GASTRONOMIA

gastronomia.ca

CODE : AB1025CS

Breaded brie triangles - 32 g

Triangles de brie panés - 32 g

32g (1.13oz) 85 un. 136



PREPARATION

Oven: 12 min. 220°C (428°F), turning halfway through. Deep fryer: No thawing required. In small batches 180°C (356°F) for 5 min.

Four : 12 min. 220 °C (428 °F), retourner à mi-cuisson. Friteuse : Sans décongélation, frire en petites quantités à 180 °C (356 °F) 5 min.

A golden, crispy coating with a rich, creamy Brie centre. These ready-to-cook appetizers offer chefs and caterers a convenient way to enhance cocktail receptions, buffets and starters. Easy to prepare in the oven or deep fryer, they deliver consistent results with minimal preparation.

Une panure dorée et croustillante renfermant un cœur de brie onctueux et riche. Ces amuse-bouches prêts à cuire offrent aux chefs et aux traiteurs un moyen pratique d'agrémenter les réceptions-cocktail, les buffets et les entrées. Faciles à préparer au four ou à la friteuse, ils garantissent des résultats constants avec un minimum de préparation.

SHELFLIFE | DURÉE DE VIE 18 months | *mois*
STORAGE FREEZER | CONSERVATION CONGÉLATEUR -18°C / 0°F
ALERGENES | ALLERGÈNES
Milk, Wheat. May contain: Fish, Eggs, Mustard, Soy, Crustaceans and molluscs.
Lait, Blé. Peut contenir: Poisson, OEufs, Moutarde, Soya, Crustacés et mollusques.
ORIGINE Spain *Espagne*
GTIN 00841161000351

HIGHLIGHTS

- PREMIUM replacement to 'Fondue Parmesan'
- Bar menus, Catering, Events, Banquets.
- Frozen and ready to cook, no waste, cost control.

POINTS FORTS

- Alternative PREMIUM aux 'Fondues Parmesan'
- Menus de bar, service de traiteur, événements, banquets.
- Surgelés et prêts à cuire, aucun gaspillage, maîtrise de vos marges.