

**Les Biscuits de Jacote**  
19, route de Méziré  
25490 Fesche le Châtel  
Franche-Comté  
France

Contact pour les commandes et livraisons :  
Yannick  
06 08 04 99 33  
commandes@lesbiscuitsdejacote.fr

# La Fromentine Française



Ingrédients : farine de froment, fécule de maïs, huile de colza, poudre à lever, lécithine de soja, sel.

 (Pas de certification biologique pour le moment)

Valeurs nutritionnelles pour 100 g :	
Energie (kJoules) : .....	1520
Energie (kcalories) : .....	358
Protéines (g) : .....	11.1
Glucides (g) : .....	70.6
Lipides (g) : .....	3
Sucres (g) : .....	1.1
Acides Gras saturés (g) : .....	0.17
Sel (g) : .....	0.17



## Conseils d'utilisation :

Remplissez les fromentines avec la farce de votre choix.

La recette traditionnelle consiste à déposer au fond de la fromentine un escargot bien égoutté, à le recouvrir de farce à la Bourguignonne et à passer au four chaud 180°C pendant 6 minutes environ.

Mais vous pouvez varier les plaisirs aussi bien chauds que froids : des farces constituées de fromages, de légumes, de viandes et pour les plus gourmands de toutes idées sucrées !

Idéales pour des apéros ou des desserts surprenants !

Allergènes : gluten.

## Astuces :

- Attention à bien égoutter les chairs, avant de les mettre dans les fromentines. Pour éviter leur ramollissement.
- Préparez vos fromentines à l'avance, congelez-les pour conserver le croquant du biscuit. Enfourez-les ensuite directement congelées dans votre four chaud 10 minutes au lieu de 6.



Date Durabilité Minimale : 1 an.

Conditionnement :

- Poids : 15 g les 10 fromentines.
- Fromentines en vrac dans sacherie plastique.
- Cartons double cannelure.
- Cartons de 2 kg, soit 1200 fromentines environ, pour beurrer.
- Emballage possible dans des boîtes de 100 fromentines environ, destinées à la vente en l'état au détail. 12 boîtes dans un carton.

Palettisation :

- 6 cartons par couche, 8 couches maximum par palette, soit 48 cartons.
- Palettes perdues.

Tarif professionnel :

**Vrac, cartons de 1200** :

- De 1 à 10 cartons : 60,00 € HT le carton.
- De 11 à 30 cartons : 57,00 € HT.
- A partir de 31 cartons : 54,00 € HT.
- A partir de 50 cartons : 51.50 € HT.
- Plus TVA à 5,5 %.



**Détail, boîtes de 100** :

- De 1 à 96 boîtes : 8,00 € HT la boîte.
- De 97 à 192 boîtes : 7,80 € HT.
- A partir de 193 boîtes : 7,50 € HT.
- Plus TVA à 5,5 %.

Franco de port à partir de 500,00 € HT. Sinon, forfait de 50,00 € HT en deçà. Plus TVA à 20 %.

