Pâtes feuilletées *Pepperidge Farm*®

CODE DE CAS
18463

PACK ET TAILLE
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.

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	
Vitamin A 0 µg	0%
Vitamin C 0 mg	0%

Nutrition Facts are based on our current data. However, because the data may change from time to time, this information may not always be identical to the Nutrition Facts table found on the labels of products.

SPECIFICATIONS

Code de cas	18463
Pack et taille	20 x 350 g
Case Weight	7,00 kg
Case Size	43.02 cm x 30.00 cm x 11.75 cm

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.

© Copyright 2026 Campbell’s Foodservice Canada

Cube	0.0151 m
UPC	063211184631
SCC-14	10063211184638

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.

Storage & Handling

Shelf Life : 12 mois

Keep frozen until ready to use. Do not refreeze defrosted dough. Unused dough should be stored in an airtight container, refrigerated and used within 3 to 4 days.

© Copyright 2026 Campbell’s Foodservice Canada