

PG5010GA

GASTRONOMIA

Points forts

Mini blini noir au charbon - 1 bouchée

Blinis moelleux,
faciles à garnir

Blinis moelleux, légers en bouche avec un goût de beurre et de couleur noir charbon, 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 00841161000207

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).



Présentation
originale

Format traiteur,
facile à utiliser