

UN DÉLICIEUX CRØISSANT 70g PUR BEURRE, à la mie sombre et riche en graines, pour une véritable découverte gustative !

UN MÉLANGE ØORIGINAL DE 6 GRAINES,
pour un goût toasté intense et une texture
à la fois craquante, croustillante et fondante...

UNE RECETTE SURPRENANTE À BASE DE FARINE
DE BLÉ ET DE FARINE D'ØRGE MALTÉE,
pour une couleur sombre typique des produits
de boulangerie scandinave et un goût incomparable.

TENDANCE BIEN-ÊTRE

Ce croissant, riche en graines
et source de fibres, répond
parfaitement à la tendance
Bien-Être qui explose.



- Très beau **feuilletage**
- Riche en **beurre**
- **Mie sombre**, grâce
à la farine d'orge maltée

... et 3 graines dans la pâte

3 graines en topping...



Les produits sont composés uniquement de l'essentiel et les ingrédients sont tous d'origine naturelle.
La seule exception tolérée concerne l'acide ascorbique, pour son rôle décisif dans la qualité finale des produits.

QUAND LE CRØISSANT DE CAMPAGNE RÉINVENTE L'OFFRE DE SANDWICHES !

Le croissant est un support pour réaliser de délicieux sandwiches dans de nombreux pays européens, comme en Suède ou en Espagne... Succombez à ces exemples de recettes très gourmandes qui se marient à merveille à ce croissant aux graines !

1 En Scandinavie

Recette d'inspiration scandinave, où les produits de la mer sont rois.

1. Dans un bol, mélangez des petites crevettes roses, des petits dés de pomme, de l'estragon et de la mayonnaise. Assaisonnez avec du sel et du poivre.
2. Tranchez le croissant en 2. Placez quelques feuilles de laitue blonde sur la partie inférieure du croissant puis y déposez le mélange de crevettes.

2 En Espagne

Recette à l'espagnole, où le croissant riche en graines exhausse le goût des ingrédients locaux.

1. Tranchez le croissant en 2.
2. Placez quelques feuilles de mâche sur la base du croissant.
3. Déposez ensuite quelques tranches de jambon Serrano, des morceaux de fromage Manchego, des tomates séchées et du basilic frais.

3 En France

Recette classique française, sublimée par le fondant du croissant de campagne.

1. Tranchez le croissant en 2.
2. Placez sur la partie inférieure du croissant quelques feuilles d'épinard.
3. Déposez délicatement quelques tranches fines de jambon blanc, puis ajoutez sur le dessus quelques tranches de camembert et de la ciboulette ciselée finement.



INFORMATIONS TECHNIQUES

38185 Croissant de Campagne 70g



45 min à 1 h à
T°C ambiante



16-17 min à
165°C - 170°C



70 pièces



64 cartons



12 mois



in @ f

www.chefgourmet.ch

info@chefgourmet.ch