

Vol-au-vent *Pepperidge Farm*®



CODE DE CAS
**0756
9**

PACK ET TAILLE
96 x 42,5 g



Parfaits pour des garnitures sucrées et appétissantes. Essayez entre autres le Poulet à la King, les fruits de mer de Newberg, les fruits frais et la crème fouettée.

- Procure une bouchée délicate, feuilletée et croustillante tout en économisant sur la main-d'œuvre qualifiée.
- Une qualité visible et savoureuse qui donne l'impression de supériorité en matière de santé par rapport à la concurrence.
- Ne jamais frire! Prêt en quelques minutes à toute heure du jour.

FAITS NUTRITIONNELS

Par 47 g

Calories 390,7

Lipides Totale 23,4 g	0%
Lipides Saturée 12 g	0%
+ Gras trans 0,1 g	
Cholestérol 0,9 mg	0%
Sodium 337,4 mg	0%
Glucides Totaux 38,5 g	0%
Sucres 2,8 g	0%
Fibre Alimentaire 3,5 g	0%
Protéine 6,5 g	0%
Potassium 58,3 mg	0%
Calcium 9,9 mg	0%
Fer 2,2 mg	0%

5 % ou moins, c'est peu. 15 % ou plus, c'est beaucoup.

La valeur nutritive est basée sur nos données actuelles. Cependant, comme les données peuvent changer de temps à autre, ces informations peuvent ne pas toujours être identiques au tableau de la valeur nutritive figurant sur les étiquettes des produits.

SPECIFICATIONS

Code de cas	07569
Pack et taille	96 x 42,5 g
Poids du boîtier	4,90 kg
Taille de la valise	32,39 cm x 16,51 cm x 18,10 cm
Cube	0,0097 m
UPC	063211075694

Ingredients

Farine de Blé enrichie, Huiles Végétales (palme, soya, coton, hydrogénée), Eau, Sel, Sucres (glucose-fructose), Mono- et diglycérides, Lécithine de soya, Extrait de curcuma, Extrait De Rocou, Acide ascorbique

Preparation

FAIRE CUIRE EN SUIVANT LES INSTRUCTIONS AVANT DE MANGER. NE PAS MANGER LA PÂTE FEUILLETÉE CRUE.

MODE D'EMPLOI:

1. La pâte feuilletée décongèle rapidement. Garder congelée jusqu'au moment de l'utilisation.
2. Décongeler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit souple et froide au toucher.
3. Badigeonner d'œuf battu ou de lait avant la cuisson pour obtenir une croûte dorée et lustrée.
4. Cuire dans un four préchauffé à 190 °C (375 °F) pendant 8 à 10 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.
5. Pour redonner à la pâte déjà cuite son aspect croustillant, la remettre au four (préchauffé à 180 °C [350 °F]) pendant 3 minutes.

Serving Ideas

Les feuillets et les vol-au-vent permettent la création d'une grande variété de desserts et d'entrées très appétissants. Seule votre imagination peut vous arrêter.

Espace de rangement et manipulation

Durée de conservation : 12 mois

Do not re-freeze. Do not use if film is torn or missing. Do not hold refrigerated product longer than 2 days.