



Pastel de Nata 60gr

Réf : 13005

Fournisseur : BRIDOR					
Origine / Fabrication	Origine Portugal				
Conditionnement	Carton de 60 pièces		Carton de 3.600 kg		
Liste des ingrédients	eau, farine de blé, sucre, beurre fin (lait), 5% jaune d'oeuf pasteurisé, poudre de lait écrémé, sirop de glucose-fructose, 1,7% oeuf pasteurisé, amidon de maïs, sel, infusion de citron, cannelle infusée.				
Informations complémentaires	Inspiré des traditions boulangères portugaises Dimension: L 7 x I 7 x E 2cm ± 0.5cm Prêt à cuire Absence d'OGM				
Allergènes	Céréales contenant du gluten, lait et produits à base de lait (y compris le lactose), oeufs et produits à base d'oeufs / Présences éventuelles : sésame, soja, fruits à coques, moutarde				
Conditions de conservations		Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé			
Temps de décongélation		15-20 minutes à température ambiante			
Durée de vie estimée après décongélation		24h entre 0°C et 4°C			
Recommandations de mise en oeuvre		Mise sur plaque (600x400): mettre le produit sur une plaque de cuisson. Préchauffage du four: 240°C. Cuisson (en four ventilé): environ 13 min à 230°C, oura ouvert. Finition: vaporiser à l'eau pour que la capsule supérieure s'affaisse. Le moule jetable doit être retiré quand le produit est encore chaud.			

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 949	Énergie (kcal) : 226	Fibres alimentaires (g) : 1.10
--------------------	----------------------	--------------------------------





Glucides (g): 32	Dont en sucres (g) : 19	Protéines (g) : 4.60
Matières grasses (g) : 8.50	Dont en acides gras saturés (g) : 5.60	Sel (g) : 0.48