

Galette Frangipane Ø28cm

Réf : 13692

Fournisseur : VANDEMOORTELE

Origine / Fabrication	Transformé en France	
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	Produit surgelé - Foodservice 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, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	1 heure 15 à température ambiante
Recommandations de mise en oeuvre	Préchauffage: four à 220°C. Cuisson: 30-35 min à 200 +/-5°C. Pour une utilisation optimale, nous vous conseillons de piquer la galette avant cuisson. Ces conseils d'utilisation sont donnés à titre indicatif, le temps de cuisson exact et la température dépendent du type de four.

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) : 0.6