



## **Galette Pommes Morceaux Ø28cm**

Réf: 13693

Fournisseur: VANDEMOORTELE

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	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

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé	
Temps de décongélation	1h30 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) : 0.56
---------------------------	--------------------------------------	----------------