

Croissant au Beurre

28%
BEURRE




 EUROPASTRY.



Ref.: 67450

Paris Caprice XL 90 g (prêt à cuire)

Croissant prêt à cuire, composé d'ingrédients naturels et de beurre d'excellente qualité, fruit de temps de repos prolongés, pour un résultat sans commune mesure.

      
38 u 90 g 8x9 20-30' 160-180° 15-18' 10'5 cm



Ref.: 83266

Paris Caprice XL 90 g (prêt à pousser)

Croissant courbé au beurre, prêt à fermenter, à base de farine et de beurre élaborés en France; pâte composée d'ingrédients naturels, forte teneur en beurre et repos de la pâte à basse température.

      
80 u 90 g 8x9 180° 16' 120 min 10'5 cm



Ref.: 89233

Croissant Paris 60 g (prêt à pousser)

Croissant droit au beurre, le plus classique des croissants français, fabriqué selon le procédé Caprice (forte teneur en beurre et repos de la pâte à basse température). Goût, feuilletage et texture.

      
160 u 60 g 8x9 180° 16' 10'5 cm 120 min

Croissant au beurre premium

Découvrons les croissants au beurre haut de gamme figurant dans le catalogue d'Europastry. Élaborés suivant le minutieux processus Caprice, tous les croissants de cette gamme de viennoiseries se caractérisent par leur saveur authentique qui fleurit bon l'artisanat et l'innovation. Inspiré par les artisans boulangers.

Processus de fabrication des viennoiseries Caprice:



Processus de production innovant reposant sur la technologie la plus avancée.



Méthode exclusive de découpe de la pâte permettant d'obtenir des pièces proches du processus original.



Nouveau procédé de fabrication consistant à laisser reposer la pâte, à la plier et à la rouler avec soin pour préserver



Fermentations prolongées.



Pourquoi acheter des croissants prêts à fermenter ?

1. *Maîtrise le processus de fermentation, fabriquez un croissant unique et personnalisé répondant aux attentes de vos clients.*
2. *Un croissant plus artisanal.*
3. *Réduction des coûts logistiques, optimisation du transport et meilleure gestion des stocks.*
4. *Première fournée du matin adaptée à vos ventes quotidiennes.*

Pourquoi acheter des croissants prêts à cuire ?

1. *Simplicité, commodité et régularité au niveau du magasin.*
2. *Cuisson à la demande.*
3. *Pas besoin de main-d'œuvre qualifiée.*



41 boulevard Vauban - 78280
Guyancourt - France
Tél : +33 1 34 91 04 91
france@europastry.com
http://www.europastry.com/fr_FR