



Si on testait le kit pop corn de Daudignac

laetitia.luisutto@zodio.fr



Bonjour à tous !





Après un long long long silence... (oui je l'avoue), j'ai décidé aujourd'hui de régaler la Maison Rose d'Avignon avec du pop corn au caramel beurre made by Daudignac...

Ben oui, moi, le kit caramel beurre salé à peine installé sur le podium anniversaire, une folle envie de pop corn m'a pris... c'est ça la gourmandise... on a du mal à y résister donc c'est plus facile d'y céder ! Bon pour la préparation du pop corn : rien de sorcier. Il faut simplement additionner la préparation du kit à du glucose et du beurre demi sel, et verser ensuite sur du pop corn déjà cuit.

Du coup, j'ai embarqué avec moi tous les conseiller s de vente, hôtesse s de caisse et chefs de secteur que j'ai croisé... Petit aperçu des gourmands pris en flag ;))





			
---	--	--	--





Au final, y'en a même une qui s'est sauvé avec le pot entier !!!

Pou finir, à Zodio Vedène on est unanime :
C'EST TROP BON

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur Zodiosphere.fr