

[Products](#) > [Bakery](#)

Vol-au-vent *Pepperidge Farm*®



Case Code

07569

Pack & Size

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.

[Request a Sample](#)

Nutrition Facts

Nutrition Facts

Per 47 g

Calories 390,7

Total Fat 23,4 g

Saturated Fat 12 g

+ Trans Fat 0,1 g
Cholesterol 0,9 mg
Sodium 337,4 mg
Total Carbohydrate 38,5 g
Sugars 2,8 g
Dietary Fibre 3,5 g
Protein 6,5 g
Potassium 58,3 mg
Calcium 9,9 mg
Iron 2,2 mg

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 feuilletés 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.

Vol-au-vent *Pepperidge Farm*[®]

Code de cas 07569

Pack et taille 96 x 42,5 g

Case Weight 4,90

Case Size

Cube 0.0097

UPC 063211075694

SCC-14 10063211075691

Storage & Handling

Shelf Life: 12 mois. Gardez la pâte congelée jusqu'à ce qu'elle soit prête à utiliser. Ne pas congeler de nouveau la pâte décongelée. La pâte non utilisée doit être serrée dans un contenant étanche à l'air, réfrigérée et utilisée dans les 3 ou 4 jours suivants..



More from this brand

Vol-au-vent *Pepperidge Farm*®

Learn More

Pâtes feuilletées *Pepperidge Farm*®

Learn More

***Pepperidge Farm*® Goldfish mini-craquelins au fromage**

Learn More

[View all 3 produitsBrand Overview](#)