



LES BEIGNETS

Les BEIGNETS

Incontournable des menus de collectivités scolaires et des vitrines de vente à emporter, le beignet s'invite au dessert ou au goûter.



▲ L'exigence de la qualité et du goût :

- Taux de fourrage généreux : 27 %
- Fourrages à base de purées de fruits
- Fourrage parfum chocolat - noisette : goût et onctuosité d'une pâte à tartiner

▲ Le respect du produit :

- Pétrissage, boulage, repos de la pâte... pour des beignets ultra moelleux et une collerette bien développée

▲ Des solutions adaptées :

- Des conditionnements adaptés à vos besoins : urac, emballage individuel ou sachet de 12 pièces
- Fréquence libre de mise au menu pour les beignets aux fruits et nature (voir détail page 58)
- Un produit 'Service' : décongélation rapide et conservation à température ambiante



Œufs de poules élevées au sol



Sans arôme ou arômes d'origine naturelle

Sans colorant

Sans huile de palme



Beignet parfum Chocolat - Noisette

75 g
Réf. 1206



Beignet à la Pomme

75 g
Réf. 1201



Beignet à la Framboise

75 g
Réf. 1202



Beignet à l'Abricot

75 g
Réf. 1203



Beignet Nature

55 g
Réf. 1200



60
pièces



2 h
à température
ambiante



3 jours
à température
ambiante






Emballage Individuel

Beignet parfum Chocolat - Noisette

60 g
Réf. 2416

Beignet à La Pomme

60 g
Réf. 2411

		
60 pièces	2 h à température ambiante	4 jours à température ambiante

Sachet 12 Beignets

Beignet parfum Chocolat - Noisette

75 g
12 pièces par sachet - Réf. 2536




Beignet à La Pomme

75 g
12 pièces par sachet - Réf. 2531

Beignet à La Framboise

75 g
12 pièces par sachet - Réf. 2532



		
5 sachets	2 h à température ambiante	3 jours à température ambiante