

AB1030GA

Gougère fourrée au comté

Bouchées cocktail avec un généreux fourrage fondant (+ de 14% de fromage Comté).

Idéal pour une fête ou un événement, comme pièce de buffet sur son propre plateau ou pour servir d'amuse-bouche. La garantie d'une bouchée traiteur de qualité : pièce élaborée avec du Comté français affiné et finie à la main.

Une bouchée traiteur facile à servir (cuisson rapide en 14 min.), qui répond aux préférences du marché canadien tout en offrant l'expérience raffinée d'un service de professionnels.

ALLERGÈNES

Contient : Lait, Oeuf, Blé.
Peut contenir : Noix, Soja, Sésame.

5 ingrédients ("clean label")
Sans colorant, ni arôme artificiel
Sans huile de palme
Végétarien

FORMAT

- 3 plateaux x 48
- 144 unités / caisse
- 110 caisses / palette

DURÉE DE VIE 24 mois (surgelé)

ORIGINE France

SURGELÉ -18°C / 0°F

CODE GTIN 00841161089905

Utilisation, Prêt à cuire

- Préchauffer le four conventionnel à 170°C / 340°F.
- Sans décongélation, retirer le film plastique, placer la barquette dans le four et cuire pendant 14 min à 170°C / 340°F.
- Conserver pendant 24 heures maximum à 4°C / 39°F après décongélation.



Points forts

Cuisson rapide en
14 minutes



Bouchée traiteur,
présentation artisanale

Fromage Comté AOP