



FOOD SERVICE

Les **POCHES PÂTISSIÈRES** de *Boncolac Food Service!*



Vanille



Chocolat



Citron

Depuis plus de 65 ans, Boncolac Food Service met son savoir-faire au service des professionnels. Découvrez dès à présent toute l'expertise de Boncolac, dévoilée dans sa nouvelle gamme de poches pâtissières surgelées fabriquées à Bonloc, au cœur du Pays Basque : crème au citron de Sicile, crème pâtissière à la vanille Bourbon et crème pâtissière au chocolat Rainforest.



L'alliée prête à l'emploi

La poche pâtissière, c'est la **simplicité** au service de la **créativité** !

Son conditionnement pratique la rend facile d'utilisation et idéale pour tous les professionnels et les traiteurs, permettant ainsi de réaliser aisément des desserts "faits maison". Sa crème qualitative avec une liste d'ingrédients courte s'inscrit dans les engagements de Boncolac :

- une fabrication 100% française
- du sucre semoule origine France
- des arômes et des colorants 100% naturels
- une limitation des additifs.

Deux nouveaux appareils pâtissiers rejoignent notre incontournable poche pâtissière de crème au citron de Sicile 1 kg, à la saveur fruitée et acidulée tant plébiscitée :

- la poche pâtissière Vanille Bourbon 1kg aux graines épuisées de vanille.
- la poche pâtissière Chocolat Rainforest 1kg au cacao certifié UTZ.

Leur format surgelé offre une conservation longue durée. Laissez décongeler la poche 16h à une température de 0/+4°C et c'est prêt !

20 portions d'env 50g
28 portions d'env 35g



Poids : 1000 g / UV
Colisage : 4UV / colis



Découvrez dès maintenant le livret de recettes Boncolac « C'est dans la poche ! » pour découvrir des recettes pour tous les instants de consommation :

<https://www.boncolac.fr/poche-citron/>

#boncolac #foodservice #restauration
#patisserie #innovations #solutions desserts

aïoli