CROUSTILLANTS
D’ARTICHAUT

Sales Folder

Croustillants

Notre célèbre artichaut confit, maintenant en format bouchée


Nous continuons d'innover, en créant de nouveaux produits à partir d'un légume que nous connaissons mieux que personne.
Produit d'Espagne
VARIÉTÉ BLANCA DE TUDELA



Les nouveaux **croustillants** d'artichaut Caprichos del Paladar sont notre réponse à **l'univers du snacking sain**, une tendance irrésistible à l'échelle mondiale.


De délicieuses
croustillants
élaborées avec nos
meilleurs artichauts,
conçues pour vous
aider à optimiser vos
processus, maîtriser
vos fiches techniques,
améliorer votre rentabilité
et satisfaire vos clients.

Croustillants

De nouveaux moments de consommation

Le grignotage, l'apéritif et les moments de détente comme le tardeo représentent une part croissante des dépenses des consommateurs — et donc du chiffre d'affaires pour les professionnels de la restauration.





Les **Croustillants d'artichaut Caprichos** sont parfaits pour ces occasions : savoureux, faciles à partager, sains et pratiques à consommer.



Croustillants

Pour tous les publics

Pour tous les publics



AUX AMATEURS D’ARTICHAUT :
POUR LEUR GOÛT AUTHENTIQUE



AUX ADEPTES DU “HEALTHY” :
POUR LEUR CARACTÈRE VÉGÉTAL
ET ÉQUILIBRÉ



AUX ENFANTS :
POUR LEUR TEXTURE
CROUSTILLANTE ET LEUR
FORMAT LUDIQUE



AUX PERSONNES ÂGÉES :
POUR LEUR LÉGÈRETÉ ET LEUR
FACILITÉ À MANGER

Croustillants

Panés avec notre qualité habituelle



Fiche technique

Croustillants d'artichaut



Ingrédients

Artichaut confit 74 % (artichaut et huile d'olive vierge extra), chapelure (**farine de blé**, eau, levure, sel, sucre), liant (**farine de blé**, chapelure (farine de blé, eau, sel, levure), sel, stabilisants (E-412, E-415, E-464), conservateur (E-212)), huile d'olive vierge extra, méthylcellulose, sel. Allergènes : Peut contenir des traces de soja et de **moutarde** (contamination croisée avec la farine de blé).

Caractéristiques

Élaboré avec des produits frais d'Espagne, ce produit végétal à base d'artichaut est enrobé d'une fine couche de chapelure croustillante. Sans colorants ni conservateurs, il doit être conservé au congélateur à une température inférieure ou égale à -18°C. Après ouverture, ne pas recongeler ; conserver au réfrigérateur et consommer dans un délai de 4 jours.

Informations nutritionnelles pour 100 g	
Valeur énergétique	715 kJ/ 171 kcal
Matières grasses	8,4 g
dont acides gras saturés	1,5 g
Cholestérol	<5 mg
Glucides	20,4 g
dont sucres	2,2 g
Fibres alimentaires	4,2 g
Protéines	3,4 g
Sel / Sodium	1,0 g / 400 mg

Informations techniques	
Emballage	Gastronorm
Poids net	1.000 g
Uds/Boîte	4

Croustillants

Mode de préparation

Produit congelé, prêt à cuisiner. Il convient à tous les publics : végétaliens, carnivores, enfants et adultes. Il suffit d'ouvrir l'emballage et de retirer les Croustillants délicatement. Sans décongélation préalable, cuire directement selon la méthode de cuisson souhaitée.

Poêle 4-5 min	Friteuse à air 8-10 min 200 °C	Four 12 min 200 °C

RECETTES
Suggestion
de présentation


Croustillants

Notes

GROUP

elkano

GOURMET

Oficina Central

Karlos Santamaría, 11 - BAJO
20018 Donostia - San Sebastián

T.: +34 943 22 43 40
E.: info@elkanogourmet.com

elkano_gourmet

@elkanogourmet

WWW. ELKANOGOURMET.COM