



Nouveau

Petit pain petit épeautre

N° d'art. 5555, 18 x 90g



Le petit épeautre appartient aux céréales anciennes et est considéré comme une alternative saine au blé. Il est riche en minéraux et oligo-éléments tels que le magnésium, le cuivre, le manganèse, le zinc et le fer. De plus, il contient des fibres précieuses et une forte teneur en bêta-carotène aux propriétés bénéfiques pour la santé.

Votre avantage

Différenciez vous avec un produit spécial, trend, et qui n'est pas disponible partout. Ce petit pain est très digeste et peut donc être consommé dans le cadre d'une nourriture saine.

Application

Comme petit pain intéressant dans un buffet petit-déjeuner ou coupé et fourré pour le présenter en Sandwich.

Préparation

Congelé, mettre au four à env. 200°C pendant env. 2-4 min.

Nouveau



Mini Amaretti au chocolat



N° d'art. 5556, 1 x 1kg, pcs. env. 7g

Le petit classique populaire est désormais également disponible en version chocolat. Chaque Amaretti est fait à la main, un plaisir velouté à ne pas manquer.

Votre Avantage

Avec cette douceur de qualité supérieure augmentez votre vente de café, et faites d'un bon café un café encore meilleur.

Application

Idéal comme accompagnement de cafés ou thés.

Préparation

Laisser décongeler à température ambiante env. 30 min.
Décongelé consommer dans les 4 jours.



Nouveau

Brioche-Bun, vegan, coupée



N° d'art. 5469, 16 x 80g

Normalement, la pâte à brioche contient du lait, des œufs et du beurre. Cependant, cette alternative végétalienne avec des ingrédients purement végétaux convainc également par sa texture aérée, douce mais toujours humide et n'est en rien inférieure à son frère traditionnel.

Votre avantage

Faites-vous un nom auprès de vos clients en proposant une alternative tendance aux pains à hamburger habituels et contribuez à la durabilité.

Application

"On the go" avec une serviette au festival de street food ou joliment disposé sur l'assiette avec des frites et de la salade.

Préparation

Laisser décongeler à température ambiante. Ou congelé, mettre au four à env. 200 °C pendant env. 2-4 min.