



## FAR BRETON

### PRÉSENTATION

- Une véritable recette de far aux pruneaux (au beurre et aux œufs), présentée en bande dans son moule d'aluminium.  
Pas de fond de pâte pour ce far respectueux de la tradition !

### FORMAT

- 35 cm x 12,5 cm.

### CONDITIONNEMENT

- Carton de 6 bandes x 1 Kg.

### MODE D'EMPLOI

- Décongeler au réfrigérateur pendant 4 à 5 heures et consommer dans les 24 heures.



## BRETON CUSTARD FLAN

### PRESENTATION

- A delicious traditional recipe of Breton custard flan with prunes (butter, eggs), presented in strip in its aluminium tray. (without pastry base)

### SIZE

- 35 cm x 12,5 cm.

### PACKAGING

- Box of 6 strips x 1 Kg.

### DIRECTIONS

- Defrost in the refrigerator for 4 to 5 hours and eat within 24 hours.





## PUDDING MIT BACKPFLAUMEN

### PRÄSENTATION

- Ein wahres Auflaufrezept mit Backpflaumen (mit Butter und Eiern) in Streifen präsentiert in einer Aluminiumform. Dieser Kuchen hat keinen Boden mit Respekt auf die Tradition!

### FORMAT

- 35 cm x 12,5 cm.

### VERPACKUNG

- Karton mit 6 Streifen x 1 Kg.

### ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

- Im Kühlschrank 4 Stunden lang auftauen lassen und in den darauffolgenden 24 Stunden verzehren.



## FAR BRETÓN

### PRESENTACIÓN

- La verdadera receta del far bretón con ciruelas pasas (mantequilla y huevos) presentado en plancha en un molde de aluminio. Respetando la tradición, el far no tiene base de masa.

### FORMATO

- 35 cm x 12,5 cm.

### ENVASADO

- Caja de 6 planchas x 1 Kg.

### MODO DE EMPLEO

- Descongelar en la nevera durante 4 a 5 horas y consumir dentro de las 24 horas siguientes.

