

CREPES FROMENT 326

Préparation spéciale pour crêpes.

Cette préparation spéciale pour crêpes mise au point avec le concours de grands maitres crêpiers est facile d'utilisation. Rapidité et régularité sont garanties

Ingrédients

Farine de blé, lait écrémé en poudre, œuf en poudre, graisse végétale en poudre, sel, lactosérum.



Préparation directe

Crêpes froment : 1000 g

Eau : 1700 g

Mode d'emploi

Ajouter l'eau à la préparation **Crêpes Froment**
Mélanger au fouet afin d'obtenir une pâte homogène
Cuire et déposer les ingrédients de la garniture (salée ou sucrée) juste le temps qu'ils réchauffent.
Possibilité d'accompagner la crêpe de sucre ou de confiture.

Conditionnement

Sac de 5 Kg
Palette de 100 sacs

Etiquetage

DLUO Date limite d'Utilisation optimale : 8 mois après la fabrication

Conditions de Stockage

A conserver au frais (20°C) et à l'abri de l'humidité

Rendement

Pour 1 sac 5kg : 135 crêpes de 60g 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