

Chalumeaux d'Albi - Éventails

Vanilla Wafers (rolled/triangle)



Dorés !

Une fine gaufrette, très légère et croustillante, sans œuf ni beurre, parfumée à la vanille Bourbon. De forme triangulaire, ces gaufrettes sont appelées des éventails. Lorsqu'elles sont roulées, ce sont des chalumeaux, une spécialité de la ville d'Albi dans le Tarn. À déguster telles quelles ou accompagnées d'un dessert (crème glacée, entremet, salade de fruits) ou d'une boisson chaude.

Golden !

A thin wafer, very light and crispy, without eggs or butter, flavored with Bourbon vanilla. When the wafers are triangle shaped, they are called "éventails" in France. When the wafers are rolled, they are called "chalumeaux", a specialty from the city of Albi in the South of France. These fine cookies may be enjoyed as is or paired with a dessert (ice cream, custard, fruit salad) or a hot drink.

Maison Bruyère



CHALUMEAUX D'ALBI - EVENTAILS
VANILLA WAFERS (ROLLED/TRIANGLE)



		Conservation (mois)	Poids (g)	Colisage
Sachet Eventails	Sachet transparent	6	170	10
Etui Chalumeaux d'Albi	Barquette sous film opaque <i>(sous atmosphère protectrice)</i>	12	170	10
Vrac	Sachet transparent + boîte	6	1000	1



		Shelf life (months)	Weight (oz)	Units/Case
Bag Wafers Triangle	Transparent bag	6	6	15
Box Wafers Rolled	Shrink-wrapped tray <i>(in protective atmosphere)</i>	12	6	10
Bulk	Transparent bag + box	6	35.2	1



Maison Bruyère