



Fiche Technique
PASTEL DE NATA
SURGELE

ETIQUETTE pour carton

PASTEL DE NATA SURGELE

- CRU
- CUIT

60 PIECES

- 5 boîtes x 12 unités
- 10 boîtes x 6 unités

PASTEL DE NATA *Spécialité de Lisbonne*

Poids net : 60g

Poids net carton : 3.6 kg

Crème pâtissière de Belém (LAIT, sucre, ŒUFS, eau, farine de BLE, amidon de maïs, cannelle), Feuilletage : farine de BLE, margarine (Huiles végétales raffinées (palme et colza), eau, émulsifiants, (mono et diglycérides d'acides gras), lécithine de tournesol, matière grasse laitière, dextrose, sel, sorbate de potassium, acide sorbique, antioxydants, arôme, colorant bêta-carotène), sel.

Peut contenir des traces de fruits à coque

A CONSOMMER DE PREFERENCE AVANT LE :

Mode de préparation : Cuire sans laisser décongeler jusqu'à l'obtention d'une coloration de crème dorée et d'un feuilletage croustillant.

Se conserve 3 jours au frais après cuisson.

NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE