

# Pralicrac Pistache PatisFrance

  
**PATISFRANCE**<sup>®</sup>  
SOURCE DE SÉDUCTION



# Pralicrac Pistache PatisFrance

*Un fourrage croustillant prêt à l'emploi au bon goût de pistache.*

Pour les consommateurs, le goût ne suffit plus. La texture est devenu un élément clé dans le choix d'un produit.

Pralicrac est donc l'alternative parfaite pour jouer sur les textures de vos créations et surprendre vos clients.



Les **caractéristiques** du produit :

- Contient 22% de pistache
- Clean Label
- Fabriqué en France



- Disponible en seau de 2 kilos
- DLUO de 9 mois



Les **avantages** pour les consommateurs :

- La promesse d'un goût savoureux et d'une texture gourmande
- Un produit sans huile de palme, sans colorant et sans arôme artificiel



Les **bénéfices** pour vous :

- Prêt à l'emploi
- Bonne tranchabilité
- Une grande diversité d'applications : base d'entremets/bûche/biscuit, garniture de bonbons....

[www.puratos.fr](http://www.puratos.fr)

PatisFrance - Puratos

Parc d'affaires Silic - 40 rue de Montlhéry BP 80179 - 94 563 Rungis Cedex - France  
T : 01 45 60 83 83 - F : 01 45 60 40 30 - E : [patisfrance@puratos.com](mailto:patisfrance@puratos.com)

  
**Puratos**  
Partenaire pour l'innovation