



(Re)-Découvrez « Les Tendres Perles® ! »



SAC 3 KG
50 portions

Composition : Mélange savoureux de trois perles à base de blé dur, blé tendre et maïs !

Atouts : Recommandé par le GEMRCN
Favorise la diversité alimentaire. Varie des pâtes
Texture Ludique !
Réhydratation à froid possible

Utilisations : Salades traiteurs, buffets, froids, entrées froides, gratins, accompagnements, desserts perlés,

RENDEMENT : 2,6
DLUO : 15 mois

Mode d'emploi :

*** CUISSON CREOLE**

5 min dans l'eau bouillante (idem pâtes).

*** REHYDRATATION + CUISSON**

3 kg de Tendres Perles® + 200 g matière grasse liquide + 50 g sel fin + 3 l eau froide.

1 h de réhydratation > 10 min de cuisson four vapeur.



FABRIQUÉ EN FRANCE 

**La Marque
des Pros**