

VOL-AU-VENT PEPPERIDGE FARM

Code de cas
07569

Pack et taille
96 x 42.5 g



Parfaits pour des garnitures sucrées et appétissantes. Essayez entre autres le Poulet à la King, les fruits de mer de Newberg, les fruits frais et la crème fouettée.

Faits nutritionnels

Portion	47 g
Quantité par portion	
Calories 190	Calories provenant des lipides
	% Valeur quotidienne
Graisse totale 13g	20%
Graisse saturée 7g	35%
Gras trans 0.2g	
Cholestérol 5mg	2%
Sodium 160mg	7%
Glucides totaux 16g	5%
Fibre alimentaire 1g	4%
Sugars 1g	2%
Protéine 3g	6%
Vitamine A 0%	Vitamine C 0%
Calcium 0%	Fer 10%
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, feuilletée et croustillante 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 appétissantes. Seule votre imagination peut vous arrêter.

PRÉPARATION

Préchauffez le four conventionnel à 450 °F (232 °C). Retirez l'emballage. Placez les vol-au-vent sur la plaque à pâtisserie en laissant 1 pouce entre chaque. Placez la plaque sur la grille du centre dans le four et ajustez la température à 400 °F (204 °C). Faites cuire pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que les vol-au-vent soient dorés. Laissez refroidir pendant 5 minutes. Remplissez les minis vol-au-vent avec le mélange préparé.

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, feuilletée et croustillante 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:	96 x 42.5 g	Poids du boîtier:	4.90 KG	UPC:	63211075694
Cube:	0.0097 M	Taille de la valise:	32.39CM x 16.51CM x 18.10CM (L x W x H)	SCC-14:	10063211075691