

La framboise pépins

— COLLECTION DES CHEFS —



*La framboise pépins
riche en fruit
et au goût naturel.*



Macaron fourrage
framboise pépins.

MISE EN ŒUVRE ET APPLICATIONS

Prêt à l'emploi pour
la boulangerie pâtisserie :
tartes, macarons, pâtes
jaunes, viennoiseries...

NOS FRUITS

**Toute une gamme de fruits de saison
disponibles toute l'année...**

Framboise pépins mais aussi fruits rouges, fraise,
griotte, abricot, citron, noix de coco, myrtille, figue.

CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- **Barquette** de 1 kg ou **seau** de 3 kg.
- **Vendu congelé**, DLUO : 18 mois.

*Vous
aimerez
aussi*

**Le caramel
au beurre salé
prêt à l'emploi
pour vos pâtisseries.**



LES PLUS DE
L'atelierd2i

- Un fourrage riche en fruit
avec plus de
70% de framboise
- Un produit naturel sans
colorant ni arôme
- Un produit stable
à la cuisson
- Une texture adaptée
pour vos macarons


atelierd2i
FRUIT DESIGNER

Rue Saint Auban
Zone de l'Arsenal Ouest
02800 La Fère / FRANCE

Tél. : +33 (0)3 23 56 21 79

atelierd2i.com