



Le Goût authentique d'une tradition

ASSORTIMENT DE PATISSERIES ORIENTALES



REF: BGM1

Poids net: 930 g / Poids brut: 1310 g

70 pièces, dont 8 modèles de pâtisserie. Conditionnées en plateau traiteur.

DESCRIPTION & INGREDIENTS

Corne de Gazelle : amande blanche, sucre semoule, farine viennoiserie, huile, eau, œuf, confiture d'abricot, fleur d'oranger.

Ghriba Amande (macaron): amande blanche, sucre glace, sucre semoule, jaune d'œuf, levure chimique, fleur d'oranger.

Corne de Gazelle Fruits confits : amande blanche, amande effilée, Fruits cube confits, sucre semoule, fleur d'oranger.

Bahklawa : amande grillée, miel, sucre glace, œuf, farine viennoiserie, beurre, amande blanche, eau, sel, vinaigre.

Ghriba Noix (macaron): Noix en poudre, sucre glace, amande noire, sucre semoule, œuf, levure chimique, Beurre.

Brewatte (samossa): amande blanche, miel, feuille de pastilla, huile, sucre semoule, beurre, graine de sésame, cannelle, fleur d'oranger, noix de muscade.

Ghriba Amandes Effilées : amande blanche, sucre semoule, amande effilée, œuf, confiture d'abricot, fleur d'oranger.

M'anacha : amande blanche, sucre semoule, farine, huile, eau, œuf, fleur d'oranger.