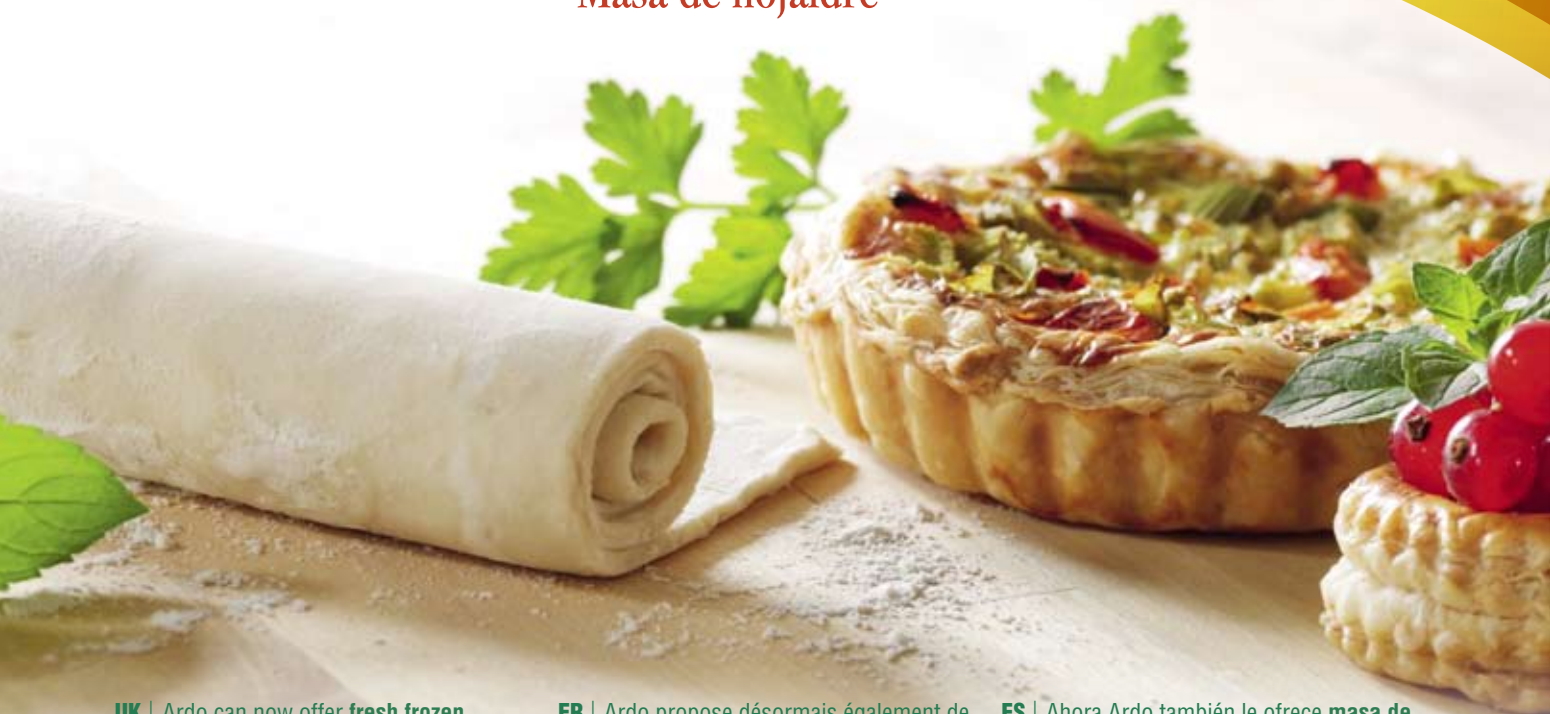


FROZEN - DIEPGEVROREN - SURGELÉ - TIEFGEFROREN - ULTRACONGELADO



# Pastry *new*

Puff pastry - Bladerdeeg  
Pâte feuilletée - Blätterteig  
Masa de hojaldre



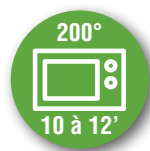
**UK** | Ardo can now offer **fresh frozen puff pastry**. The puff pastry, made with margarine, is finished into 250g rolls. **Suitable for both sweet and savoury dishes.**

**NL** | Ardo biedt u nu ook **vriesvers bladerdeeg** aan. Het bladerdeeg, bereid met margarine, wordt in rolletjes van 250g afgewerkt. **Leent zich zowel voor zoete als hartige bereidingen.**

**FR** | Ardo propose désormais également de la **pâte feuilletée fraîchement surgelée**. La pâte feuilletée, préparée à base de margarine, est conditionnée en rouleaux de 250g. **Elle se prête tant aux préparations salées que sucrées.**

**DU** | Ardo kann Ihnen nun auch **tiefkühlfrischen Blätterteig** anbieten. Der mit Margarine zubereitete Blätterteig wird in 250g-Rollen verarbeitet. **Sowohl für süße als auch für herzhaft Zubereitungen geeignet.**

**ES** | Ahora Ardo también le ofrece **masa de hojaldre fresca ultracongelada**. Esta pasta de hojaldre, preparada con margarina, está disponible en rollos de 250 gramos. **Ideal para platos tanto dulces como salados.**



## PACKAGE

## NUTRITIONAL INFO (average per 100g)

	Art. Code	JDE Code	EAN Bag 5411361-	EAN Outer Carton 05411361-	Box contents	Pallet	NUTRITIONAL INFO (average per 100g)			
							kJ/kcal	Protein	Carbohydrates	Fat
Pastry	BLD510	20691	022122	022139	12x (2x250g)	17*7c	1671/401	5,9	33	27,3

Ardo N.V. Wezestraat 61 B-8850 Ardoie - T +32 51 310621 - F +32 51 305997 - www.ardo.com - info@ardo.be

+45 65 310310 - +49 2102 2028 0 - +44 1233 714714 - +33 297 234876 - +353 12 957355 - +31 765 999999

+351 243 559 230 - +7 095 234 3181 - +34 948 724200 - +420 326 597 002 - +386 5 658 25 00 - +86 21 6473 8068

+43 7476 77222 - +43 2249 35350 - +46 (0)8 768 1550 - +36 87 4827 32 - +421 317 801 481 - +407 29786684 - +48 510 080 311



# Pastry

Puff pastry - Bladerdeeg  
Pâte feuilletée - Blätterteig  
Masa de hojaldre



**INGREDIENTEN:** boter, bloem, ....

**BEREIDINGSWIJZE:**

- **bij kamertemperatuur** : het bladerdeeg uit de verpakking nemen en gedurende +-1.5u laten ontdooien.
- **in koelkast** het bladerdeeg uit de verpakking nemen en gedurende +-5 uren, met een max van 24u laten ontdooien
- **microgolf** : het bladerdeeg uit de verpakking en gedurende +-2min op ontdooistand, +- 1min laten rusten, omdraaien en nogmaals +-2min op ontdooistand

Verdere zoete of hartige bereidingen met het ontdooide bladerdeeg : het bladerdeeg, in de juiste maten snijden en opvullen. Het bakpapier verwijderen alvorens de bereiding gedurende 10 à 12 min goudbruin te laten bakken in een voorverwarmede oven van 200°C.

**INGREDIENTEN:** boter, bloem, ....

**BEREIDINGSWIJZE:**

- **bij kamertemperatuur** : het bladerdeeg uit de verpakking nemen en gedurende +-1.5u laten ontdooien.
- **in koelkast** het bladerdeeg uit de verpakking nemen en gedurende +-5 uren, met een max van 24u laten ontdooien
- **microgolf** : het bladerdeeg uit de verpakking en gedurende +-2min op ontdooistand, +- 1min laten rusten, omdraaien en nogmaals +-2min op ontdooistand

Verdere zoete of hartige bereidingen met het ontdooide bladerdeeg : het bladerdeeg, in de juiste maten snijden en opvullen. Het bakpapier verwijderen alvorens de bereiding gedurende 10 à 12 min goudbruin te laten bakken in een voorverwarmede oven van 200°C.

**INGREDIENTEN:** boter, bloem, ....

**BEREIDINGSWIJZE:**

- **bij kamertemperatuur** : het bladerdeeg uit de verpakking nemen en gedurende +-1.5u laten ontdooien.
- **in koelkast** het bladerdeeg uit de verpakking nemen en gedurende +-5 uren, met een max van 24u laten ontdooien
- **microgolf** : het bladerdeeg uit de verpakking en gedurende +-2min op ontdooistand, +- 1min laten rusten, omdraaien en nogmaals +-2min op ontdooistand

Verdere zoete of hartige bereidingen met het ontdooide bladerdeeg : het bladerdeeg, in de juiste maten snijden en opvullen. Het bakpapier verwijderen alvorens de bereiding gedurende 10 à 12 min goudbruin te laten bakken in een voorverwarmede oven van 200°C.

**INGREDIENTEN:** boter, bloem, ....

**BEREIDINGSWIJZE:**

- **bij kamertemperatuur** : het bladerdeeg uit de verpakking nemen en gedurende +-1.5u laten ontdooien.
- **in koelkast** het bladerdeeg uit de verpakking nemen en gedurende +-5 uren, met een max van 24u laten ontdooien
- **microgolf** : het bladerdeeg uit de verpakking en gedurende +-2min op ontdooistand, +- 1min laten rusten, omdraaien en nogmaals +-2min op ontdooistand

Verdere zoete of hartige bereidingen met het ontdooide bladerdeeg : het bladerdeeg, in de juiste maten snijden en opvullen. Het bakpapier verwijderen alvorens de bereiding gedurende 10 à 12 min goudbruin te laten bakken in een voorverwarmede oven van 200°C.

**INGREDIENTEN:** boter, bloem, ....

**BEREIDINGSWIJZE:**

- **bij kamertemperatuur** : het bladerdeeg uit de verpakking nemen en gedurende +-1.5u laten ontdooien.
- **in koelkast** het bladerdeeg uit de verpakking nemen en gedurende +-5 uren, met een max van 24u laten ontdooien
- **microgolf** : het bladerdeeg uit de verpakking en gedurende +-2min op ontdooistand, +- 1min laten rusten, omdraaien en nogmaals +-2min op ontdooistand

Verdere zoete of hartige bereidingen met het ontdooide bladerdeeg : het bladerdeeg, in de juiste maten snijden en opvullen. Het bakpapier verwijderen alvorens de bereiding gedurende 10 à 12 min goudbruin te laten bakken in een voorverwarmede oven van 200°C.

**INGREDIENTEN:** boter, bloem, ....

**BEREIDINGSWIJZE:**

- **bij kamertemperatuur** : het bladerdeeg uit de verpakking nemen en gedurende +-1.5u laten ontdooien.
- **in koelkast** het bladerdeeg uit de verpakking nemen en gedurende +-5 uren, met een max van 24u laten ontdooien
- **microgolf** : het bladerdeeg uit de verpakking en gedurende +-2min op ontdooistand, +- 1min laten rusten, omdraaien en nogmaals +-2min op ontdooistand

Verdere zoete of hartige bereidingen met het ontdooide bladerdeeg : het bladerdeeg, in de juiste maten snijden en opvullen. Het bakpapier verwijderen alvorens de bereiding gedurende 10 à 12 min goudbruin te laten bakken in een voorverwarmede oven van 200°C.

**PACKAGE**

Art. Code	EAN Bag	EAN Outer Carton	Carton	Pallet
	5411361-	05411361-		

**NUTRITIONAL INFO** (average per 100g)

Kj/Kcal	Protein	Carbohydrates	Fat
---------	---------	---------------	-----

Pastry	MWV310	017036	017043	10x1kg	7x9c	127/30	3,40	2,75	0,62
--------	--------	--------	--------	--------	------	--------	------	------	------

Ardo N.V. Wezestraat 61 B-8850 Ardoie - T +32 51 310621 - F +32 51 305997 - www.ardo.com - info@ardo.be

+45 65 310310 - +49 2102 2028 0 - +44 1233 714714 - +33 297 234876 - +353 12 957355 - +31 765 999999

+351 243 559 230 - +7 095 234 3181 - +34 948 724200 - +420 326 597 002 - +386 5 658 25 00 - +86 21 6473 8068

+43 7476 77222 - +43 2249 35350 - +46 (0)8 768 1550 - +36 87 4827 32 - +421 317 801 481 - +407 29786684 - +48 510 080 311