



AMERICAN PANCAKES

CREATE YOUR OWN





TIRE(Z) LE MEILLEUR DE VOTRE CUISINE

Demandez nos pancakes américains
à votre représentant(e)!

Les pancakes américains ont la cote!

Délicieux au petit déjeuner, en dessert ou en collation: ce **classique universel** s'adapte à chaque moment de la journée. Vous pouvez le décliner à l'infini, avec différents ingrédients et garnitures.

Découvrez quelques idées dans notre brochure, proposez **vos propres créations** et surprenez vos clients.

5001871

AMERICAN PANCAKES

40 g

40 PCS/CRT — 144 CRT/PAL

CUIRE 200°C · 6-7'

ou MICROWAVE CONGELÉ 800 w · 60 sec — DÉCONGELÉ 800 w · 10 sec

À SERVIR CHAUD



Pancake américain à la structure moelleuse et aérée en nid d'abeille, riche en œufs. Goût neutre pour toutes les applications, sucrées et salées.





MAPLE SYRUP PANCAKES

Une garniture classique pour les pancakes américains: **le sirop d'érable**. Ajoutez quelques fruits tels que des framboises, bananes ou fruits des bois pour obtenir un petit déjeuner complet. Testez d'autres types de fruits ou prévoyez des garnitures à partir desquelles votre client pourra créer la combinaison idéale. Succès garanti!



PANCAKES AND VANILLA ICE CREAM

Des pancakes en dessert? Miam!

Ultra-moelleux, les pancakes américains se marient parfaitement avec **une boule de glace** et constituent le dessert idéal par une chaude journée d'été.

Saupoudrez le tout d'une fine couche de noix brésiliennes pour une touche croustillante qui séduira tous les gourmands.



DOUBLE CHOCOLATE PANCAKES



**THERE IS NO
SUCH THING
AS TOO MUCH
CHOCOLATE.**

Empilez quelques pancakes en recouvrant chaque étage d'une couche de chocolat fondu. Terminez par une dernière rasade de chocolat sur le haut de la pile.



Laissez-vous tenter!

Ces grands classiques compléteront à merveille votre assortiment sucré.

5000709

FLANDERS SWEET
PANCAKES



5000622

BRUSSELS
WAFFLE



5000105

BELGIAN SUGAR
WAFFLE

