



Découvrez

les « Perles Japon® »

De véritables perles de fécule de manioc



SAC 5 KG

 CONDITIONNÉ DANS UN ESAT

AVANTAGES / ATOUS

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..

**La Marque
des Pros**