

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	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		

server à -18°C. Ne jamais ngelé	
5h30 entre 0°C et 4°C	
48h entre 0°C et 4°C	
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.	
1	

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) : 5.80	Sel (g): 0.09