

Tarte Normande Rhubarbe 900gr

Réf : 12529

Fournisseur : PASQUIER

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 4 pièces	Carton de 3.600 kg

Liste des ingrédients	quartiers de pommes fraîches 21%, farine de blé française, morceaux de rhubarbe 14%, sucre, oeufs de poules élevées au sol, eau, beurre, lait entier en poudre reconstitué, beurre concentré, sirop de glucose, amidon, fibre de blé, sel, gélifiant : pectines, carraghénanes, acidifiant : acide citrique, arôme naturel de vanille
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Arôme d'origine naturelle Découpé en 8 parts Recette pur beurre Sans colorant Ø 25.8cm
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) : 1241	Énergie (kcal) : 296	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 38	Dont en sucres (g) : 23	Protéines (g) : 3.20
Matières grasses (g) : 14	Dont en acides gras saturés (g) : 9.20	Sel (g) : 0.20