

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 | 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 | 1h15 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) : 0.64 |