Mini Pastel de Nata 35gr

Réf : **13463**

Fournisseur : BRIDOR

Origine / Fabrication	Origine Portugal	
Conditionnement	Carton de 120 pièces	Carton de 4.200 kg

Liste des ingrédients	eau, farine de blé, sucre, jaune d'oeuf pasteurisé, poudre de lait écrémé, sirop de glucose-fructose, graisse végétale raffinée non hydrogénée (palme), huile végétale raffinée (colza, palme), oeuf pasteurisé, amidon de maïs, sel, émulsifiants (esters polyglycériques dacides gras, mono- et diglycérides d'acides gras), infusion de citron, arôme, colorant (caroténoïdes), conservateur (acide sorbique), correcteur d'acidité (acide citrique), cannelle infusée
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Matières grasses végétales Inspiré des traditions boulangères portugaises Dimension : L 5.5 x l 3 x E 1.8cm Prêt à cuire Absence d'OGM
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 : sésame, soja, fruits à coques, moutarde, poissons

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	10 à 15 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 250°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) : 1035	Énergie (kcal) : 247	Fibres alimentaires (g) : 1.2

Glucides (g) : 32	Dont en sucres (g) : 16	Protéines (g) : 4.4
Matières grasses (g) : 11	Dont en acides gras saturés (g) : 5.7	Sel (g) : 0.6