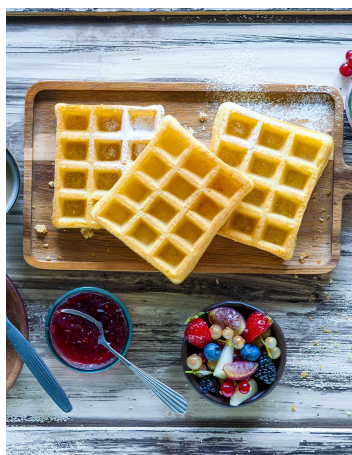




Gaufres belges	GAUF80
Poids	80g
Dimension	10,5 x 17,5 x 3 cm
Description	Gaufres de Bruxelles surgelées
Ingrédients	Eau, farine de BLÉ , margarine liquide (huile de colza non hydrogénée, eau, émulsifiant : E471, acidifiant : E330, colorant : E160a(i), arôme naturel), OEUFS entiers, lait écrémé en poudre, levure, farine de SOJA , protéines de SOJA , protéines de LAIT , AVOINE , graisse de tournesol, sirop de glucose, édulcorant : E950, poudres à lever (E450i, E500ii, E503ii), arôme de vanille, sel
Allergènes	Lait, gluten, œufs, soja
Valeurs nutritives	pour 100g : énergie 1374kJ (329 kal), lipides 19g (dont acides gras saturés 1,7g), glucides 33g (dont sucres 2,7g), protéines 7,8g, fibres 1.9g, sel 0,44g pour 80g : énergie 1099kJ (263 kal), lipides 15g (dont acides gras saturés 1,4g), glucides 26g (dont sucres 2,2g), protéines 6,2g, fibres 1.5g, sel 0,35g
Conservation	Congélateur -18°C : voir DLC
	Produit surgelé, ne pas recongeler un produit décongelé
Mise en œuvre	Préchauffer le four à 220°C. Déposer la gaufre surgelée sur une plaque à pâtisserie pendant environ 3 à 4 minutes*, jusqu'à ce qu'elle soit chaude et croustillante. Alternatives : Placer le produit surgelé dans le grille-pain, réglage inférieur pendant 2 minutes*. Toaster jusqu'à ce que le produit soit chaud et croustillant. Laisser la gaufre 30 secondes dans le grille-pain. Ou placer le produit surgelé pendant 3 minutes dans l'airfryer
Conditionnement	24 pièces