

Crêpes



FÁCILES • RÁPIDOS • MUY OPERATIVOS • SIN MERMAS
Productos de proximidad con ingredientes de calidad

CRÊPES SALADOS

Original **SURTIDO DE CRÊPES**

Una variada propuesta, muy fácil de preparar, presentando tres mitades de cada unidad con un acompañamiento sencillo a base de vegetales.



Creativos **PINTXOS**

Tan fácil como:
-Cortar un Crêpe sin descongelar, en dos o tres piezas.
-Freír, ¡No se sale el relleno!
-Decorar y presentar un extraordinario PINTXO.



• CRÊPES SALADOS



Regeneración



180 - 200 °C 4 a 5 min



170 - 175 °C 3 min



Descongelar 2 min en el microondas y dorar en la plancha

Formato

• 130 gr/u, 19 cm/u, 12 u/caja
• 110 gr/u, 19 cm/u, 20 u/caja

Sorprendentes APERITIVOS

De un Crêpe entero se pueden obtener cinco o seis snacks, cortándolo antes de freír, y manteniéndose crujientes durante dos o tres horas. Innovadores y muy operativos.



Exquisitos PRIMEROS PLATOS

Alta calidad y fácil elaboración. Muy apropiados para la rotación de MENÚS por su amplia y variada gama de rellenos.



RELLENOS



haute cuisine

Crêpes salados

- Champiñón natural, Bacon y Queso
- Espinacas, Ricotta, Bacon, Pasas y Piñones
- Vieiras y Gambas con Crema de Queso al Vino Blanco

- Salteado de Setas
- Chorizo y Patata pochada
- Jamón y Queso Emmental

- Chipirones en su tinta
- Rape a la Marinera con Gambas
- Txangurro y Gambas

CRÊPES DULCES

Deliciosos POSTRES



Crêpes artesanos de masa fina,
con rellenos de alta calidad,
excelentes también para
DESAYUNOS, MERIENDAS y
TAKE AWAY.
Sin aceite de palma y 100%
harina de espelta.

Dulce BOCADO

Los Crêpes dulces de pequeño
formato son grandes
soluciones para EVENTOS Y
BUFETS.
Sin aceite de palma y 100%
harina de espelta.



• CRÊPES DULCES



Regeneración



180 - 200 °C 4 a 5 min



Descongelar 30 seg
en el microondas y
dorar en la plancha

Formato

Formato triangular:

- 90 gr/u, 13 cm/u, 20 u/caja
- 70 gr/u, 13 cm/u, 24 u/caja
- 50 gr/u, 11 cm/u, 72 u/caja
- 30 gr/u, 8 cm/u, 120 u/caja

Formato medialuna:

- 100 gr/u, 25 cm, 20 u/caja

RELLENOS



haute cuisine

Crêpes

- Chocolate Belga
- Crema al cacao con avellanas
- Mango y piña
- Manzana y pasas
- Dulce de leche

