GASTRONOMIA

gastronomia.ca

CODE : AB1026CS

Goat Cheese Crispy bites - 26 g

Bouchées Croustillantes Fromage de Chèvre - 26 g

26 g (0.91 oz) 115 un. 136



PREPARATION

Oven: 8 min. 220°C (428°F), turning halfway through. Deep fryer: No thawing required. In small batches 180°C (356°F) for 4 min.

Four : 8 min. 220 °C (428 °F), retourner à mi-cuisson. Friteuse : Sans décongélation, frire en petites quantités à 180 °C (356 °F) 4 min.

A golden, crispy coating reveals a rich and creamy goat cheese centre. These ready-to-cook PREMIUM bites offer chefs and caterers a convenient way to diversify their hot appetizers, starters and cocktail reception menus. Easy to prepare and versatile, they simplify kitchen operations while allowing for creative presentation and pairing.

Sous leur enrobage doré et croustillant se cache un cœur riche et crémeux de fromage de chèvre. Ces bouchées PREMIUM prêtes à cuire offrent aux chefs et aux traiteurs un moyen pratique de diversifier leurs menus d'amuse-bouches chauds, d'entrées et de réceptions. Faciles à préparer, elles simplifient les opérations en cuisine tout en permettant des présentations et des accords créatifs.

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 00841161000344

HIGHLIGHTS

- Convenient 26 g bite size
- Bar menus, Catering, Events, Banquets
- Frozen and ready to cook, no waste, cost control

POINTS FORTS

- Portions pratiques de 26 g
- Menus de bar, service de traiteur, événements, banquets
- Surgelés et prêts à cuire, aucun gaspillage, maîtrise de vos marges.

Created 2026.11.13 BB