

# NOTICE D'UTILISATION - LE PAPONDU BATTU

## Conservation



❄️ ❄️ ❄️  
Conserver au  
congélateur  
(froid négatif).

## La veille de l'utilisation

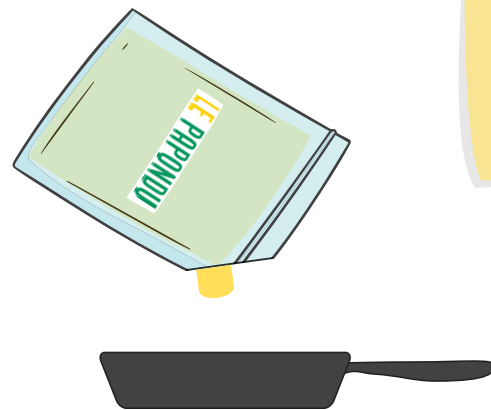


Décongeler  
dans le  
réfrigérateur  
(froid positif).

## Conseil d'utilisation



Découper un  
coin de la poche.



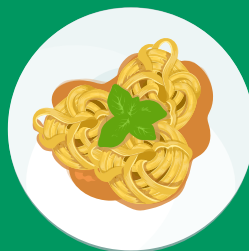
Utiliser le packaging en poche à douille  
pour faciliter la sortie du produit.

A consommer  
dans les 2 jours  
après ouverture



### Omelette

A la poêle, feu moyen  
(≈ 1 min de cuisson  
sur chaque face)  
Avec un peu de  
matière grasse



### Pâtes fraîches

60g de Papondu  
pour 120g de farine  
T00 ou T45  
Ajuster la texture du  
pâton avec de l'eau



### Recettes

50g de Papondu Battu  
remplace 1 œuf dans  
les recettes