

PÂTE BRISEE

1 ROULEAU DE PÂTE 230g



INGRÉDIENTS MIS EN ŒUVRE

Farine de **blé**, margarine végétale 20% [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], alcool, sucre, sel, vinaigre d'alcool, agent de traitement de la farine : L cystéine.
Traces éventuelles de lait.

VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100g	
Energie	1423 kJ	340kcal
Matières grasses	16,7 g	
Dont acides gras saturés	8,7 g	
Fibres alimentaires	1,4 g	
Glucides	41,2 g	
Dont sucres	3,3 g	
Protéines	5,4 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. Préchauffer votre four à 210°C (th.7). Déroulez la pâte et déposer-la avec sa feuille de cuisson dans un moule. Piquez le fond avec une fourchette et cuisez selon votre recette

CONSERVATION

DLUO : 18 mois.

À conserver à -18° C.

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