

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

Pâtes feuilletées *Pepperidge Farm*®



Case Code

18463

Pack & Size

20 x 350 g

Il n'y a pas de limite à ce que vous pouvez en faire. Des strudels et des flancs aux fruits, des pâtés, du bœuf Wellington et de la quiche. Seule votre imagination peut vous arrêter.

Procure une bouchée délicate et feuilletée 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 51 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 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.

Pâtes feuilletées *Pepperidge Farm*®

Code de cas 18463

Pack et taille 20 x 350 g

Case Weight 7,00

Case Size

Cube 0.0151

UPC 063211184631

SCC-14 10063211184638

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 produits](#)

[Brand Overview](#)