

SABLÉS

Mrożone monoporcje

Nowość

Delectuj się smakiem jak z francuskiej cukierni.

Sablés są kruche, delikatne, rozplývające się w ustach.



- Mieszanka różnych wyrafinowanych technik cukierniczych, od jedwabiście gładkich musów i delikatnych kremów, po chrupiące tekstury i czyste smaki owoców.
- Pyszne połączenia kulinarne z zaskakującymi kombinacjami smaków.
- Wykończone pyszną dekoracją z pysznych owocowych elementów.
- Elegancka okrągła forma, która wygląda nowocześnie na każdym talerzu.



Nr art. 51961



Nr art. 51960



Nr art. 51962



Nr art. 51963

Nr art.	Nazwa	Bez konserwantów	Bez sztucznych aromatów i barwników	Bez oleju palmowego	Bitą śmietana	Z belgijską czekoladą	Rozmiar	Waga	Opak.	Rozmrażanie
51961	Sablé Lemon	●	●	●	●		ø 7 cm	82 g	12 szt.	3-4 h
51960	Sablé Gianduja Mango	●	●		●	●	ø 7 cm	80 g	12 szt.	3-4 h
51962	Sablé Coco Exotique	●	●		●		ø 7 cm	80 g	12 szt.	3-4 h
51963	Sablé Raspberry cheese	●	●		●		ø 7 cm	85 g	12 szt.	3-4 h



Rozmrażaj 3-4 h



Dekoruj według uznania



Gotowe do podania



SABLÉ LEMON



Inspirujący deser z pyszną cytrynową kremową bazą na chrupiącym kruchym ciasteczku. Sablé Lemon to prawdziwa uczta smakowa, przygotowana z naturalnej bitej śmietany i ozdobiona świeżą skórką z cytryny.

Przygotowanie:

Rozmrażać w lodówce przez 3 do 4 godzin.
Następnie dekorować według uznania.



SABLÉ COCO EXOTIQUE



Sablé Coco Exotique to pyszny deser z bezglutenową bazą ciasta, którą pokrywa rozkoszna kokosowa śmietanka. Delikatny mus z maraku i mango na wierzchu rozpuszcza się w ustach. Zakończony subtelną warstwą startego kokosa.

Przygotowanie:

Rozmrażać w lodówce przez 3 do 4 godzin.
Następnie dekorować według uznania.



SABLÉ GIANDUJA MANGO



Sablé Gianduja Mango to pięknie udekorowany deser z dużymi kawałkami mango i prażonym proszkiem z orzechów laskowych. Doskonałe połączenie słodkiego smaku mango i musu z maraku oraz wyśmienitego musu gianduja jest naprawdę unikalne. Bezglutenowe kruche ciasteczko sablé dopełnia doświadczenie tego deseru Sablé Gianduja-Mango.

Przygotowanie:

Rozmrażać w lodówce przez 3 do 4 godzin.
Następnie dekorować według uznania.



SABLÉ RASPBERRY CHEESE



Sablé Raspberry Cheese to miękkie, świeże ciasto serowe na chrupiącej bazie biszkoptowej, wykonane z pysznej białej czekolady, ciastek i kruszonki z kremu. Doskonałe połączenie miękkości i chrupkości. Ten sablé jest udekorowany intensywną czerwoną malinową polewą. Pyszny deser na zakończenie przytulnej kolacji.

Przygotowanie:

Rozmrażać w lodówce przez 3 do 4 godzin.
Następnie dekorować według uznania.



Centrala - Pyskowice
Pyskowice, 44-120
ul. Wyszyńskiego 62
(Wjazd od ul. Bytomskiej)
tel. +48/32 30 19 100
biuro@polmarkus.com.pl

Kraków
Skawina, 32-050
ul. A. Hałacińskiego 2
tel. +48/12 442 00 00
krakow@polmarkus.com.pl

Wrocław
Wrocław, 52-438
ul. Giełdowa 24
tel. +48/71 71 22 304
wroclaw@polmarkus.com.pl

Łódź
Ksawerów, 95-054
ul. Łódzka 46
(wjazd od Zachodniej 25)
tel. +48/42 209 30 80
lodz@polmarkus.com.pl

Słupsk
Słupsk, 76-200
ul. Słoneczna 15A
tel. +48/59 727 95 95
slupsk@polmarkus.com.pl

Czechy
Frýdek Místek, 738 01
ul. Sadová 618
tel. +420/55 86 40 594
info@polmarkus.cz