

Tarte aux Pommes 900gr

Réf : 11956

Fournisseur : PASQUIER

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

Liste des ingrédients	lamelles et purée de pommes fraîches 68%, farine de blé française, sucre, beurre, eau, sirop de glucose, amidon transformé, sel, fibre de blé, antioxydant : acide citrique, gélifiants : pectine, carraghénanes
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Dimension : Ø 25.8 x E 2.5cm Sans arôme colorant Découpé en 8 parts Recette pur beurre
Allergènes	céréales contenant du gluten, lait et produits à base de lait (y compris le lactose) / présences éventuelles : oeufs, fruits à coques

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	12h 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) : 828	Énergie (kcal) : 197	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 32	Dont en sucres (g) : 19	Protéines (g) : 1.60
Matières grasses (g) : 6.40	Dont en acides gras saturés (g) : 4.50	Sel (g) : 0.18