

PÂTE A PIZZA

1 ROULEAU DE PÂTE 230g



INGRÉDIENTS MIS EN ŒUVRE

Farine de **blé**, margarine végétale 17,5% [graisses et huiles végétales (palme, coprah, colza, tournesol, palmiste), eau, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras, sel, correcteur d'acidité : acide citrique, colorant : bêta-carotène], eau, huile de colza, alcool, sucre, sel, vinaigre d'alcool, arôme, agent de traitement de la farine: Lcystéine. Traces de lait.

VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100g	
Energie	1475 KJ	352 kcal
Matières grasses	17,7 g	
Dont acides gras saturés	8,0 g	
Fibres alimentaires	1,4 g	
Glucides	42,1 g	
Dont sucres	3,3 g	
Protéines	5,5 g	
Sel	1,1 g	

CONSEILS DE PREPARATION

Retirer le rouleau de pâte de son emballage et laissez-le décongeler à température ambiante 1 heure max.

1. Préchauffer votre four à 210°C (Th. 7).
2. Dérouler la pâte sur la plaque du four avec son papier sulfurisé.
3. Garnissez la pizza avec les ingrédients de votre choix
4. Placez la plaque dans le four, et faites cuire environ 15 à 20 min

CONSERVATION

À conserver à -18° C.

Une fois dégelé, ce produit ne doit pas être recongelé.