

Bocalicious

REINVENT CULINARY ART



Bocalicious
REINVENT CULINARY ART

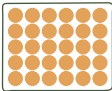
FOOD N'JOY Boulevard des Canadiens 116a · B-7711 Dottignies
Tél. +32 (0)56 48 76 76 · [@/foodnjoy_crocin_rolphrolph](https://www.instagram.com/foodnjoy_crocin_rolphrolph)

www.foodandjoy.be

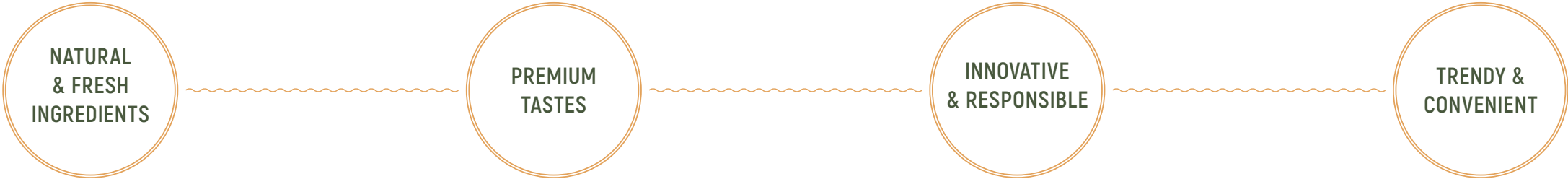
a new concept of gastronomy



JAR REAL GLASS 140ML /
BOCAL EN VERRE 140ML



BOX 30 PIECES /
CARTON 30 PIÈCES



savoury **salé**



DUCK / SWEET POTATO PURÉE / SAUCE BRUNE
CANARD / PURÉE DE PATATE DOUCE / SAUCE BRUNE
722139110215 - 91 g net weight / **poids net**

TO HEAT (without defrosting): between 30 to 40 min. in a preheated oven at 130°C, until a core temperature of min. 65°C is reached, depending on the number of pieces.

RÉCHAUFFAGE sans décongélation, entre 30 à 40 min dans un four préchauffé à 130°C, jusqu'à amener le produit à 65°C à coeur min, dépendant du nombre de pièces.



CODFISH / POTATO PURÉE WITH HERBS / CURRY SAUCE
CABILLAUD / PURÉE DE POMMES DE TERRE AUX HERBES / SAUCE CURRY
722139210215 - 83 g net weight / **poids net**

TO HEAT (without defrosting): between 30 to 40 min. in a preheated oven at 130°C, until a core temperature of min. 65°C is reached, depending on the number of pieces.

RÉCHAUFFAGE sans décongélation, entre 30 à 40 min dans un four préchauffé à 130°C, jusqu'à amener le produit à 65°C à coeur min, dépendant du nombre de pièces.



SALMON / PEA PURÉE / BEURRE BLANC SAUCE
SAUMON / PURÉE DE PETITS POIS / SAUCE BEURRE BLANC
722238610215 - 90 g net weight / **poids net**

TO HEAT (without defrosting): between 30 to 40 min. in a preheated oven at 130°C, until a core temperature of min. 65°C is reached, depending on the number of pieces.

RÉCHAUFFAGE sans décongélation, entre 30 à 40 min dans un four préchauffé à 130°C, jusqu'à amener le produit à 65°C à coeur min, dépendant du nombre de pièces.

sweet **sucré**



YUZU LEMON MOUSSE / MANGO / COCO
MOUSSE CITRON YUZU / MANGUE / COCO
722138710215 - 71 g net weight / **poids net**

USE: take the jars out of the packaging and let them defrost 6h in the refrigerator.

UTILISATION: sortir les bocaux de l'emballage et laisser décongeler 6h au réfrigérateur.



CHOCOLATE MOUSSE / SALTED CARAMEL / FEUILLANTINE
MOUSSE CHOCOLAT / CARAMEL SALÉ / FEUILLANTINE
722138810215 - 77,5 g net weight / **poids net**

USE: take the jars out of the packaging and let them defrost 6h in the refrigerator.

UTILISATION: sortir les bocaux de l'emballage et laisser décongeler 6h au réfrigérateur.



LIME MOUSSE / STRAWBERRY / ALMOND CRUMBLE
MOUSSE CITRON VERT / FRAISE / CRUMBLE AMANDE
722138910215 - 75 g net weight / **poids net**

USE: take the jars out of the packaging and let them defrost 6h in the refrigerator.

UTILISATION: sortir les bocaux de l'emballage et laisser décongeler 6h au réfrigérateur.