

Gâteau Amande

Aux Abricots



Réf : 4xx095

Forme LE 80
Moule papier biodégradable
Diam 80; Haut 35 mm
Poids 95 g

24 UVC*138 boîtes/palette



Avantages Produit

Descriptif :

Gâteau amande, PUR BEURRE
aux œufs entiers...
Fruits de saison : Abricots, Figes
ou Mûres sauvages...

Mise en œuvre :

Facile et rapide.
Possibilité de retirer le gâteau encore
congelé de son moule papier
(100% fibres végétales)

Se consomme à température ambiante.

Décongélation :

4h au réfrigérateur à + 4°C
Ou 15s au micro-ondes à 650W.
Valider selon les micro-ondes.

Une pâtisserie authentique riche en fruits de saison
fondants : Abricots, Figes ou Mûres sauvages
délicatement cuits au four sur un délicieux gâteau au
bon goût d'amande.

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

Bonne couverture assiette pour une présentation
soignée de dessert en restaurant.

Possibilité de l'associer à une pointe de crème fouettée,
Coulis de fruits ou de glace ou Sorbet selon la saison...

Vendu dans son moule, idéal pour vente à emporter et
les plateaux repas...

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

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