



PÂTE FEUILLETÉE

1 ROULEAU DE PÂTE 230g

INGRÉDIENTS MIS EN ŒUVRE

Farine de **blé**, margarine végétale 22% [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, alcool, sel, gluten de **blé**, vinaigre d'alcool, agent de traitement de la farine : L cystéine.

Traces éventuelles de lait.

VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100g	
Energie	1406 KJ	336 kcal
Matières grasses	18,3 g	
Dont acides gras saturés	9,6 g	
Glucides	36,5 g	
Dont sucres	0,8 g	
Fibres alimentaires	1,3 g	
Protéines	5,7 g	
Sel	1,3 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.