

# Sablé Abricot

Pur beurre

Réf : 1112025



Forme Mini Palet  
Moule papier biodégradable  
Diam 60mm, Haut 20mm  
Poids 25 g

60 UVC \* 138 boîtes/palette



## Descriptif :

Pâte sablée pur beurre aux œufs entiers...  
Fruits de saison : Abricot ou Figue ou Quetsche

Sans colorant ni conservateur.

## Mise en œuvre :

Retirer le sablé aux fruits encore congelé  
de son moule papier biodégradable.  
(100% fibres végétales)

Se consomme à température ambiante  
ou légèrement tiédi.

## Décongélation :

2h au réfrigérateur à + 4°C  
Ou 10s au micro-ondes à 750W.  
A renouveler si besoin  
Valider selon les micro-ondes.

## Avantages Produit

Une déclinaison de délicieux petits sablés croustillants  
pur beurre, recouverts d'un fruit de saison : abricot ou  
figue ou quetsche, et délicatement cuits au four.

Leur atout séduction : un visuel gourmand et fruité pour  
un aspect « fait maison » garanti.

Mini-desserts plaisir, idéals pour les cafés gourmands,  
buffets cocktails ou farandole de desserts...

Mise en œuvre facile et rapide.

Conservation après décongélation: 72 heures garanties  
à température ambiante.

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