

PÂTES FEUILLETÉES PEPPERIDGE FARM

Code de cas
18463

Pack et taille
20 x 350 g



Il n'y a pas de limite à ce que vous pouvez en faire. Des strudels et des flancs aux fruits, des pâtés, du bœuf Wellington et de la quiche. Seule votre imagination peut vous arrêter.

Faits nutritionnels

Portion	51 g
Quantité par portion	
Calories 200	Calories provenant des lipides
% Valeur quotidienne	
Graisse totale 12g	18%
Graisse saturée 6g	30%
Gras trans 0.1g	
Cholestérol 5mg	2%
Sodium 170mg	7%
Glucides totaux 20g	7%
Fibre alimentaire 1g	4%
Sugars 1g	2%
Protéine 3g	6%
Vitamine A 0%	Vitamine C 0%
Calcium 0%	Fer 8%
Vitamine E 0%	Thiamine 0%
Magnésium 0%	Zinc 0%

* Pourcentage des valeurs quotidiennes sont basées sur un régime de 2 000 calories.

Les données nutritionnelles sont basées sur nos données actuelles. Toutefois, étant donné que les données peuvent changer de temps à autre, ces informations peuvent ne pas toujours être identiques au tableau de la valeur nutritive figurant sur les étiquettes des produits.

INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS: FARINE DE BLÉ ENRICHIE, MARGARINE D'HUILE VÉGÉTALE (PALMIER, SOYA, GRAINES DE COTON, LÉCITHINE DE SOYA), EAU, SIROP DE MAÏS À TENEUR ÉLEVÉE EN FRUCTOSE, SEL, ACIDE ASCORBIQUE.

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

Procure une bouchée délicate et feuilletée tout en économisant sur la main-d'œuvre qualifiée. Une qualité visible et savoureuse qui donne l'impression de supériorité en matière de santé par rapport à la concurrence. Ne jamais frire! Prêt en quelques minutes à toute heure du jour.

IDÉES DE SERVICE

Les feuilletés et les vol-au-vent permettent la création d'une grande variété de desserts et d'entrées très appétissants. Seule votre imagination peut vous arrêter.

PRÉPARATION

Préchauffez le four conventionnel à 400 °F (204 °C). Laissez décongeler les feuilletés de pâte pendant 10 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient assez molles pour les manipuler. Faites refroidir au réfrigérateur (entre 32 et 40 °F ou 0 à 15 °C) aussi longtemps que nécessaire. Remplissez les feuilletés de pâte avec le mélange choisi. Faites cuire entre 400 et 425 °F (204 à 218 °C) jusqu'à ce que les pâtes gonflent ou qu'elles soient dorées. Le temps de cuisson varie selon la recette.

MANIPULATION

Gardez la pâte congelée jusqu'à ce qu'elle soit prête à utiliser. Ne pas congeler de nouveau la pâte décongelée. La pâte non utilisée doit être serrée dans un contenant étanche à l'air, réfrigérée et utilisée dans les 3 ou 4 jours suivants.

STOCKAGE

Durée de conservation: 12 mois

Température de stockage: C

PLUS

Procure une bouchée délicate et feuilletée tout en économisant sur la main-d'œuvre qualifiée. Une qualité visible et savoureuse qui donne l'impression de supériorité en matière de santé par rapport à la concurrence. Ne jamais frire! Prêt en quelques minutes à toute heure du jour.

DÉTAILS DE L' EMBALLAGE

Pack et taille:	20 x 350 g	Poids du boîtier:	7.00 KG	UPC:	63211184631
Cube:	0.0151 M	Taille de la valise:	43.02CM x 30.00CM x 11.75CM (L x W x H)	SCC-14:	10063211184638