



easydoesit!

CON LOS CROISSANTS PILLSBURY™

Utilice los característicos croissants para realzar cada parte del menú. ¡Explore las ideas a continuación!

Las formas convenientes fomentan la calidad y la consistencia

	Del congelador al horno	Totalmente horneadas
Características	<ul style="list-style-type: none"> Colóquelos en un molde y hornéelos - no es necesario descongelarlos ni probarlos Se hornean y fermentan en menos de 30 minutos Sabor a mantequilla, textura tierna y corteza hojaldrada Forma plana y congelada que ahorra espacio 	<ul style="list-style-type: none"> Simplemente descongele y sirva - no necesita hornear Forma pellizcada, color ideal, interior tierno y corteza hojaldrada Sabor dulce a lácteos y notas de mantequilla Bandejas envueltas individualmente
Benefits	<ul style="list-style-type: none"> Ahorre tiempo, trabajo y residuos Mejore la flexibilidad: responda más rápido a cualquier prisa. Produzca formas consistentes Cree experiencias de sabor y tamaños de primera calidad Libere espacio en el inventario 	<ul style="list-style-type: none"> Disfrute de una preparación rápida y prácticamente sin trabajo Obtenga un sabor indulgente y un auténtico atractivo para el apetito Pruebe las opciones en rodajas, perfectas para los sándwiches Utilice el producto según sea necesario para reducir los desperdicios

Un sinfín de creaciones de croissants

Los croissants más deliciosos pueden añadir sabor y estilo a su menú.

Pruébelos en:

- Dulces **bollos pegajosos** - con tentadores glaseados de naranja o canela
- Tostada de aguacate** - añada un toque de calidad a este alimento saludable de moda
- Sándwich de ensalada de marisco: los croissants de mantequilla están para acomodar cualquier **sándwich de "ensalada"**
- Croissant BLT** - mejore y ofrezca un delicioso BLT en dados de croissant
- Parfait de mousse de yogurt** - capa en trozos con yogurt, fruta y crema batida para una **merienda** o postre saludable



Productos rentables que agradan al público

¡Nuestros croissants de primera calidad reducen los costos de personal y facilitan los cobros - para obtener mayores ganancias con cada pedido! Pruebe estas creaciones exclusivas:

"Croissantwiches" de desayuno Un auténtico placer mañanero

Cree desayunos - sándwiches calientes cargados de bacon, huevos, queso y mucho más.

Innove en el mundo de los sándwiches Llévelos a un nivel superior

Envuelva un croissant con mantequilla alrededor de carnes y verduras frescas para crear sándwiches que atraigan a una multitud.

Croissant Éclair Un postre simplemente decadente

Coloque un relleno cremoso en un croissant de almendra con mantequilla y añada una llovizna de chocolate. ¡Ya está!

Una guarnición destacada Fresco, hojaldrado y fantástico

Haga que los invitados se sientan más cómodos y aumente la media de su cuenta añadiendo croissants a sopas y ensaladas.

¡Busque más ideas!

