Tarte Poires Bourdaloue 950gr

Réf : **11957**

Fournisseur : PASQUIER

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 4 pièces	Carton de 3.800 kg

Liste des ingrédients	demi poires 40%, farine de blé française, sucre, eau, oeufs de poules élevées au sol, lait en poudre entier reconstitué, amandes en poudre 3%, beurre, beurre concentré, huile de colza, sirop de glucose, gélifiants : pectines, carraghénanes, poudres à lever : diphosphates, carbonates de sodium, acidifiant : acide citrique, arôme naturel d'amande amère
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Dimension : Ø 25.8 x E 2.5cm Découpé en 8 parts Recette pur beurre Sans colorant Arôme d'origine naturelle
Allergènes	céréales contenant du gluten, oeufs et produits à base d'oeufs, lait et produits à base de lait (y compris le lactose), amandes / présences éventuelles : fruits à coques

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	5h30 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) : 1175	Énergie (kcal) : 281	
Glucides (g) : 37	Dont en sucres (g) : 22	Protéines (g) : 4.10
Matières grasses (g) : 13	Dont en acides gras saturés (g) :	Sel (g) : 0.09

	5.80	