



PREMIUM
Foods Solutions



STAND
7.1 D09

SANDWICH
& SNACK
SHOW

LES PANCAKES À LA LEVURE BOULANGÈRE DESSAINT TRAITEUR, une recette authentique et savoureuse

À l'occasion du Sandwich & Snack Show qui se tiendra du 30 au 31 mars 2022, Dessaint Traiteur présentera aux professionnels de la restauration - sur le stand Premium Foods Solutions 7.1 D09 - sa gamme de Pancakes à la levure boulangère, élue « Coup de cœur de la Rédaction » aux Snacking d'Or 2020.

Les Pancakes Dessaint Traiteur sont les premiers sans ajout de poudre à lever chimique sur le marché, pour une recette qui tend vers le « Clean Label », avec une liste d'ingrédients courte, exempt d'additif et de conservateur.

Ils sont travaillés avec de bons œufs frais et de la levure de boulanger qui leur confèrent une mie particulièrement tendre et moelleuse, à la texture aérée. Ni sucrés, ni salés, ces pancakes se déclinent en trois saveurs, Froment, Sarrasin ou Épices douces, et trois formats (45mm, 65mm et 115mm) pour laisser libre cours à la créativité des Chefs.

À déguster aussi bien chauds que froids, ils conviendront à tous les instants gourmands de la journée : du petit-déjeuner jusqu'au dessert, en passant par la pause snacking.

À l'heure de l'apéritif, ils trouveront aussi bien leur place sur une planche de tapas façon mini burger ou mini croque-monsieur, que sur un buffet cocktail, pour composer un assortiment de canapés salés.

Les Pancakes à la levure boulangère Dessaint Traiteur répondent parfaitement aux attentes des professionnels de la restauration qui souhaitent des produits à la fois simples à remettre en œuvre, bons et naturels.



INFOS PRODUITS : Conditionnement par sachet de 2kg
3 formats : 45mm, 65mm et 115mm - Disponible en surgelé IQF