



## **Tarte Normande Pommes 900gr**

Réf: 10806

Fournisseur : PASQUIER

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 4 pièces	Carton de 3.600 kg
Liste des ingrédients	pommes fraîches 35%, farine de blé française, sucre, oeufs issus de poules élevées au sol, eau, beurre, lait entier en poudre reconstitué, beurre concentré, sirop de glucose, amidon, fibre de blé, sel, gélifiants : pectines, carraghénanes, acidifiant : acide citrique, arôme naturel de vanille	
Informations complémentaires	Dimension : Ø 25.8 x E 2.5cm Découpé en 8 parts Recette pur beurre Arôme d'origine naturelle Sans colorant	
Allergènes	Céréales contenant du gluten, oeufs et produits à base d'oeufs, lait et produits à base de lait (y compris le lactose) / Présences éventuelles : fruits à coques	

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé	
Temps de décongélation	8h entre 0°C et 4°C	
Durée de vie estimée après décongélation	48h entre 0°C et 4°C	
Recommandations de mise en oeuvre	Préchauffez votre four 10 minutes à 180°C, puis enfournez la tarte congelée pendant 15 à 20 minutes à 180°C.  Pour une pâte plus croustillante, vous pouvez enlever la tourtière avant de mettre la tarte au four.	

## Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1289	Énergie (kcal) : 308	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 39	Dont en sucres (g) : 24	Protéines (g) : 3.20
Matières grasses (g) : 15	Dont en acides gras saturés (g) : 9.60	Sel (g) : 0.21