

les navettes et moricettes Petites boules de Bretzel



navettes et moricettes
suggestion de présentation



Petites boules de Bretzel
suggestion de présentation

Navettes, Moricettes et petites boules de Bretzel, auxiliaires indispensables de vos buffets :

- Les Moricettes © : petits pains moelleux en pâte à bretzel d'origine Alsacienne. Mie serrée conférant au produit une excellente résistance à la déshydratation. Idéal pour la confection de minis sandwiches, le visuel original surprendra vos convives. Mise en oeuvre, laisser décongeler une heure à température ambiante à l'abri des courants d'air.

- Les navettes : pâtes briochée destinée à la confection de fines bouchées au foie gras ou autres délicatesses. Mise en oeuvre, laisser décongeler 1/2 heure à température ambiante à l'abri des courants d'air.

- Les P'tits bouts de bretzel : petit pain de 25 g environ à pâte à bretzel. Une alternative au pain de table. Mise en oeuvre, laisser décongeler 1 heure à température ambiante à l'abri des courants d'air.

Code	désignation	conditionnement
20000	Mini navette 17 g	120
40001	Mini navette 10 g	250
40002	Micro moricette 11 g	250
40003	Micro moricette céréale 11	250
40004	Micro cœur Moricette 11g	250
40005	Micro cœur brioché 11 g	250
21096	Assortiment de petites boules 22 g de Bretzel	150

miche prêt à garnir

Code	désignation	conditionnement
61154	Miche 48 tranches prêt à garnir	6

Une miche prêt à garnir en pain traditionnel, évidé manuellement et coupé en disques pour faciliter la mise en oeuvre.

Conseil pratique :

Le produit, mis la veille au réfrigérateur peut être garni après 8 heures de décongélation;



