

DELICIOUS CRÊPES
(32 x 80g) Ø 22 cm



MEKABE

PASSION FOR DESSERTS

Code: 71407008

Samenstelling:

Volle gerehydrateerde melkpoeder, tarwemeel, suiker (10%), eieren, koolzaadolie, dextrose, omgezet zetmeel, bakpoeder (E450, E500), zout, aroma.

Ingrédients:

Lait entier en poudre réhydraté, farine de blé, sucre (10%), oeufs, huile de colza, dextrose, amidon transformé, poudres à lever (E450, E500), sel, arôme.

Gemiddelde voedingswaarde / 100g

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

	100g	per/par pannenkoek crêpe
Energie in Kcal / Energie en Kcal	248	124
Energie in KJ / Energie en KJ	1043	521
Vetten / Matières grasses (g)	9.2	4.6
Waarvan verzadigde vetzuren / Dont acide gras saturés (g)	2.3	1.15
Koolhydraten / Glucides (g)	35	17.5
Waarvan suikers / Dont sucres (g)	18	9
Voedingsvezels / Fibres alimentaires (g)	1.5	0.75
Eiwitten / Protéines (g)	6	3
Zout / Sel (g)	0.54	0.27

Gebruik: Zonder ontdooien: In de microgolfoven: 40 seconden op maximum stand. In de oven: 3 minuten verwarmen op 180°C.

In de pan: 45 seconden aan iedere zijde op een zacht vuur.

Na ontdooien: (3 uur in de frigo) In de microgolfoven: 15 seconden op maximum stand. In de oven: 1 minuut verwarmen op 180°C.

In de pan: 15 seconden aan iedere zijde op een zacht vuur.

Bewaaradvies: Bewaren in de diepvries *** op -18°C. Nooit een ontdooid product terug invriezen!

Na ontdooien maximum 3 dagen bewaren tussen 0° en +4°C.

Mode d'emploi: Sans décongélation: Au micro-ondes: placer une crêpe sur une assiette et réchauffer 40 secondes à puissance maximale. Au four: réchauffer 3 minutes à 180°C. A la poêle: 45 secondes sur chaque face à feu très doux.

Après décongélation: (3 heures au réfrigérateur) Au micro-ondes: 15 secondes. Au four: 1 minute à 180°C.

A la poêle: 15 secondes sur chaque face à feu très doux.

Conservation: Conserver au congélateur *** à -18°C. Ne pas récongeler un produit décongelé!

Après décongélation à conserver 3 jours maximum entre 0° et +4°C

Terminste houdbaar tot:

Lotnummer:

À consumer de préférence avant le:

Numéro de lot:

Vervaardigd in een bedrijf waar mosterd, selder, vis, soja en sulfieten gebruikt worden.

Fabrique dans un atelier qui utilise moutarde, céleri, poisson, soja et sulfites.

