

PG5009GA

GASTRONOMIA

*Points forts*

# Mini blini poivrons rouges et piquillos

## - 1 bouchée

**Blinis moelleux, légers en bouche avec un goût de poivrons cuits.**

À servir en buffets traiteur, en bouchée apéritif, lors d'un brunch ou comme collation. Les blinis peuvent être dégustés chauds ou froids, et aussi bien seuls qu'accompagnés d'une crème fraîche ciboulette, d'une tapenade, de rillettes de poisson,...

**DURÉE DE VIE** 18 mois (surgelé)

**ORIGINE** France

**SURGELÉ** -18°C / 0°F

**CODE GTIN** 00841161000191

### ALLERGÈNES

Contient : Lait, Oeuf, Blé.

Sans colorant, ni conservateur

### FORMAT

- 2 sacs x 120
- 240 unités / caisse
- 144 caisses / palette

### Utilisation, Prêt à servir

- Décongélation : pour 10 mini blinis, 2 heures au réfrigérateur à +4°C / 39°F (recommandé) ou 20 secondes au micro-ondes (sans emballage) en mode décongélation.
- :Les mini blinis se dégustent à température ambiante, agrémentés de garnitures salées ou sucrées, sans nécessité d'être réchauffés.
- Si vous souhaitez les tiédir, vous pouvez les passer 30 secondes au toaster, ou sur une plaque chauffée à 200 °C / 392°F, 5 secondes de chaque côté.
- Durée de vie après décongélation : J+1 entre 0 et 4°C (32 à 39°F).



Blinis moelleux,  
faciles à garnir



Présentation  
originale

Format traiteur,  
facile à utiliser