

Fiche Technique

8 FONDS BRISÉS SALÉ

Code	Date	Type	UC	Poids
3A1147	20.11.2020	SURGELÉ	CT	2.56 KG



Description :

Fond brisé margarine. Poids : 320g. Diamètre intérieur : 260mm, moule percé. Cru. Surgelé.

Cartons de 8 x 320g

Ingrédients :

fécule de pomme de terre, margarine 22,58%(graisse végétale non hydrogénée de palme, huile de colza, eau, sel, jus de citron biologique concentré), farine de **BLE**, farine de riz, eau, **OEUFS** entiers, farine de **BLE** malté, sucre, sel (sel, antiagglomérant : E535), poudre à lever (poudre à lever (E450i,E500ii), farine de **BLE**)

Utilisation :

CONSEIL D'UTILISATION: Préchauffer le four à 175°C. -Cuisson à blanc : sans décongélation, remplir le produit de "graines ou pépins" pour éviter le rétreint. Cuire environ 10 minutes à 175°C. -Produit cuit: garnir le fond cru surgelé d'appareil salé (type quiche), puis enfourner et cuire le produit selon votre propre recette. Après décongélation, conserver le produit 24 heures maximum à 4°C.

DLUO	Conservation	Après décongélation
3 mois	-18°C	Ne jamais recongeler un produit décongelé

Valeurs Nutritionnelles et energetiques 100g :	
Energie	1591 kJ / 380 kcal
Matières grasse	19.04
dont acides gras saturés	10.58 g
Glucide	47.85 g
dont sucres	1.91g
Fibres	
Protéines	3.75g
Sel	1.51g

Allergènes Majeurs :

Présence possible de lait, de fruits à coques et de soja. La farine de BLE contenue dans ce produit est une farine de BLE français.