



## CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE

### 2 Kg VRAC:

Unité commercial: Boîte de 2 kg avec sac bleu et interlaminé (Poids net). Boîte en carton (longueur: 25,4 cm; largeur: 23,4 cm; hauteur: 13,2 cm). Poids brut de la boîte: 2,24 Kg.

Produit palettisé Europalette (120x80x15), composé de 12 unités en hauteur (160 cm) et 15 unités de base (au total, 180 unités).

Codes-barres de boîte de galettes 2 kg:  
8436017986204

-18°C PENDANT LE STOCKAGE



-15°C PENDANT LE TRANSPORT

## SUGGESTIONS D'UTILISATION



**Dans la friteuse:** Frire sans décongeler dans de l'huile abondante et très chaude (180°C) pendant 2 à 3 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Pour que la température de l'huile ne diminue pas, il est recommandé de frire peu d'unités à la fois.



**À la poêle ou à la plancha:** Décongeler, ajouter une petite cuillerée d'huile dans la poêle ou sur la plancha puis les faire griller selon votre goût.



**Au four:** Préchauffer le four à 180°C, décongeler les galettes et les mettre au four entre 12 et 15 minutes, selon la puissance du four. Il est recommandé de les retourner à mi-cuisson.