



24.04.2025 23:49:19



## TK Bridor Pastel de nata mini, 35g, 120 ST/KT backfertig, Blätterteig mit Eiercremefüllung m.einem Hauch Karamell und Zitrone

Artikelnummer: 60046442

### Produktinformation

Markierungen	 vegetarische Produkte
	 tiefgekühlt
Marke	Bridor
Lieferanten-Artikelnummer	41587
Hersteller	Bridor LDI Germany GmbH
Zutaten	Wasser, WEIZENMEHL, Zucker, pasteurisiertes EIGELB, MAGERMILCHPULVER, Glukose-Fruktose-Sirup, ungehärtetes raffiniertes pflanzliches Fett (Palm), raffiniertes Pflanzenöl (Raps, Palm), pasteurisiertes VOLLEI, Maisstärke, Salz, Emulgatoren (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Polyglycerinester von Speisefettsäuren), Zitronenaufguss, Säureregulator (Citronensäure), Konservierungsstoff (Sorbinsäure), Aroma, Farbstoff (Carotin), Zimtaufguss. Kann Spuren von Sesamsamen, Senf, Soja, Fisch und Schalenfrüchten enthalten.
Allergene	<b>Enthält:</b> Glutenhaltige Getreide -und erzeugnisse, Laktose, Eier und -erzeugnisse, Milch und -erzeugnisse, Weizen und Weizenerzeugnisse
Beschreibung	Die unwiderstehliche Mini-Version des Pastel de Nata, die beliebte Pâtisserie aus Portugal! Sie besteht aus einem knusprigen Blätterteig mit leicht karamellisiertem Geschmack und einer köstlichen Creme mit einem Hauch Karamell und geriebener Zitrone.
Zusatzstoffe	mit Konservierungsstoff mit Farbstoff



Nährwerte pro 100g	Brennwert kJ	1035 kJ
	Brennwert kcal	247 kcal
	Fett	11 g
	gesättigte Fettsäuren	5,7 g
	Kohlenhydrate	32 g

Zucker	16 g
Eiweiß	4,4 g
Salz	0,58 g

**Verkaufseinheiten** Karton

**Zubereitungshinweis** ca. 10 - 15 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen, danach backen. Sprühen Sie mit Wasser, damit die obere Kapsel durchhängt. Die Einwegform sollte entfernt werden, wenn das Produkt noch heiß ist.; aufgetaut zubereiten

Gerät vorheizen

**Konventioneller Backofen**

Temperatur in °C	250
Zeit in Minuten	8 - 11

**Lagerhinweis**

Bei -18 °C lagern  
nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

**Conveniencegrad**

roh