

# PATE BRISEE PUR BEURRE 230G



## INGRÉDIENTS MIS EN ŒUVRE

Farine de **blé**, eau, **beurre** pâtissier 18%, vinaigre, sucre, sel

Fabriquée dans un atelier qui utilise : poisson, crustacés, mollusques, soja, œuf, lait, moutarde, céleri, céréales contenant du gluten, fruits à coques, graines de sésame.

Les informations en **gras** sont destinées aux personnes intolérantes ou allergiques.

## VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100g	
Energie	1587 kJ	379 kcal
Matières grasses	19.2 g	
Dont acides gras saturés	12.4 g	
Glucides	45.9 g	
Dont sucres	2.2 g	
Protéines	5.6 g	
Sel	0.8 g	

## CONSEILS DE PREPARATION

Retirez le rouleau de pâte de son emballage et laissez-le décongeler 1h à température ambiante sans le dérouler.

Déroulez la pâte et déposez-la avec sa feuille de cuisson dans un moule. Piquez le fond avec une fourchette, déposez la garniture de votre choix et cuisez à 210° pendant environ 25 mn.

## CONSERVATION

DLUO : 18 mois.

À conserver à -18° C.

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