Fleur d'artichaut

SALES FOLDER

Fleur d'Artichaut

Notre fameuse FLEUR D'ARTICHAUT est le produit iconique de notre entreprise. Une recette qui **séduit à fois les gourmets et les professionnels**. Elle est présente à la carte **des meilleurs restaurants, tant au niveau national qu'international**.

Le secret de cette réussite est en réalitéì très simple : **la meilleure des matières premières, la meilleure huile d'olive extra vierge et un processus de confisage et de surgélation réaliséì le jour même de la récolte**, préservant ainsi toute sa fraîcheur, son goût et ses propriétés organoleptiques.

Vidéo corporative
CAPRICHOS DEL PALADAR

VEGAN

ARTISANAL

IFS Food

Produit d'Espagne

Un monde d'avantages :

01

Un produit exclusif

pour la restauration

Nous sommes ravis de vous proposer le **produit exclusif** dont vous avez besoin. Tout comme les meilleurs établissements et les chefs les plus réputés, surprenez vos clients avec la meilleure **fleur d'artichaut confite**, destinée aux **gourmets les plus exigeants**.

02

Un produit élégant

Qu'elle soit utilisée en tant **garniture** ou en **élément principal** d'un plat, notre fleur d'artichaut est toujours magnifique !

03

Un produit polyvalent

Simplement servie avec une pincée de fleur de sel ou sublimée par la touche magique du chef, c'est un produit offrant des **possibilités infinies**.

Le chef **n'utilisera que les fleurs nécessaires**, le reste sera parfaitement conservei au congélateur pour une utilisation ultérieure.

04

Un produit constant

Qualitéi **constante** et disponibilitéi tout au long de l'année, c'est la meilleure des **fleurs d'artichaut**.

Il y a des fleurs qui poussent toute l'année

05

Un produit gourmet

Notre fleur est la plus **prestigieuse**. La Blanca de Tudela, **la seule** préparée exclusivement avec de l'huile d'Olive extra Vierge.

06

Un produit rentable

Nos clients choisissent notre produit, car il s'agit d'un légume apprécieì, nécessitant beaucoup de préparation.

Il offre également une **excellente rentabilitéì** aux professionnels du Food Service et un **Gain de temps** significatif tout en évitant les pertes liées aì la sélection et aì l'épluchage des artichauts.

Nos solutions

- Baby, standard ou XL.
- Avec ou sans huile ajoutée.
- Disponible en petit, moyen ou grand format.

Pour chaque besoin spécifique, il existe une **fleur d'artichaut**. Toutes partagent un dénominateur commun : l'excellence de CAPRICHOS del PALADAR.

06 unités

Fleur d'Artichaut confite aì l'huile d'olive extra vierge

20 unités

Fleur d'Artichaut confite aÌ l'huile d'olive extra vierge

15 unités

Mini Fleur d'Artichaut confite aÌ l'huile d'olive extra vierge

Fiche technique

06 unités

Fleur d'Artichaut confite aì l'huile d'olive extra vierge

Ingrédients
Fleur d'Artichaut confite dans de l'Huile d'Olive Extra Vierge.

Caractéristiques
Produit frais d'Espagne, confit dans de l'huile, sans colorant, ni conservateur. Aì conserver congeléi aì une température ne dépassant pas -18 °C. Une fois ouvert, ne pas recongeler, garder au frais et consommer dans les 4 jours.

Informations nutritionnelles pour 100g	
Valeur énergétique	695 kJ/ 166 kcal
Matières grasses	12,7 g
dont saturées	1,8 g
Glucides	10,3 g
dont sucres	6,6 g
Fibre alimentaire	3,2 g
Protéines	2,6 g
Sel	0,06 g

Informations techniques	
Emballage	Plateau
Poids net	300 g
Unité/Boîte	6

20 unités

Fleur d'Artichaut confite aì l'huile d'olive extra vierge

Informations nutritionnelles pour 100g	
Valeur énergétique	695 kJ/ 166 kcal
Matières grasses	12,7 g
dont saturées	1,8 g
Glucides	10,3 g
dont sucres	6,6 g
Fibre alimentaire	3,2 g
Protéines	2,6 g
Sel	0,06 g

Informations techniques	
Emballage	Gastronorm
Poids net	1.100 g
Unité/Boîte	4

15 unités

Mini Fleur d'Artichaut confite aì l'huile d'olive extra vierge

Informations nutritionnelles pour 100g	
Valeur énergétique	695 kJ/ 166 kcal
Matières grasses	12,7 g
dont saturées	1,8 g
Glucides	10,3 g
dont sucres	6,6 g
Fibre alimentaire	3,2 g
Protéines	2,6 g
Sel	0,06 g

Informations techniques	
Emballage	Plateau
Poids net	380 g
Unité/Boîte	8

SANS LES 14 ALLERGÈNES

PROD. CONGELÉ · CONSERVES · VÉGÉTALIEN · SANS GLUTEN · PAS D'ALLERGÈNES · PRÊT À MANGER · PROD. SEC

Mode de préparation de la Fleur d'Artichaut

PRÉPARATION

1-2 min

1 min

6-8 min

Préparation
Fleur d'Artichaut

Fleur d'Artichaut confite
aì l'huile d'olive extra vierge.
Un rendu
très naturel
UNE PURE BEAUTÉ
DANS L'ASSIETTE ET
UNE EXPLOSION DE
SAVEURS EN BOUCHE.
WWW. CAPRICHOSDELPALADAR.ES

CAPRICHOS *del* PALADAR

ARTESANOS

Carretera Estación, 26 - 30580 Alquerías, Murcia
T.: +34 965 08 35 35
E.: info@caprichosdelpaladar.es

caprichosdelpaladar

caprichos del paladar

WWW. CAPRICHOSDELPALADAR.ES