



Perles Japon®
5 kg



Découvrez en ligne toutes nos nouvelles recettes sucrées

● CARACTERISTIQUES :

100 % féculé de manioc.

Petites billes blanches, sans gluten, sans goût prononcé.

Gonflent et deviennent translucides à la cuisson.

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 16544 000245 2	Perles Japon® 5 kg	1	5	12	156	780

● AVANTAGES :

Texture originale : texture gélifiée, apporte du moelleux et une sensation perlée unique.

Facilité d'utilisation : cuisson simple à l'eau ou au lait, intégration facile dans les recettes.

Adapté aux régimes spécifiques : sans gluten, végétarien, végétalien.

Bonne tenue à la cuisson et à la réfrigération.

Longue conservation : produit sec, facile à stocker.

● BÉNÉFICES :

Diversification de l'offre culinaire : permet de proposer des recettes originales et attractives.

Réduction du gaspillage : dosage précis.

Satisfaction des convives : texture ludique et douce, appréciée par les enfants et les seniors.

Optimisation des coûts : faible coût matière, rendement de 5 (bouclier anti-inflation).

Valorisation nutritionnelle : ingrédient digeste, adapté aux publics fragiles (EHPAD, crèches).

● USAGES :

Polyvalence culinaire :

en salé (potages, farces perlées) : Gaspacho, velouté, potage, mousse.

en sucré (entremets, puddings, boissons) : Buble tea, Perles du Japon® au lait de coco, mousse.

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

