



Fabricant de prêt-à-garnir, solutions pâtisseries et snacking

LE KØN : LE SANDWICH NOMADE



Le KØN®, c'est le 1er pain à sandwich en forme de cône, à garnir d'une préparation froide ou chaude, salée ou sucrée. Idéal pour compléter votre offre snacking !

Les + du produit

Facile à manger, sans assiette ni couverts, il peut être consommé partout

Se réchauffe au four, au micro-ondes ou à l'étuve

A garnir d'une **préparation chaude ou froide** (salade), liquide (soupe) ou solide, sucrée ou salée

Ne nécessite **pas d'emballage**

Sandwich original et gourmand !

Sans huile de palme, sans conservateur, sans arôme ni colorant, il est **100% naturel**

Produit **surgelé**, stocks mieux gérés !



DESCRIPTION :

Poids : Environ 80g

DDM : 365 jours

Conservation : surgelé

Conditionnement : 30 unités + 2 supports carton pour présentation





MODE D'EMPLOI DU KØN

Dégustation Chaude

Dégustation Froide

MERRYCHEF

- #1 Préchauffez votre four à 275°C
- #2 Garnissez le KØN surgelé de votre préparation et **enveloppez le haut du KØN** avec une demi-feuille de papier cuisson
- #3 Placez le KØN à **plat** sur la plaque de cuisson
- #4 Enfourez pendant **45 secondes**, position **four à 40%** et **micro-ondes à 80%**

- #1 Préchauffez votre four à **275°C**
- #2 Placez le KØN **surgelé à plat** sur la plaque de cuisson
- #3 Enfourez pendant **20 secondes**, position **four à 40%** et **micro-ondes à 80%**
- #4 Sortez le KØN, laissez refroidir puis remplissez de votre garniture froide

FOUR TRADITIONNEL

- #1 Préchauffez votre four à **200°C**
- #2 Placez le KØN **surgelé** sur le **support métallique** (Cf. photo)
- #3 Garnissez le KØN de la préparation
- #4 Enfourez pendant **8 à 10 minutes** avec le support métallique (non fourni)

- #1 Préchauffez votre four à **200°C**
- #2 Placez le KØN **surgelé à plat** sur la plaque de cuisson
- #3 Enfourez pendant **4 à 6 minutes**
- #4 Sortez le KØN et remplissez de votre garniture froide

ETUVE

- #1 Préchauffez votre étuve à **80/90°C**
- #2 Placez le KØN à **plat** sur une grille
- #3 Enfourez pendant **10 minutes**
- #4 Sortez votre KØN et **garnissez-le de sa préparation chaude**

- #1 Préchauffez votre étuve à **80/90°C**
- #2 Placez le KØN à **plat** sur une grille
- #3 Enfourez pendant **10 min**
- #4 Sortez le KØN et **garnissez-le de votre préparation froide**



Support métallique de cuisson (non fourni)



LES RECETTES FROIDES DU KØN

Le KØN scandinave

Préparation : 5 min

Ingrédients : pour 1 KØN

- 1 tranche de saumon fumé
- 1 demi concombre
- Tzatzíki
- Aneth
- Citron



1. Coupez finement le saumon fumé et le concombre en petits morceaux
2. Mélangez dans un bol le tzatzíki, l'aneth finement coupé et le jus de citron
3. Ajoutez dans le bol, le saumon et le concombre puis mélangez le tout
4. Garnissez votre KØN réchauffé de votre préparation

Le KØN niçois

Préparation : 5 min

Ingrédients : Pour 1 KØN

- 1 boîte de thon émietté
- 1 oeuf dur
- 1 tomate
- Des olives
- Salade



1. Dans un bol, mélangez le thon et l'oeuf dur coupé en morceaux
2. Coupez la tomate en morceaux et ajoutez-la à la précédente préparation
3. Garnissez votre KØN réchauffé de votre préparation
4. Agrémentez-la de quelques olives et feuilles de salades

Le KØN fraisier

Préparation : 5 min

Ingrédients : Pour 1 KØN

- 5 fraises
- Chantilly (arôme vanille)
- Crème pâtissière
- Amandes effilées



1. Dans un bol, mélangez les fraises coupées et la crème pâtissière
2. Garnissez votre KØN réchauffé de cette préparation aux 3/4 et recouvrez de chantilly
3. Décorez d'amandes effilées

LES RECETTES CHAUDES DU KØN

Le KØN pizza

Préparation : 5 min

Ingrédients : pour 1 KØN

- Dés de jambon
- Sauce tomate
- Gruyère râpé
- Herbes de Provence



1. Dans un bol, mélangez l'ensemble des ingrédients
2. Garnissez votre KØN réchauffé de la précédente préparation
3. Parsemez de gruyère râpé
4. Passez quelques minutes au four

Le KØN italien

Préparation : 5 min

Ingrédients : Pour 1 KØN

- Dés de poulet
- Tomate séchée
- Mozzarella
- Parmesan
- Basilic
- Huile d'olive



1. Dans un bol, mélangez l'ensemble des ingrédients
2. Garnissez votre KØN réchauffé, de votre préparation
3. Agrémentez-la de quelques feuilles de basilic et de parmesan
4. Passez quelques minutes au four

Le KØN provençal

Préparation : 5 min

Ingrédients : Pour 1 KØN

- Aubergine
- Poivron
- Courgette
- 1 demi-oignon
- Sauce tomate
- Herbes de Provence



1. Ajoutez la sauce tomate et les herbes de Provence aux légumes que vous aurez préalablement cuits.
2. Garnissez votre KØN réchauffé de cette préparation



Fabricant de prêt-à-garnir, solutions pâtisseries et snacking

LE KØN : LE SANDWICH NOMADE

