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	Produit surgelé - Foodservice Inspiré des traditions boulangères portugaises Dimension : L 7 x l 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 à 20 minutes à température ambiante
Durée de vie estimée après décongélation	24 heures entre 0° 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) : 1.1
Glucides (g) : 32	Dont en sucres (g) : 19	Protéines (g) : 4.6

Matières grasses (g) : 8.5	Dont en acides gras saturés (g) : 5.6	Sel (g) : 0.5