

# Croustillants à la Violette de Toulouse

## Crisps with Violets from Toulouse

Fork



*Surprenant !*

Le croustillant à la violette a été spécialement conçu pour mettre en valeur une spécialité toulousaine : la violette. Ce croustillant est préparé avec un arôme naturel de violette et avec des éclats de pétales cristallisés de violette cultivées dans les environs de Toulouse. Ce biscuit est très fin et le parfum reste délicat afin de créer un équilibre harmonieux entre les saveurs.

*Stunning !*

The violet crisp was specifically created to highlight a specialty from Toulouse: violets! These crisps are prepared with a natural flavor of violets and with slivers of candied violet petals that are grown in the area of Toulouse. This cookie is very delicate and the flavor is subtle enough to create a well-balanced harmony among all flavors.

*Maison Bruyère*



# CROUSTILLANTS À LA VIOLETTE DE TOULOUSE

## CRISPS WITH VIOLETS FROM TOULOUSE



		Conservation (mois)	Poids (g)	Colisage
<b>Sachet</b>	Sachet transparent	6	100	15
<b>Etui</b>	Barquette sous film opaque <i>(sous atmosphère protectrice)</i>	12	60	20
		12	90	10
<b>Vrac</b>	Sachet transparent + boîte	6	300	1
		6	500	1



		Shelf life (months)	Weight (oz)	Units/Case
<b>Bag</b>	Transparent bag	6	3.5	15
<b>Box</b>	Shrink-wrapped tray <i>(in protective atmosphere)</i>	12	2.1	20
		12	3.1	10
<b>Bulk</b>	Transparent bag + box	6	10.5	1
		6	17.6	1



*Maison Bruyère*