



# SAUCES, GARNITURES, BEURRES ET ASSAISONNEMENTS

## EN GALETS SURGELÉS IQF



### DESCRIPTION

- Sauces, beurres et assaisonnements en galets surgelés IQF
- De 2,2 à 32 g, en 2 ou 3 dimensions
- Formes variées.

### CONDITIONNEMENT

- CARTONS DE 10 KG
- SACS DE 10 A 15 KG



### MARS 2016 APPLICATIONS

- Fourrage de panés (poisson, volailles, autres viandes...)
- Plats cuisinés surgelés (poisson, viande, légumes, poêlées)
- Décor et assaisonnement sur pièce de volaille, viande, ou poisson
- Topping de pizza
- Cœur fondant pour des cakes salés ou sucrés

### AVANTAGES PRODUIT

- Forme précise
- Poids constant
- Dosage aisé, maîtrise du coût portion
- Prêt à l'emploi
- Conservation et gestion des stocks facilitées

### CONSERVATION

- De 12 à 24 mois à -18°C.



# SAUCES, GARNITURES, BEURRES ET ASSAISONNEMENTS



## FORMES ET POIDS DES GALETS DISPONIBLES



Rond 2,2 g  
Diamètre : 20 mm  
Épaisseur : 7 mm

Rond 5 g  
Diamètre : 30 mm  
Épaisseur : 7,5 mm

Rond 8 g  
Diamètre : 30 mm  
Épaisseur : 12 mm

Rond 10 g  
Diamètre : 40 mm  
Épaisseur : 8 mm

Rond 20 g  
Diamètre : 55 mm  
Épaisseur : 8,6 mm

Rond 25 g  
Diamètre : 70 mm  
Épaisseur : 6,5 mm

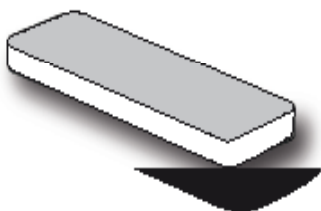


Cône 16 g  
Hauteur : 25 mm  
Diamètre Haut : 25 mm  
Diamètre Base : 35 mm



Rosace 5 g  
Diamètre extérieur : 35 mm  
Diamètre intérieur : 27 mm  
Épaisseur : 6,7 mm

Rosace 10 g  
Diamètre extérieur : 45 mm  
Diamètre intérieur : 37 mm  
Épaisseur : 7,8 mm



Rectangle 20 g  
100 \* 30 mm  
Épaisseur : 8,7 mm



Rectangle 30 g  
85 \* 45,7 mm  
Épaisseur : 8,65 mm



Filet 1 g  
Épaisseur : 6 mm

Filet 32 g  
150\*48 mm  
Épaisseur : 8,10 mm



Ovale 15 g  
64 \* 30 mm  
Épaisseur : 10,40 mm

Ovale 16 g  
64 \* 30 mm  
Épaisseur : 11 mm

Ovale 18 g  
64 \* 30 mm



Cuillère 20g (3D)  
67 \* 34 mm  
Épaisseur : 12,4 mm

Cuillère 25 g (3D)  
67 \* 34 mm  
Épaisseur : 17,6 mm



Plie 27 g  
100 \* 55 mm  
Épaisseur : 8,2 mm



Coupelle 16 g (2D)  
Diamètre : 50 mm  
Épaisseur : 10 mm