



LE KØN : LE SANDWICH NOMADE

Le KØN combine le potentiel gourmand d'une pâte à pain au plaisir universel d'un cornet de glace. Exclusif, rapide à mettre en œuvre, ... vous allez l'adorer!

LES + PRODUITS

- Facile à manger, sans assiette ni couverts, il peut être consommé partout sans contrainte.
- Se réchauffe au micro-ondes avec son support cartonné réutilisable
- Garnissez-le de préparation chaude ou froide (ex. salade), liquide (ex. soupe) ou solide (ex. tartiflette), sucrée ou salée
- En qualité de contenant, il se substitue à l'emballage
- 2 parfums : Herbes de Provence et Nature
- Sans huile de palme, sans conservateur, sans arôme ni colorant artificiels
- Hauteur : environ 16 cm
- Gamme Surgelée : gestion du stock facilitée ❄️



Suggestion de présentation



LE KØN : LE SANDWICH NOMADE

LE MODE D'EMPLOI

Pour déguster avec une garniture froide



Posez le KØN vide surgelé dans son support cartonné réutilisable. Chauffez au micro-ondes **20 secondes** à puissance 1200W. Garnissez selon vos envies.



Décongelez le KØN au réfrigérateur pendant **2 heures** avant de la garnir.



Pour déguster avec une garniture chaude

Au micro-ondes



Posez le KØN vide dans son support cartonné réutilisable. Remplissez-le de la garniture froide.

- Si le KØN est surgelé, chauffez 45 secondes à 1200 W.
- Si le KØN est décongelé, chauffez 30 secondes à 1200 W.



Au four

Préchauffer le four à 180°C (th.6). Enfournez à mi-hauteur pendant 20 min si le KØN est décongelé et 25 min s'il est surgelé. Garnissez le KØN de votre préparation chaude.



Astuce : Pour plus de croustillance, mettre le cône au four chaleur tournante 10 min. Puis remplir le KØN de sa garniture. Réchauffez le tout au micro-onde 45 secondes (puissance 1200 W)

CONSERVATION

48 heures dans un réfrigérateur.

Au congélateur à -18°C jusqu'à la date indiquée sur l'emballage

Ne jamais recongeler un produit décongelé

IDEES MISE EN ŒUVRE

KØN et sa soupe Carotte Curry Coco

KØN et sa salade italienne

KØN et son chili con carne

KØN et sa banane chocolat

KØN et sa salade de fruits