



Crêpes au froment neutre	C013
Poids	70g
Dimension	diamètre 35 cm
Description	Crêpes de Bretagne, cuites, surgelées, à déguster froides ou chaudes
Ingrédients	LAIT frais entier, farine de FROMENT (gluten), OEUFS entiers issus de poules élevées au sol (19%), eau, huile de colza, sel, poudres à lever: bicarbonate de sodium - tartrate monopotassique, amidon de FROMENT (gluten). Auxiliaire technologique: huile de tournesol. % sur le produit fini à la mise en œuvre
Allergènes	Lait, gluten, œufs
Valeurs nutritives	pour 100g : énergie 1170kJ (279 kal), lipides 11,7g (dont acides gras saturés 3,0g), glucides 33,2g (dont sucres 3,6g), protéines 9,6g, sel 0,75g
Conservation	Réfrigérateur, décongelé : 1-2 jours Congélateur -18°C : voir DLC
	Produit surgelé, ne pas recongeler un produit décongelé
Mise en œuvre	Décongelation : Laissez décongeler la pile 5 heures au réfrigérateur à +4°C (recommandé) ou 2 minutes et 30 secondes environ au micro-ondes (sans emballage) en mode décongelation. Réchauffe : Placez votre crêpe sur une plaque chauffée à 200°C (recommandé). Réchauffez 10 secondes de chaque côté. Garnissez avec le singrédients de votre choix (salé: jambon, fromage,... ou sucré: chocolat, fruits...) et repliez la crêpe.
Dimension colis	37 x 38 x 100
Conditionnement	50 pièces
Provenance de la farine	France