



Découvrez

# les « Perles Japon® »

De véritables perles de fécule de manioc



SAC 5 KG



CONDITIONNÉ DANS UN ESAT

## AVANTAGES / ATOUTS

Neutre en goût,  
Texture onctueuse/fondante,  
Apporte fantaisie aux recettes

## MODE D'EMPLOI :

Cuisson 35-40 min  
(liquide bouillant) :

- Eau, jus de fruits, soupes
- Lait et laits végétaux, café..



**RESTAURATION COMMERCIALE &  
COLLECTIVE !**

**CONVIENT AU RÉGIME MANGER-MAINS**

**RENDEMENT : 5**

**DLUO : 36 mois**

## UTILISATIONS :

- \* **Entrées & Plats** : Gaspachos perlés, veloutés, potages, mousses,
- \* **Desserts** : Bubble tea, Perles Japon® lait de coco, lait de noisette, Perles Japon® au café, mousses perlées, tiramisus..

