

Nous partageons
votre passion

**margo**



CROISSANT FRANÇAIS

Un pur délice à la française

La fabrication de ce grand classique se fait conformément à la tradition française, selon un procédé de tourage, qui consiste à une conduite de la pâte en douceur et un long temps de repos. La pâte feuilletée haut de gamme, riche en beurre, confère au croissant une texture délicieuse et fondante ainsi que des notes gustatives intenses.

Le résultat: un délice irrésistible – croustillant à l'extérieur, aéré et feuilleté à l'intérieur, combiné à cet arôme typique de beurre délicatement sucré.

- **Produit de qualité haut de gamme –** à base de matières premières sélectionnées avec soin
- **Aspect et saveur authentiques –** grâce à une fabrication conforme à la tradition française
- **Avec 23 % de beurre –** pour un arôme intense, une mie moelleuse et un feuilletage généreux
- **Idéal pour la cuisson en magasin –** précuit et déjà badigeonné d'œuf

Désignation	N° d'art.	Poids à l'unité	Contenu du carton	Poids du carton	Cuisson	Conservation
Croissant français	8261	70 g	60 pièces	4,2 kg	15 – 17 min. / 165 °C – 170 °C	1 jour

Margo - Baker & Baker Suisse SA

Lindenstrasse 16 | CH-6340 Baar | T 041 768 22 22

info.margo@bakerandbaker.eu | www.margo.ch | www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER