



DECouvrez LE  
**DISCOFRAISE®**  
1-2-3 TARTEZ !



❶ Garnissez votre fond de tarte de crème pâtissière.



❷ Prenez un discOfraise et renversez votre fond de tarte garni de crème sur le discOfraise.



❸ Prenez l'ensemble en positionnant les mains bien ouvertes sous le discOfraise, les pouces sur le fond de tarte.



❹ Renversez l'ensemble vers vous en appuyant bien sur le disque amovible du discOfraise.



❺ Nappez. C'est prêt!

Disponible  
toute l'année

Produit breveté

Prêt à l'emploi :  
gain de temps

Poids net garanti :  
aucune perte





Valeur énergétique*	32kcal (134kJ)
Protéines*	0,67g
Glucides*	7,68g
Lipides*	0,3g

Diamètre	22cm	28cm
Poids à l'unité	400g	600g
Conditionnement	20 pièces	12 pièces
DLC	J+5	J+5
Conservation	+4°C	+4°C

\*Valeurs nutritionnelles pour 100g



France Food - 33 rue du Poitou - PLA CP 30406 - 94619 Rungis Cedex

Agence de Rungis

Tel : 01 56 34 00 03

Fax : 01 56 34 06 18

Agence de Cavillon

Tel : 04 90 71 49 05

Fax : 04 32 50 23 36

Agence de Perpignan

Tel : 04 68 95 80 61

Fax : 04 68 22 37 62

