

# Sablé **BIO** aux Abricots

Pur beurre

**REF : 3112080BIO**

Forme Palet  
Moule papier Biodégradable

Diam 90 mm  
Haut 20 mm  
Poids 80 g

24 UVC\*138boîtes/palette



## Descriptif :

### **Ingrédients 100 % issus de l'agriculture Biologique**

Certifié par Ecocert FR-BIO01

Sablé : farine, sucre, beurre frais  
Fruits de saison : Abricots ou Figues  
ou Quetsches.

Sans colorant, ni conservateur.

## Mise en œuvre :

Facile et rapide.  
Retirer le sablé aux fruits encore congelé  
de son moule papier.  
Se consomme à température ambiante,  
Ou légèrement tiédi.

## Décongélation :

2 à 4 h à température ambiante

## Avantages Produit

Une pâtisserie **ARTISANALE 100 % BIO**, riche en oreillons d'Abricots fondants délicatement cuits au four sur un sablé croustillant pur beurre.

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

Possibilité de l'associer à une pointe de crème fouettée ou à une boule de glace, coulis de fruits...pour une présentation soignée en restauration.

Vendue dans son moule papier, idéale pour la vente à emporter, plateau repas...

Conservation après décongélation : 72 h à +4°C

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