

MENU^{MC}

VO L - AU - V E N T

ET PÂTES

FEUILLETÉES

Nos vol-au-vent et pâtes feuilletées sont idéals pour les restaurateurs, l'institutionnel et les cafétérias. Classique des classiques, leurs textures légères, leurs feuilletages incomparables et leurs goûts savoureux en font le préféré des menus midis ou repas du soir pour le bonheur de tous.

- Prêts à cuire et faciles à utiliser.
- Économique en comparaison à la marque chef de file.
- Aliments préparés au Québec.

Satisfaction garantie à 100 %

Contactez votre représentant pour plus de détails.

Colabor.com

MENU est une marque exclusive de Colabor et ses partenaires.

 **COLABOR**

MENU^{MC}

Code	Format	Description
129900	20 × 350 g	Pâte feuilletée surgelée
129870	10 × 24 un	Mini vol-au-vent surgelés
129890	16 × 6 un	Vol-au-vent surgelé



TABLEAU DES VALEURS NUTRITIVES

Voir fiches techniques.

LISTE D'INGRÉDIENTS ET ALLERGÈNES

Ingrédients : Voir fiches techniques.

Allégations :

Allergènes : Blé, Soya, Lait.

CONSERVATION



- Garder congelé dans l'emballage d'origine (-18°C).
- Durée de vie congelé : 365 jours.

MODE D'EMPLOI



- Vol-au-vent : Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Sortir les vol-au-vent du congélateur et attendre 5 minutes avant de les séparer. Déposer sur une tôle, tapissée d'un papier parchemin si désiré. Enfourner dans le tiers supérieur du four et cuire environ 30 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Laisser reposer 5 minutes avant de servir.
- Pâte feuilletée : Placer la pâte congelée au réfrigérateur, maximum 48 heures avant utilisation. Ne jamais recongeler. Consommer la pâte cuite seulement. Déposer la pâte délicatement sur une surface enfarinée. Utiliser selon les instructions de votre recette.

SUGGESTIONS D'UTILISATION

- Accompagnez ces vol-au-vents avec nos fabuleuses poitrines de poulet désossées MENU.

Code	Format	Description
109979	4 kg	Poitrines de poulet désossées assaisonnées 19% 6 oz surgelées
109988	4 kg	Poitrines de poulet désossées assaisonnées 19% 5 oz surgelées



Contactez votre représentant pour plus de détails.
Colabor.com

