



> **Chapelure
prête à l'emploi
500 g**



Découvrez en ligne toutes nos nouvelles recettes sucrées

● **CARACTERISTIQUES :**

Préparation à base de chapelure et de farine de pois chiche précuite.
Chapelure fine neutre.
Fabriqué en France (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 000974 4	Chapelure prête à l'emploi 500 g	6	3	21	147	441

● **AVANTAGES :**

Chapelure prête à l'emploi sans panure à l'anglaise.

Recette qui convient aux régimes végétariens et végétaliens.
Sources de protéines, de fibres et sans additif.
Moins 25% de sel* par rapport à l'ancienne recette.

● **BÉNÉFICES :**

Gain de temps : mise en œuvre rapide en une seule étape.
Gain de coût : ne nécessite aucun apport supplémentaire.
Apporte un enrobage homogène et du croquant à vos plats.
Permet de transformer des recettes économiques en plats attractifs.

● **USAGES :**

RESTAURATION COMMERCIALE & COLLECTIVE !

Mise en oeuvre simple : tremper la pièce à paner "légèrement humide" dans la chapelure ou saupoudrer en surface avant de gratiner.
Panures pour nuggets végétariennes, gratins, légumes farcis, fromages panés, etc...

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

