Pâtes feuilletées *Pepperidge Farm*®

Campbell's Service Alimentaire

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.

- 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.

FAITS NUTRITIONNELS

Par 51 g

Calories 390,7	
Lipides Totale 23,4 g	
Lipides Saturée 12 g	
+ Gras trans 0,1 g	
Cholestérol 38,5 g	
Sodium 3,5 g	
Glucides Totaux 2,8 g	
Sucres 6,5 g	
Fibre Alimentaire 0,9 mg	
Protéine 337,4 mg	
Potassium 58,3 mg	
Calcium 9,9 mg	
Fer 2,2 mg	
Vitamin A 0 g	0%
Vitamin C 0 mg	0%

La valeur nutritive est basée sur nos données actuelles. Cependant, comme 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.

SPECIFICATIONS

Code de cas	18463
Pack et taille	20 x 350 g
Poids du boîtier	7,00 kg
Taille de la valise	43,02 cm x 30,00 cm x 11,75 cm
Cube	0,0151 m
UPC	063211184631

Ingredients

Farine de Blé enrichie, Huiles Végétales (palme, soya, coton, hydrogénée), Eau, Sel, Sucres (glucose-fructose), Mono- et diglycérides, Lécithine de soya, Extrait de curcuma, Extrait De Rocou, Acide ascorbique

Preparation

FAIRE CUIRE EN SUIVANT LES INSTRUCTIONS AVANT DE MANGER.
NE PAS MANGER LA PÂTE FEUILLETÉE CRUE.

MODE D'EMPLOI:

1. La pâte feuilletée décongèle rapidement. Garder congelée jusqu'au moment de l'utilisation.
2. Décongeler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit souple et froide au toucher.
3. Badigeonner d'œuf battu ou de lait avant la cuisson pour obtenir une croûte dorée et lustrée.
4. Cuire dans un four préchauffé à 190 °C (375 °F) pendant 8 à 10 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.
5. Pour redonner à la pâte déjà cuite son aspect croustillant, la remettre au four (préchauffé à 180 °C [350 °F]) pendant 3 minutes.

Serving Ideas

Les feuillets 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.

1-800-461-7687 • © 2026 CSC Brands LP, Tous les droits sont réservés.

SCC-14 10063211184638

Espace de rangement et manipulation

Durée de conservation : 12 mois

Keep frozen until ready to use. Do not refreeze defrosted dough. Unused dough should be stored in an airtight container, refrigerated and used within 3 to 4 days.

1-800-461-7687 • © 2026 CSC Brands LP, Tous les droits sont réservés.