OCCASIONS
·HORS D'OEUVRES·
les amuse-bouches

Product Description: Mini Vegetable Wellington

Product Code: 33268

Nutrition Facts
Valeur nutritive

Per ~4 Pieces (100 g)
pour (100 g)

Calories 150	% Daily Value* / % valeur quotidienne*
Fat / Lipides 11 g	15 %
Saturated / saturés 3 g + Trans / trans 0 g	15 %
Carbohydrate / Glucides 11 g	
Fibre / Fibres 1 g	4 %
Sugars / Sucres 2 g	2 %
Protein / Protéines 3 g	
Cholesterol / Cholestérol 10 mg	
Sodium 270 mg	12 %
Potassium 75 mg	2 %
Calcium 30 mg	2 %
Iron / Fer 0.5 mg	3 %

*5% or less is **a little**, 15% or more is **a lot**
*5 % ou moins c'est **peu**, 15 % ou plus c'est **beaucoup**



Case Pack	Gross Case Weight (OZ)	Case Dimensions	Case Cube	Pallet Ti/Hi	Cases Per Pallet
100	90	14.25 x 13 x 3.5	0.38	9 x 17	153

KEEP FROZEN

Shelf Life: 730 Days
GTIN: 10685201332685

Please note: Always refer to the package label for the most current ingredient and allergen information.

OCCASIONS
·HORS D'OEUVRES·
les amuse-bouches

Mini Vegetable Wellington
Mini Wellington aux légumes

Ingredients: Filling: Red and green bell peppers, Squash, Zucchini, Carrots, Onions, Sautéed mushrooms (canola oil), Vegetable soup base (vegetables [onions, tomatoes, potatoes, carrots, celery], salt, yeast extract, cornstarch, corn oil, onion powder, sugar, natural flavour), Canola oil, Lemon juice from concentrate (water, concentrated lemon juice, sodium benzoate, sodium metabisulphite and sulphite, lemon oil), Garlic, Ricotta whey cheese (whole milk, vinegar, salt), Japanese panko breadcrumbs (enriched wheat flour, sugar, salt, dried yeast, caramel, calcium propionate, soybean oil, turmeric extract, spices, Garlic powder, Salt. Dough: Enriched flour, water, modified palm and canola oil margarine, salt, Dough conditioner (flour, canola and or/soya oils), L-cysteine hydrochloride, xylanase), Egg wash (liquid whole egg, citric acid).
Contains: Wheat, Milk Egg, Soy, Sulfites.

Ingrédients : Remplissage : Poivrons rouges et verts, Courge, Courgette, Carottes, Oignons, Champignons sautés (huile de canola), Base de soupe aux légumes (légumes [oignons, tomates, pommes de terre, carottes, céleri], sel, extrait de levure, amidon de maïs, oignon en poudre, sucre, saveur naturelle), Huile de canola, Jus de citron fait de concentré (eau, jus de citron concentré, benzoate de sodium, métabisulfite et sulfite de sodium, essence de citron), Ail, Fromage de lactosérum ricotta (lait entier, sucre, sel), Chapelure panko japonaise (farine, sucre, sel, levure séchée, caramel, propionate de calcium, huile de soya, extrait de curcuma, épices, ail en poudre, sel. Pâte : Farine enrichie, eau, margarine d'huiles de palme modifiée et de canola, Sel, Améliorant de pâte (farine, huiles de canola et/ou de soya), Chlorhydrate de L-cystéine, xylanase), Dorure à l'œuf (œuf entier liquide, acide citrique).
Contient : Blé, Lait, Œufs, Soya, Sulfites.

Cooking Instructions: Best if cooked from a frozen state. Bake in a preheated oven at 400ºF / 205°C. For safety, all meat/seafood items internal temperature must reach 165ºF / 74°C. Approximate cooking times: Convection Oven 8-12 Minutes, until golden brown (puff dough should not look wet in appearance). For Conventional Oven increase cooking time to 18-22 minutes. Do not microwave.

Mode de cuisson: Meilleur si cuit à l'état congelé. Cuire dans un four préchauffé à 400 °F / 205 °C. Pour une alimentation sécuritaire, les produits de viande ou de fruits de mer doivent atteindre une température interne de 165 °F / 74 °C. Durées de cuisson approximatives: 8 à 12 minutes au four à convection, jusqu'à ce qu'il soit doré (la pâte ne doit pas avoir une apparence mouillée). Cuire pendant 18 à 22 minutes au four ordinaire. Ne convient pas au micro-ondes.

Please note: Always refer to the package label for the most current ingredient and allergen information.