

# PÂTE FEUILLETÉE PUR BEURRE 230G



## INGRÉDIENTS MIS EN ŒUVRE

Farine de **blé**, eau, **beurre** pâtissier 22%, vinaigre, 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	1557 kJ	373 kcal
Matières grasses	21.2 g	
Dont acides gras saturés	14.6 g	
Glucides	38.0 g	
Dont sucres	0.9 g	
Protéines	6.6 g	
Sel	1.15 g	

## CONSEILS DE PREPARATION

Retirez le rouleau de pâte de son emballage et laissez-le décongeler 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, agrémentez et cuisez selon votre recette.

## CONSERVATION

DLUO : 18 mois.

À conserver à -18°C.

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