



MAÎTRE ANDRÉ

Pâte Filo



étirée en feuilles très fines.



Préparation :

étaler la pâte sur un torchon humide, la saupoudrer de farce, façonner la création et la placer sur une plaque de cuisson graissée. Si nécessaire, badigeonnez-la de beurre fondu selon votre goût. Faites cuire la création en filo dans le four préchauffé.

Ingrédients :

Farine de blé, eau, sirop de glucose, amidon, huile de tournesol, sel de table iodé (sel de table, iodure de potassium), vinaigre de brandy, conservateur: sorbate de potassium.

5 x **1000g e**

NE PAS CONSOMMER CRU

DURÉE DE CONSERVATION : 6 SEMAINES
À UNE TEMPÉRATURE MAXIMALE DE **5°C**

Kleine Pathoekeweg 42
B-8000 Brugge
Belgique

+32 (0)50 32 09 91
andre@maitreandre.be
www.maitreandre.be

Maitre André



MAÎTRE ANDRÉ



Filo Dough

stretched into very thin sheets.



Preparation:

spread the dough on a damp kitchen towel, sprinkle it with the filling, form the creation and place it on a greased baking sheet. If necessary, brush it with melted butter to taste. Bake the filo creation in the preheated oven.

Ingredients:

Ingredients: Wheat flour, water, glucose syrup, starch, sunflower oil, iodised table salt (table salt, potassium iodide), brandy vinegar, preservative: potassium sorbate.

5 x **1000g e**

DO NOT CONSUME RAW

STORAGE DURATION: **5°C**
6 WEEKS AT A MAXIMUM OF

Kleine Pathoekeweg 42
B-8000 Brugge
Belgium

+32 (0)50 32 09 91
andre@maitreandre.be
www.maitreandre.be

Maitre André