



## Pastel de Nata

### DESCRIÇÃO

Pastel de Nata com ginjas

### INGREDIENTES

Massa: **Farinha de Trigo**, margarina para folhados, água e sal.

Recheio: **Leite gordo**, água, açúcar, **ovos**, casca de limão, pau de canela, vagem de baunilha, **farinha de trigo**, amido de milho e ginjas.

### CARACTERÍSTICAS

Peso Líquido: +/- 57g

Vendido à unidade

Aroma e sabor característico.

### DECLARAÇÃO NUTRICIONAL



Por unidade 100g	
Energia	278kcal/ 1170 kJ
Lípidos	8 g
dos quais: Saturados	3,8 g
Hidratos de Carbono	46,4 g
dos quais: açúcares	27,5 g
Proteínas	4,5 g
Sal*	0,047 g

\*O teor de sal deve-se exclusivamente ao sódio naturalmente presente

### ACONDICIONAMENTO

Conservar em local seco, fresco e isento de odores.

### MÉTODO PRODUTIVO

Pastel de Nata produzido de forma artesanal segundo uma receita caseira, isento de corantes e aromatizantes. Associado à tradicional receita é adicionado um preparado de ginjas por forma a obter-se um pastel de nata único.

### INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO / VALIDADE

Pronto a consumir.

Consumir de preferência até 3 dias após produção.

### PRODUTOR

Frutóbidos – Licores e Transformação de Frutas Unip., Lda  
Tel.- 262969479 | viladasrainhas.pt | info@viladasrainhas.pt