

NOS CROISSANTS BICOLORES SONT DE RETOUR !



Une qualité remarquable, une présentation soignée, et maintenant disponible en **différentes tailles !**



Recette au beurre



Sans colorants artificiels

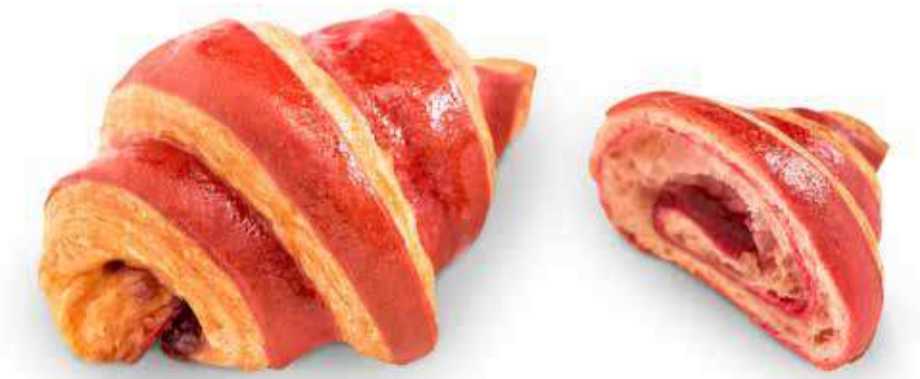
Mini-croissants bicolores !

Nous vous présentons deux créations exclusives qui compléteront à merveille la famille bicolore, tant par leur extraordinaire qualité que par leur présentation soignée. Des croissants uniques de par leur texture croustillante et leur aspect raffiné.



60166

Mini-croissant bicolore Cacao



60156

Mini-croissant bicolore Framboise

100 u 8x9 40 g 20-30' 165-170° 17-22' 9,5 cm

Goût amélioré grâce à une nouvelle recette !



60165

Croissant bicolore Cacao



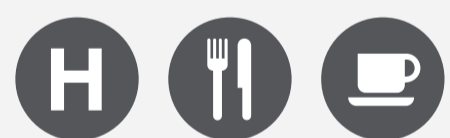
60155

Croissant bicolore Framboise

36 u 8x12 90 g 20-30' 165-170° 17-22' 17 cm

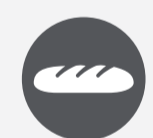
Circuits conseillés

LES CHR



- Produits haut de gamme à placer en bonne place car ils attirent fortement l'attention. N'oubliez pas de les protéger par des mesures d'hygiène et de sécurité afin de rassurer vos clients !
- Proposez un combo croissant + café au lait pour le petit-déjeuner ou le goûter.
- Mélangez ces quatre variétés colorées et apportez de la couleur à votre comptoir, sans oublier de prendre toutes les mesures sanitaires recommandées.

TRADITIONNEL



- Présentez ces créations exclusives sur votre comptoir, en prenant les mesures d'hygiène et de sécurité nécessaires pour rassurer vos clients.
- Proposez les deux variétés en sachet à un prix fixe pour que vos clients puissent les goûter plus facilement.
- Mettez leurs couleurs éclatantes en valeur en proposant des lots croissant + milk-shake au chocolat ou à la fraise.

Points forts !

Composée de confiture de framboise, sa **garniture (12 %)** apporte une touche sucrée et fondante à sa pâte au beurre.

Leur garniture **crémeuse au cacao (12 %)** se marie parfaitement avec leur pâte au bon goût de beurre.



Utilisez les **supports de communication** que nous mettons à votre disposition.

Complétez la gamme avec nos croissants au beurre !



Réf. : 22180
Croissant Caprice aux céréales



Réf. : 22080
Croissant Paris Chocolat



Réf. : 60230
Croissant Nocilla Caprice

#nousveillonssurvous

Pour garantir la qualité et la sécurité des aliments, nous appliquons toutes les mesures sanitaires recommandées, ainsi que des procédures strictes et validées.

EUROPASTRY.