

89016 ~ PASTEL DE
NATA 61g

 **CHEF**
Gourmet



Photo non contractuelle, après remise en œuvre.

Désignation produit : Pastel de
Nata 61g

Code article : 89016

Lieu de fabrication : Espagne

Poids : 61g par pièce

Taille produit : Ø environ 7cm

Type de produit : Produit
cuit surgelé

Une exquise pâtisserie portugaise avec une pâte fine feuilletée et recouverte d'une douce et savoureuse crème aux œufs.

COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES

Ingrédients : Garniture 65% : eau, sucre, jaune d'OEUF pasteurisé, farine de BLÉ, lactosérum en poudre (LAIT), blanc d'OEUF pasteurisé, amidon de maïs, margarine végétale (graisse végétale (palme) et huiles végétales (soja et tournesol), eau, émulsifiants (E471), acidifiant (E330), arôme, colorant (E160a)), cannelle. Pâte 35% : farine de BLÉ, margarine végétale (graisse végétale (palme) et huiles végétales (soja et tournesol), eau, sel, émulsifiants (E32 2, E471), acidifiant (E330), colorant (E160a), arôme), eau, sel.

Contient : gluten, œufs, lait.

Traces éventuelles de : poisson, soja, fruits à coque, céleri, sésame.

Valeurs nutritionnelles (pour 100g) :

Energie (kJ / kcal)	1 010 / 241
Matières grasses (g)	10,01
dont acides gras saturés (g)	5,07
Glucides (g)	33,46
dont sucres (g)	19,37
Protéines (g)	3,87
Fibres alimentaires (g)	0,57
Sel (g)	0,64

89016 ~ PASTEL DE
NATA 61g



CONSERVATION ET MISE EN ŒUVRE

- DLUO** 270 jours (sous conservation à -18°C).
- CONSERVATION** Conserver à -18°C.
Après ouverture, conserver les pièces restantes au réfrigérateur pendant une durée maximale de 3 jours.
- Produit surgelé. Ne pas recongeler un produit décongelé.
- MISE EN ŒUVRE** Décongeler 20 à 30 minutes à température ambiante.
Cuire 3 à 5 minutes à 180-190°C.

CONDITIONNEMENT

- ▶ Unité de vente : carton de 60 pièces
- ▶ Palettisation : 12 couches de 8 cartons, soit 96 cartons par palette

	Dimensions (L x l x h) en mm	Poids net	Poids brut
Carton	399 x 295 x 155	3,67kg	4,21kg
Palette	1200 x 800 x 2010		429kg

EAN Colis : 8424465648201