



PASTEL DE NATA



Entièrement cuit
Facile à utiliser



Une **gourmandise exquise**,
onctueuse et crémeuse offrant
une **commodité ultime!**
Simplement décongeler
et servir. Prêt **en moins
de 30 minutes!**



Une douceur **à base d'œufs, de
vrais zestes de citron et de bâtons
cannelle** qui est produite dans le plus
grand respect de la **recette traditionnelle.**

Elle allie harmonieusement la **texture
croustillante** de la pâte feuilletée et une
**garniture crémeuse au goût légèrement
caramélisé.**



Pastel de Nata Panidor

Code: **470087 52915 Régulier**
50 g / 1,8 oz | 60 unités / caisse

Code: **470094 52916 Mini**
30 g / 1,1 oz | 120 unités / caisse



100% beurre
pour une pâte feuilletée, croustillantes,
aux notes de beurre bien présente.

*Parfait sur
le pouce!*
À tout moment de la
journée, **accompagné d'un
café corsé** qui contraste
bien avec la douceur du
Pastel de Nata!

*Peut être servi chaud avec une
pincée de cannelle ou encore un
peu de sucre à glacer!*

Décongélation
à température ambiante

Cuisson

**Durée de vie
congelée**

Palette

OPTION DÉCONGELER ET SERVIR	30 minutes	Non requis
RÉSULTAT OPTIMAL PLUS CROUSTILLANT	Non requis	10-12 min. à 200°C (392°F)

12 mois	195 caisses
---------	-------------



Authentique. Fait au Portugal

america.bridor.com

SVP contactez votre représentant pour obtenir plus d'information. 1-800-361-1450 / info@bridor.com



PARTAGEONS
LES CULTURES BOULANGÈRES
DU MONDE