

Jos Péron

Francia

La historia de las galletas Jos Péron empieza en 1916, en el corazón de la Bretaña francesa, concretamente en Coray.

La biscuiterie Jos Péron hacía bizcochos bretones con productos originales de granja (mantequilla y huevos frescos) que les traían los vecinos del pueblo.

Hoy en día se utilizan todavía las recetas y los métodos de cocción originales.

Las recetas no contienen aditivos como saborizantes, colorantes o conservantes. Sólo se usan los mejores ingredientes, especialmente la mantequilla bretona la cual da a las galletas Jos Péron su único y rico sabor.



Galettes

Crujientes galletas de mantequilla, elaboradas según la receta original, diferenciadas del resto por el rico y único sabor que regala la mantequilla bretona.

Formato:
100 grs.



Palets

Palets elaborados con mantequilla bretona, se diferencian de los Galettes por su textura más gruesa, debida al incremento en un 5% de la mantequilla.

Formato:
125 grs.



Crepes Dentelles

Auténticos y crujientes crepes de mantequilla bretona

Formato: 85 gr



Crepes Dentelles de Chocolate con Leche

Auténticos y crujientes crepes de mantequilla bretona recubiertos de chocolate con leche

Formato: 100 gr

