

Pasteis

• LEVERT DE ZOETSTE GEHEIMEN •

INGREDIËNTENLIJST : PASTÉIS DE NATA - 80 GRAM

BLADERDEEG:

TARWEMEEL T65, WATER, ONGEZOUTEN BOTER [ROOM MET GEPASTEURISEERDE MELK ENZYMEN], ZOUT

VULLING (67%):

WATER, SUIKER, GEPASTEURISEERDE EIGEEL (6%), MELKPOEDER (2,8%), GLUCOSE, TARWEMEEL, GEPASTEURISEERDE HELE EI (1,9%), MAISZETMEEL, ZOUT, CITROEN, KANEEL.

PRODUCT BEVAT EI, MELK EN GLUTEN

DIT PRODUCT IS GEMAAKT IN EEN FABRIEK WAAR OOK SESAMZAAD, VIS, SELDERIJ, SOJA, MOSTERD EN NOTEN WORDEN VERWERKT

BAKVOORSCHRIFT - PASTÉIS DE NATA

PLAATS DE PASTEITJES OP EEN BAKPLAAT IN EEN VOORVERWAMDE OVEN VAN 230 GRADEN. BAK HET PRODUCT AF VOOR 20 MINUTEN TOT HET BLADERDEEG EEN GOUDBRUINE KLEUR HEEFT. HAAL HET PRODUCT VERVOLGENS UIT DE OVEN EN LAAT DE PASTEITJES AFKOELEN VOOR 15 MINUTEN.

BOM APETITE!