



Galette Frangipane Ø28cm

Réf: 13692

Fournisseur: VANDEMOORTELE

Conditionnement	Carton de 12 pièces de	800gr	Carton de 9.600 kg
Liste des ingrédients	pâte feuilletée (61,5%) (farine (BLÉ), beurre (LAIT) (33%), eau, sel), Frangipane (37,5%) (poudre d'AMANDES blanchies (23%), beurre (LAIT) (23%), sucre, OEUF de poules élevées en plein air Label Rouge, LAIT entier, poudre d'AMANDES brutes (2%), amidon (BLÉ), rhum, arôme naturel d'AMANDE, arôme naturel de vanille), Dorure (1%) (OEUF)		
Informations complémentaires	Design : rayage Arcs tiges Pâte feuilletée surgelée Garnie de frangipane Recette au beurre Dimension : Ø 28cm Prête à cuire		
Allergènes	céréales contenant du blé, lait et produit à base de lait (y compris lactose), amandes, oeufs et produits à base d'oeufs / Présences éventuelles : soja, noisettes, noix de pécan, pistaches		
Conditions de conservations		Produit surgelé, recongeler un pro	à conserver à -18°C. Ne jamais duit décongelé
Temps de décongélation		1h15 à températi	ure ambiante
Recommandations de mise en oeuvre		optimale, nous vo cuisson. Ces conseils d'ui	or à 220°C. min à 200 +/-5°C. Pour une utilisation pus conseillons de piquer la galette avant tilisation sont donnés à titre indicatif, le n exact et la température dépendent du

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1764	Énergie (kcal) : 424	Fibres alimentaires (g) : 1.8	
---------------------	----------------------	-------------------------------	--





Glucides (g): 30	Dont en sucres (g) : 8.5	Protéines (g) : 7.2
Matières grasses (g) : 30	Dont en acides gras saturés (g) : 17	Sel (g) : 0.64