avec une couleur dorée à souhait et un joli dessin marbré, défini pour les professionnels du service alimentaire.

Légèrement plus épaisses que des crêpes classiques, les crêpes moelleuses sont aussi plus petites et ont une texture particulièrement moelleuse et fondante.

Servir à température ambiante, nappées (chocolat, confiture, sirop d'érable) ou garnies d'ingrédients salés.

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 00841161089806

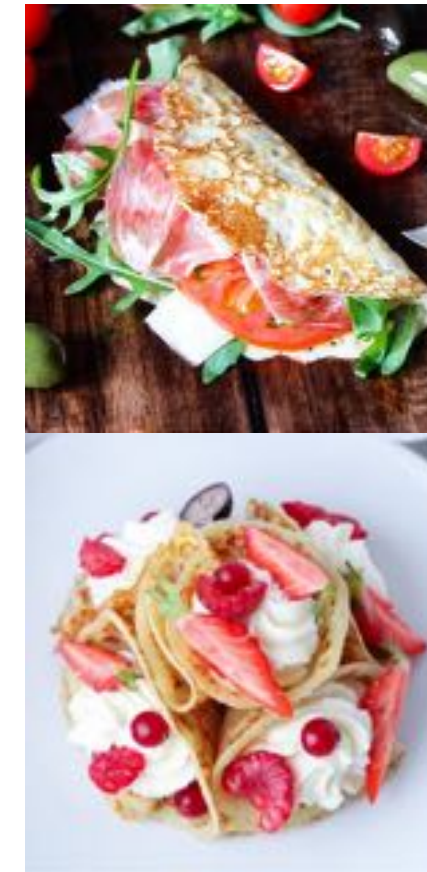
ALLERGÈNES

Contient : Blé, Lait, Œuf.

Sans colorant, conservateur, ni huile de palme

FORMAT

- 30 g (1,06 oz)
- 80 (8 sachets de 10 crêpes)
- 144 caisses / palette



Une crêpe conçue pour être garnie

Appréciée par vos équipes pour les brunchs, les déjeuners et les desserts



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

Faite avec des oeufs frais

Utilisation, Décongeler et servir

- Décongélation **au réfrigérateur** (méthode recommandée) : Laisser décongeler une crêpe pendant 35 minutes au réfrigérateur à 39°F (4°C).
- Décongélation **au four à micro-ondes** : Retirer la crêpe de son emballage. Chauffer pendant 1 minute 15 secondes au micro-ondes en mode décongélation.
- **Si vous souhaitez les réchauffer** : chauffer sans emballage 20 secondes au four à micro-ondes.

