

Sablé Breton au Beurre

& Fleur de sel de Guérande

Réf : 3xx030



Forme Palet
Moule papier biodégradable
Diam 90; Haut 20 mm
Poids 30 g

36 UVC*138 boîtes/palette



Avantages Produit

Description :

Sablé : Beurre, œufs entiers, farine,
Sucre et fleur de sel...

Sans colorant, ni conservateur.

Mise en œuvre :

Facile et rapide.

Retirer le sablé de son moule papier
biodégradable. (100% fibres végétales)
Se consomme à température ambiante.

Décongélation :

1h au réfrigérateur à + 4°C

Ou 5 mn au four à 150 C°.

Cap sur la Bretagne avec ce délicieux sablé palet Breton

Une pâtisserie authentique riche en beurre et œufs frais,
avec une pointe de fleur de sel, délicatement cuit au four
pour une texture des plus croustillante !

Idéale pour une présentation de dessert assiette en
restauration :

Possibilité de l'associer à une Crème Citron & Meringue,
des morceaux de Pommes & Caramel au Beurre salé ou
encore à une Crème « façon Tropicane » avec des
Fraises ou des Framboises pour des versions de tartes
revisitées.

Conservation après décongélation : 72H garanties à
4°C.

L'atout du surgelé permet une meilleure gestion du stock
afin d'éliminer les pertes