

CREPES SARRASIN 329

Préparation spéciale pour crêpes de sarrasin.

Cette préparation spéciale pour crêpes de sarrasin (dit Blé Noir) mise au point avec le concours de grands maîtres crêpiers est un produit typé pour fabrication de crêpes salées.

Ingrédients

Farine de Sarrasin, *farine de froment*, *lait écrémé en poudre*, *œuf entier et jaune d'œuf en poudre*, sel



Préparation directe

Crêpes sarrasin : 1000 g
Eau : 2500 g

Mode d'emploi

Ajouter l'eau à la préparation **Crêpes sarrasin**
Mélanger avec un batteur muni d'un fouet afin d'obtenir une pâte homogène.
Cuire et déposer les ingrédients de la garniture juste le temps qu'ils réchauffent.

Rendement

Pour 1 sac de 5kg : 120 crêpes de 110g cuites

« A titre indicatif dans le respect du mode d'utilisation »

Contrôles Qualités Analyses régulières

Physico-chimiques
Micro Biologiques
Recherches contaminants

Allergènes

Sont indiqués en caractères **gras italiques** dans le pavé ingrédients



SOFRIA 13, Rue de l'Industrie 45250 BRIARE Tél. 02.38.31.30.19
www.sofria.fr

Dernière Mise à jour le 12/03/2008