Retrouvez le goût unique et inimitable de l'Original Speculoos en petits éclats croquants



8 x 750g

Depuis 1932, l'Original Speculoos Lotus surprend et séduit tous les gourmands par son **goût caramélisé** et son **croquant unique**. Inépuisable source d'inspiration culinaire, redécouvrez-le sous forme **d'éclats croquants**. Idéal pour parfumer vos recettes.

Composition : Farine de froment, sucre, huile te graisse végétales, farine de soja, sirop de sucre candi, poudre à lever (carbonate acide de sodium), sel, cannelle. Contient du blé et du soja.

Osez l'Originalité

Caractéristiques :

Caractère innovant : Original Speculoos Lotus concassé qui peut s'utiliser 1/en ingrédientaire pour les fonds de tartes type cheesecake, revisiter vos recettes traditionnelles des mousses , crèmes brulées et divers verrines ou cafés gourmands ou 2/ en topping, comme garniture, assaisonnement, décoration de vos entremets sucrés ou salés , rien de tel qu'une belle tranche de foie gras parsemée de quelques brisures d'Original Speculoos Lotus ou d'une coupe glacée agrémentée de l'inimitable croquant au goût unique.

La cible : Restauration commerciale, collective, boulangerie pâtisserie

Les raisons de l'élargissement de gamme : répondre aux besoins et envies de chaque opérateur, revisiter les classiques

Les avantages pour les professionnels de la RHD : gain de temps, dosage parfait, pas de perte de matière, sachet refermable, s'utilise à chaud ou à froid, gestion du coût, matière maîtrisée, facilité et multiplicité des utilisations : en topping sur glaces, verrines et desserts.

Le procédé de fabrication : Concassage de l'Original Speculoos Lotus

Levier de différenciation par rapport à la concurrence : goût et croquant unique, meilleur rapport qualité-prix, Lotus est leader sur le marché du Speculoos.









Lotus Bakeries France – 9 bis Place du Château – 59559 Comines Cx -Tél : 03 20 39 77 87
Mail : contactooh@lotusbakeries.com – site Internet: www.lotusbakeries.fr