

## Pains de mie 10 x 10

Le pain de mie 10 x 10 cm est devenu un incontournable en restauration, il offre une alternative intéressante au pain traditionnel avec son format et son poids, tout en conservant le moelleux Harrys. Il s'utilise pour tous les moments de consommation et ce de différentes façons : que ce soit brut, toasté pour le petit déjeuner ou même en base pour des recettes plus élaborées telles que croque-monsieur, club-sandwich, ou cake. L'engagement d'Harrys : une gamme sans huile de palme et une production 100% française.




### L'astuce du chef

Idéal pour toutes vos préparations d'entrées, de minis clubs, canapés et de planches apéritives, le pain de mie 10x10 est le support privilégié de toutes vos créations.

Sans cuisson ou toaster, son moelleux reste inimitable !

**EXCELLENTE RÉPONSE AUX ATTENTES DES PROFESSIONNELS :**

- **FORMAT 10 X 10 CM :**  
OPTIMISATION DU COÛT PORTION.

■ **LA QUALITÉ DU PAIN DE MIE EN LONGUE CONSERVATION :**

GARANTIE ENTREPÔT DE 45 JOURS.

■ **2 RÉFÉRENCES DISPONIBLES :**

PAIN DE MIE NATURE (122 225) ET PAIN DE MIE COMPLET (10 960).



## PAIN DE MIE NATURE LC 10 X 10

- CODE PRODUIT : 122 225
- CODE EAN : 3228851001701
- POIDS NET : 500 G
- NOMBRE DE TRANCHES : 22 + 2
- ARTICLES PAR PLATEAU : 8
- GARANTIE ENTREPÔT : 45 JOURS
- ÉPAISSEUR : 12 MM



## PAIN DE MIE COMPLET LC 10 X 10

- CODE PRODUIT : 10 960
- CODE EAN : 3228850004437
- POIDS NET : 500 G
- NOMBRE DE TRANCHES : 22 + 2
- ARTICLES PAR PLATEAU : 8
- GARANTIE ENTREPÔT : 45 JOURS
- ÉPAISSEUR : 12 MM

# CLUB SANDWICH

## PASTRAMI & FRENCH SAUCE



PRÉPARATION  
5 À 15 MIN



DIFFICULTÉ  
FACILE



LIVRAISON  
À DOMICILE



COÛT\*  
€

## Suivez la recette !

- MÉLANGER LA «CREAM CHEESE»\*\* AVEC LA MOUTARDE. EMINCER LES CORNICHONS ET COUPER L'ŒUF DUR EN RONDELLES.
- TOASTER 3 TRANCHES DE PAIN DE MIE ET LES TARTINER AVEC LA PRÉPARATION À LA MOUTARDE.
- SUR 2 DES TRANCHES, RÉPARTIR L'ŒUF, LE PASTRAMI, LES CORNICHONS, LE PARMESAN ET LA ROQUETTE.
- REFERMER LE CLUB AVEC LA TROISIÈME TRANCHE, LE COUPER EN TRIANGLE ET SERVIR.

## Ingédients :

### 1 PORTION

- > PAIN DE MIE 10 X 10 HARRYS : 3 TRANCHES
- > MOUTARDE : 10 G
- > CREAM CHEESE : 20 G
- > ŒUF DUR : 1
- > PARMESAN EN COPEAUX : 15 G
- > PASTRAMI : 4 TRANCHES
- > CORNICHONS AIGRE DOUX : 15G
- > ROQUETTE : PM

