

PG5008GA

Crêpes gourmandes non sucrées

- 35 cm / 14"

Une crêpe prête à garnir généreuse et digne de la signature des chefs

La recette bretonne authentique des crêpes gourmandes garantit une souplesse extrême. Elles sont très faciles à mettre en oeuvre après décongélation, notamment grâce à une excellente tenue permettant des pliages différents et se réchauffent en seulement 10 secondes.

Idéales en service traiteur autant qu'en dessert ou plat salé servi à l'assiette, sa finesse standardisée et sa saveurs apportées par ses ingrédients frais en font un ingrédient privilégié par les chefs.



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 00841161089875

ALLERGÈNES

Contient : Blé, Lait, Œuf.

Sans colorant, conservateur, ni huile de palme

FORMAT

- 70 g (2,47 oz)
- 50 (5 sachets de 10 crêpes)
- 96 caisses / palette

Utilisation, Décongeler et servir

- Décongélation **au réfrigérateur** (méthode recommandée) : Laisser décongeler une crêpe pendant 5 heures au réfrigérateur à 39°F (4°C).
- Décongélation **au four à micro-ondes** : Retirer la pile de crêpes de son emballage. Chauffer pendant 2 minutes et 30 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.



Points forts

Une crêpe conçue pour être garnie

Appréciée par les chefs pour sa qualité constante et sa souplesse

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

Faite avec des oeufs frais