

Rustiquet

*Elaboración artesana
de Pan y Bollería*



Presentación

www.rustiquet.com

C/ Beat Oriol 6 - Pol. industrial Foïnvasa
08110 Montcada i Reixach

Tel: 93 575 28 74

Desde 1962 y respetando la receta de la abuela Rosita, nos dedicamos a la producción especializada de churros. En el año 2011 empezamos a comercializar nuestro producto insignia, el **Churro Estriado de 5ª Gama**, eliminando el proceso de fritura en cliente final.



Ingredientes: Harina, Agua, Sal y Aceite de Oliva.

Churro Estriado 5a. Gama. Modo de Preparación.

Regeneración directa de -18°C a 225°C
en 3-4 minutos (s/ gramaje) **Nunca freír y no usar microondas.**





Churro S

***Peso:** 17 / 19 gramos
Díametro: 2,20 cm.
Largo: 12,5 cm.
Valor Energético: 65,96Kcal.*

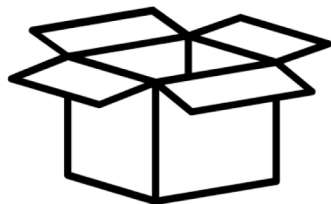


Churro S Large

***Peso:** 23 / 24 gramos
Díametro: 2,30 cm.
Largo: 15 cm.
Valor Energético: 85,36Kcal.*

Formatos de Entrega Churro Frito.

Caja 1,5 kg.



Unidades por Caja

Churro S. 88 unidades

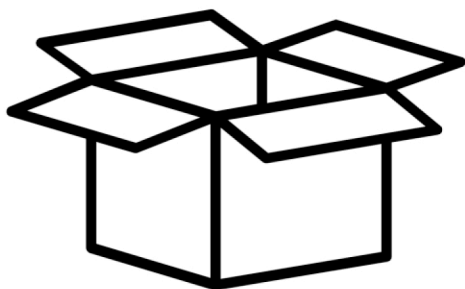
Churro S Large. 69 unidades

Cajas por Pallet

144 unidades

Medidas: 260 x 260 x 250

Caja 4,5 kg.



Unidades por Caja

Churro S. 265 unidades

Churro S Large. 205 unidades

Cajas por Pallet

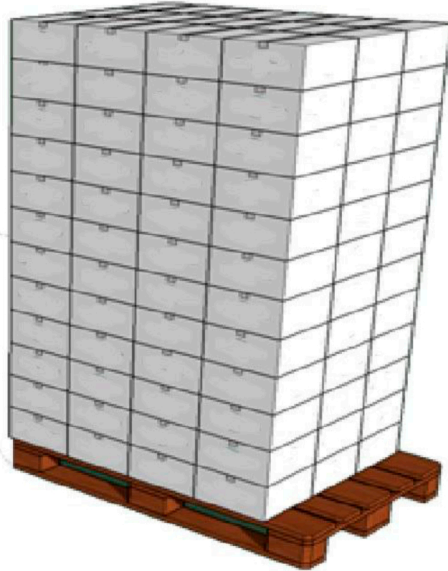
56 unidades

Medidas: 400 x 300 x 250

Pallet Cajas 1,5kg

Altura:
1,95m.
Peso:
259,68 kg

Cajas por Pallet
144 unidades

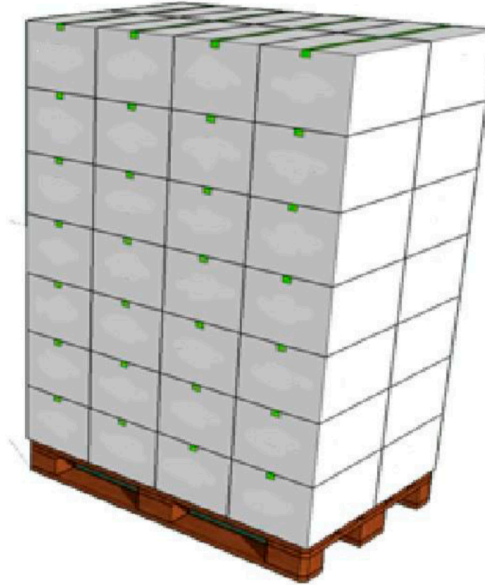


Pallets

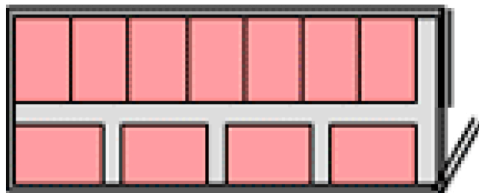
Pallet Cajas 4,5 kg

Altura:
1,90m.
Peso:
287,18 kg

Cajas por Pallet
56 unidades



20' Container. 11 pallets



40' Container. 25 pallets



Sugerencias...Churro con:



Azúcar



Helado



Chocolate



Crema de sobrasada



Crema de Roquefort y nueces



Crema de cacao y avellanas