



# (Re)-Découvrez « Les Tendres Perles® ! »

**Composition :** Mélange savoureux de trois perles à base de blé dur, blé tendre et maïs !

**Atouts :** Recommandé par le GEMRCN. Favorise la diversité alimentaire. Varie des pâtes. Texture ludique. Réhydratation à froid possible !

**Utilisations :** Salades traiteurs, buffets, froids, entrées froides, gratins, accompagnements, desserts perlés,

**RENDEMENT :** 2,6

**DLUO :** 15 mois

**Mode d'emploi :**

**\* CUISSON CREOLE**

5 min dans l'eau bouillante (idem pâtes).

**\* REHYDRATATION + CUISSON**

3 kg de Tendres Perles® + 200 g matière grasse liquide + 50 g sel fin + 3 l eau froide.

1 h de réhydratation > 10 min de cuisson four vapeur.



**SAC 3 KG  
50 portions**



**La Marque  
des Pros**

**FABRIQUÉ EN FRANCE** 