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	Produit surgelé - Foodservice Dimension : Ø 25.8 x E 2.5cm Arôme d'origine naturelle Découpé en 8 parts Recette pur beurre 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	8 heures entre 0° et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	48 heures entre 0° 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