

MINI SUISE

22310000

Gemaakt van
16 laagjes
bladerdeeg

Met een
mix van boter
en margarine

Ideaal voor het
ontbijtbuffet of als
tussendoortje



PASTRIDOR
SIMPLY GOOD.

MINI SUISSE

De Mini Suisse Rond, gevuld met vanillepudding en rozijnen is een echte klassieker. Het knapperige bladerdeeg in combinatie met de pudding maakt hem heerlijk smeug. De Suisse is echte aanwinst op een buffet, bij de koffie of als zoet tussendoortje! Deze kleine verwennerij kan áltijd!



22310000

30 g Ø 5,5 cm

3x50 80x 12 (m)

± 30' ± 16' 170-180°C

Klaar om af te bakken



VOEDINGSWAARDE PER 100G

Koolhydraten:	41 g
Vet:	14 g
Voedingsvezels:	1.6 g
Energie (kcal):	313 kcal
Energie (kJ):	1309 kJ
Eiwit:	5.3 g
Verzadigd vet:	7.6 g
Zout:	0.62 g
Suiker:	19 g

INGREDIËNTEN

Deeg: **TARWE**bloem, water, palmolie, gist, suiker, boter (**MELK**), kokosnootolie, zout, koolzaadolie, **TARWE**gluten, emulgator (E471), meelverbeteraar (E300, enzyme), zuurteregelaar (E330), natuurlijk aroma, **EI**. Vulling: crème vulling (**MELK**) (16,7%) (water, suiker, gemodificeerd aardappelzetmeel, **EI**, volle **MELK**poeder, weipoeder (**MELK**), heel**EI**poeder, natuurlijk vanille aroma met andere natuurlijke aroma's, kleurstof, vanille extract), rozijnen (16,6%).

Decoratie: **EI**.

Kan sporen bevatten van: soja, hazelnoten, amandelen.



BE +32 (0) 52 31 59 00

NL +31 (0)416 560 088

info@pastridor.com

www.pastridor.com

