Flan Epais 1.1kg

Réf : **11959**

Fournisseur : PASQUIER

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 8 pièces	Carton de 8.800 kg

Liste des ingrédients	lait entier en poudre reconstitué, eau, sucre, farine de blé française, graisse végétale de palme, oeufs de poules élevées au sol, amidon transformé, amidon, sel, gélifiant : carraghénanes, dextrose, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras, arôme naturel, colorants, extrait de paprika, curcimine
Informations complémentaires	Dimension : Ø 27.5 x E 3.5cm Découpé en 10 parts Recette pur beurre Arôme d'origine naturelle
Allergènes	Céréales contenant du gluten, oeufs et produits à base d'oeufs, lait et produits à base de lait (y compris le lactose) / Présences éventuelles : fruits à coques

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	12h entre 0°C et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	48h entre 0°C et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Préchauffez votre four 10 minutes à 200°C, puis enfournez le flan congelé pendant 30 minutes à 180°C. Pour une pâte plus croustillante, vous pouvez enlever la tourtière avant de mettre la tarte au four.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1012	Énergie (kcal) : 241	
Glucides (g) : 33	Dont en sucres (g) : 17	Protéines (g) : 3.80
Matières grasses (g) : 10	Dont en acides gras saturés (g) : 5.40	Sel (g) : 0.50