

COQUILLETTES: PLEIN DE GOÛT EN 45 SECONDES.

Ultra fraîches. Jamais sèches.

Nos pâtes surgelées sont rapides à préparer,
économiques en énergie – et bien plus pratiques
que les pâtes sèches.

**ESSAIE LES
COQUILLETTES
MAINTENANT ET
PROFITE-EN!***

TES AVANTAGES EN UN CLIN D'ŒIL:

AVANTAGES PRODUIT

- ✓ Préparation ultra-rapide: prêtes à servir en seulement 45 secondes!
- ✓ Pas de pré-cuisson: moins d'étapes, plus de temps pour tes clients
- ✓ Zéro gaspillage: prépare uniquement ce dont tu as besoin
- ✓ Toujours Al Dente: qualité constante
- ✓ Excellentes marges: plus de bénéfices par portion
- ✓ Idéal en cas de manque de personnel: soulage ton équipe
- ✓ Pas de fuite d'amidon: aucun changement d'eau nécessaire

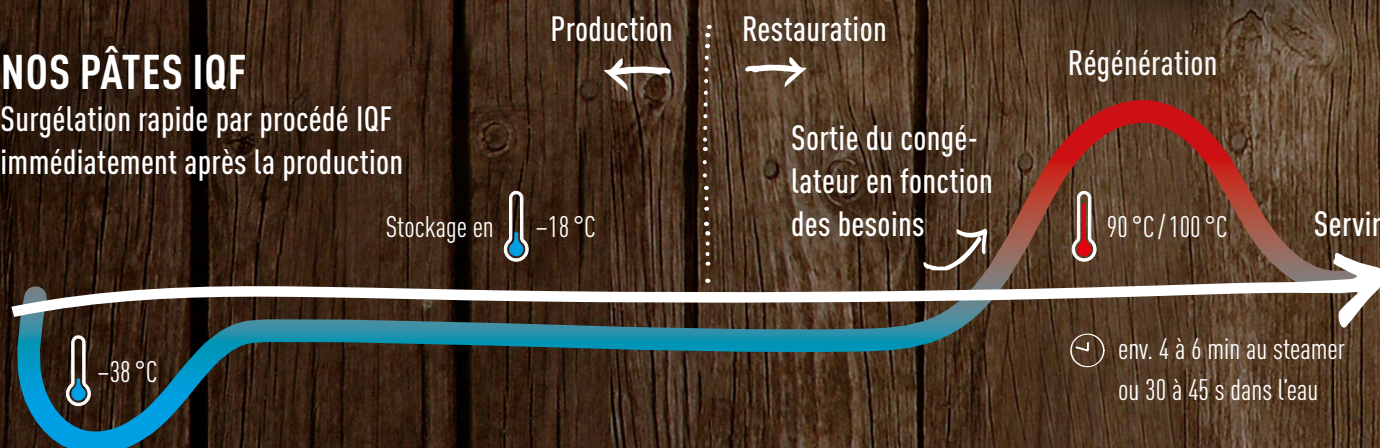
CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

- ✓ 100 % précuites
- ✓ Pensés pour s'adapter à tous les outils culinaires professionnels: four mixte, poêles, bain-marie, micro-ondes
- ✓ Stabilité optimale grâce à une teneur élevée en protéines
- ✓ 100 % semoule de blé dur



NOS PÂTES IQF

Surgélation rapide par procédé IQF
immédiatement après la production



COQUILLETTES

Contenu: 5 000 g
Article: 947350



Les pâtes sèches perdent en qualité
lors du processus de séchage
industriel – nos pâtes IQF séduisent par
leur fraîcheur et leur saveur unique.

