

 CLAFOUTIS INDIVIDUELS



Des recettes fondantes, riches en garniture pour un repas léger et équilibré !

PRÉSENTATION

- Ces clafoutis sont préparés à partir d'ingrédients rigoureusement sélectionnés, pour obtenir ces recettes gourmandes, légères et pleines de saveurs : oeuf, crème, saumon, saint-jacques, poulet et légumes. Avec un appareil riche et onctueux, une garniture généreuse, elles conservent leur aspect traditionnel et offrent une présentation de qualité.

Variétés : clafoutis saumon-brocoli, clafoutis poulet-chèvre et tomate, clafoutis légumes et clafoutis saint-jacques-poireaux et safran.

Clientèle potentielle :

- Restauration commerciale : points chauds, vente à emporter, brasseries, cafeterias,...
- Distribution grand public : freezer-center, GMS, vente à domicile...

FORMAT

- Poids net unitaire : 180 gr

CONDITIONNEMENT

- 24 pièces par colis
- Poids net du colis : 4,32 kg
- Dimensions du colis : 396×301×135 mm
- 104 colis / palette

MODE D'EMPLOI

Au four traditionnel :

- Produit prêt à réchauffer
- Ne pas décongeler
- Préchauffer le four 10 à 15 minutes à 160°C
- Réchauffer 15 à 20 minutes à 160°C

Au micro-ondes:

- Placer la boîte directement au micro-ondes pendant 4 minutes à 850W.

