

CRT Pâte feuilletée plaque 3,5mm 910gx11 Banquet d'Or

Pâte feuilletée surgelée, plaques, prêt à cuire.

**Information technique et logistique :**

N°article	: 48640
A commander par	: 1 Carton
Conditionnement	: Carton
Unités par palette	: 64
DLC minimum à la livraison	: 30 Jours
Contenu net par unité	: 10.01 KGM
Poids net (gr.) par unité	: 10010
Poids brut (gr.) par unité	: 10589

**Informations supplémentaires sur le produit :**

Mode d'emploi :

Décongélation: 15 min à température ambiante. Préchauffage: four à 220°C. Cuisson: 210 +/-10°C. Le temps de cuisson dépende de la forme et de la taille du produit. Ces conseils d'utilisation sont donnés à titre indicatif, le temps de cuisson exact et la température dépendent du type d'équipement. NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE.

Conditions de stockage :

max. -18°C

Allégations :

Les plaques de pâte feuilletée 3,5 mm de BANQUET D'OR® sont prêtes à cuire.

**Les ingrédients :**

Ingrédients: farine (BLÉ), huiles et graisses végétales (palme), eau, sel.

**Les allergènes :**

Ce produit	Contient
Crustacés	Sans
Oeufs	Peut contenir
Poissons	Sans
Lait	Peut contenir
Noix	Peut contenir
Arachides	Sans
Graines de sésame	Peut contenir
Dioxyde de soufre et sulfites	Sans
Céréales	Contient
Soja	Peut contenir
Céleri	Sans
Moutarde	Sans
Lupin	Sans
Mollusques	Sans

Valeurs nutritives :

Valeurs nutritives	Par 100GR	% (1)
Energie (kJ)	1664kJ	20
Energie (kcal)	400kcal	20
Lipides (g)	28g	40
Dont lipides saturés (g)	15g	75
Glucides (g)	32g	12
- Dont sucres (g)	1.1g	1
Fibres alimentaires (g)	1.4g	
Protéines (g)	5.6g	11
Sel (g)	1g	

(1) % de l'apport quotidien de référence par 100GR

**Contact :**

VANDEMOORTELE EUROPE NV

"OTTERGEMSESTEENWEG-ZUID 816, 9000 GENT, BELGIUM"

**Disclaimer :**

Nous rédigeons toujours les informations alimentaires, telles que les listes d'ingrédients, les informations sur les allergènes, etc. avec toute l'attention nécessaire sur la base des informations dont nous disposons.

Il est toutefois possible que ces informations aient été modifiées par le producteur ou le fabricant, à l'instar d'un changement de recette, des ingrédients, des proportions ou des allergènes, sans que nous en soyons informés. C'est la raison pour laquelle il se peut que les informations communiquées soient incomplètes, incorrectes ou pas à jour. Pour obtenir les informations correctes, nous renvoyons dès lors aux informations telles qu'elles figurent sur l'article/le produit même. Il s'agit des seules informations correctes. Pour les articles/produits non emballés, nous attirons votre attention sur le fait qu'il est possible que ces produits entrent en contact avec des substances contenant des allergènes, simplement en raison de la préparation, de la présentation ou des autres manipulations nécessaires à la vente de ces produits. Nous vous conseillons dès lors de laver ces produits avant utilisation. Toutes les données sont fournies par le producteur par le biais de MyProductManager (c), propriété de GS1. Pour toute information complémentaire, visitez la page:

<http://www.gs1belu.org/>