

Galette Pommes Morceaux Ø28cm

Réf : 13693

Fournisseur : VANDEMOORTELE

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 11 pièces de 850gr	Carton de 9.350 kg

Liste des ingrédients	pâte feuilletée (58%) (farine (BLÉ), beurre (LAIT) (33%), eau, sel), préparation pomme (41%) (purée de pommes concentrée (51,5%), pommes (36%), sucre), Dorure (1%) (OEUF de poules élevées au sol)
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Design : rayage Rosace 22 Branches Pâte feuilletée surgelée Recette au beurre Dimension : Ø 28cm Prête à cuire
Allergènes	céréales contenant du blé, lait et produits à base de lait (y compris lactose), oeufs et produits à base d'oeufs / présences éventuelles : soja, amandes, 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 30 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 d'équipement.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1227	Énergie (kcal) : 294	Fibres alimentaires (g) : 1.7
Glucides (g) : 33	Dont en sucres (g) : 11	Protéines (g) : 3.6
Matières grasses (g) : 16	Dont en acides gras saturés (g) : 10	Sel (g) : 0.6