

Les Biscuits de Jacote
19, route de Méziré
25490 Fesches le Château
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 colza, sel.



(Pas de certification biologique pour le moment)

Valeurs nutritionnelles pour 100 g :	
Energie (k Joules) :	1520
Energie (k calories) :	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 210 °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. Enfournez-les ensuite directement congelées dans votre four chaud **10 minutes, à 210 °C**.



Date Durabilité Minimale : 1 an.

Conditionnement :

- Poids : environ 15 g (poids brut) les 10 fromentines.
- Fromentines en vrac dans sachet plastique.
- Cartons double cannelure.
- Cartons de 2 kg (poids brut), soit 1200 fromentines environ, pour beurrer.
- Emballage possible dans des boîtes de 100 g (poids brut), soit 70 fromentines environ, destinées à la vente en l'état au détail. 12 boîtes dans un carton.
- L'emballage plastique, hermétique à l'air, évite le ramollissement et garantit le croustillant des fromentines.

Palettisation :

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



Tarif professionnel : **garanti du 05 juin au 30 septembre 2023**

Vrac, cartons de 2 Kg (poids brut), environ 1200 fromentines :

- De 1 à 10 cartons : 63,00 € HT le carton.
- De 11 à 30 cartons : 60,00 € HT.
- A partir de 31 cartons : 57,00 € HT.
- A partir de 50 cartons : 54,00 € HT.
- Plus TVA à 5,5 %.

Détail, boîtes de 100 g (poids brut), environ 70 fromentines :

- De 1 à 96 boîtes : 8,40 € HT la boîte.
- De 97 à 192 boîtes : 8,20 € HT.
- A partir de 193 boîtes : 7,90 € 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 %.



Vendredi 02 juin 2023

version 7