



Tendres Perles®
3 kg



Découvrez en ligne toutes nos nouvelles recettes sucrées

● **CARACTERISTIQUES :**

Trio de Perles élaboré à base de blé dur et maïs précuits.
Fabriqué en Loire-Atlantique (44)
Conditionnement : E.S.A.T. (Loire Atlantique-44)



CODE EAN	Désignation Article Unité Consommateur (UC)	PCB UC/UE	Poids net UE en kg	Nb UE couche	Nb UE palette	Poids net palette/kg
3 60090 002078 7	Tendres Perles® 3 kg	1	3	19	228	684

● **AVANTAGES :**

Rendement : 2,6
Pour les gros volumes : hydratation à froid en 1 h puis cuisson au four vapeur 10 minutes.
Texture ludique qui change des pâtes et du riz.

● **BÉNÉFICES :**

Favorise la diversité alimentaire.
Anti-inflation.

● **USAGES :**

Salades traiteurs, buffets froids, entrées froides, gratins, accompagnements, desserts perlés.

SERVICE COMMERCIAL TIPIAK® RESTAURATION

TIPIAK EPICERIE

D2A Nantes Atlantique - CS10005
FR 44860 Saint-Aignan de Grand Lieu

☎ 02 40 32 48 16

@ restauration.epicerie@tipiak.fr

SERVICE COMMANDES TIPIAK® RESTAURATION

☎ 02 40 32 11 33

@ adv.epicerie@tipiak.fr

