



Découvrez le concept



Un beignet pas comme les autres !

D'apparence, Fritise ressemble à sa cousine - la frite de pomme de terre salée - accompagnée de sauces tout aussi trompeuses.

En bouche, c'est un beignet léger - pâte noble et travaillée - façonné en bâtonnets, frits et saupoudrés de sucre fin, à déguster chauds et croustillants, servis accompagnés d'une touche de couleur au choix.

Sauce rouge fruitée : à base de pulpe de fraise et de cerise griotte.

Sauce jaune passion : à base de pulpe de fruits de la passion.

Sauce blanc douceur : à base de crème vanillée.

A déguster par tous, à tout moment de la journée

Fritise se déguste à tout âge, que ce soit au goûter, en dessert ou sans occasion particulière.



Simple et pratique : prêt en 2 minutes

Pré-cuite, Fritise est à réchauffer, 2 minutes, disposée à plat, à four chaud à 170°C ou à la salamandre (1 minute si décongelée au préalable). Il suffit ensuite de saupoudrer les bâtonnets de sucre fin et de les accompagner d'une ou plusieurs sauces fournies, qui auront préalablement décongelé.

Textes :



Conditionnement

Revendeur

Les bâtonnets surgelés, crus ou précuits, sont conditionnés en sachets de 1 kg, soit environ 130 pièces, 22 barquettes au petit format ou 10 barquettes au grand format (informations données à titre indicatif).

Fournis avec trois sauces (150 g de chaque variété pour 1 kg de bâtonnets) : rouge fruitée, jaune passion et blanc douceur et 150 g de sucre semoule pour 1 kg de bâtonnets et des serviettes à l'effigie de la marque.

Les barquettes peuvent être commandées par lots de 250 pièces.

Contrat de distribution non-exclusive.
Livraison garantie sous 8 jours à réception du paiement de la commande.
Quantité minimum à la commande : 3 kg de bâtonnets.
Transport par camions frigorifiques.

Consommateur

Deux formats :

Petit format : barquette blanche rectangulaire cartonnée (19,5 cm x 12 cm) pouvant contenir 6 bâtonnets

Grand format : barquette blanche rectangulaire cartonnée (20 cm x 15 cm) pouvant contenir 13 bâtonnets.

La recette

Si le pâtissier garde jalousement sa recette, il partage sans détour la promesse d'une fabrication artisanale et française, à base de produits de qualité.

A travers **Fritise**, les bâtisseurs de la marque partagent des valeurs qui leur sont chères :

Une passion, celle d'un couple de pâtissiers qui apporte son savoir-faire et sa créativité dans une recette unique et artisanale.

Une ambition, celle de procurer à tout âge plaisir et gourmandise, avec un savoureux produit à déguster n'importe où, n'importe quand.

Un engagement, celui de garantir, aujourd'hui comme demain, une fabrication française au sein d'une entreprise familiale.

Plus d'informations sur [fritise.fr](https://www.fritise.fr)