



Tarte Normande Rhubarbes 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	Découpé en 8 parts Recette pur beurre Sans colorant Arôme d'origine naturelle 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	
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