



## **Tarte Citron Meringuée 900gr**

Réf: 11958

Fournisseur : PASQUIER

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 3 pièces	Carton de 2.700 kg
Liste des ingrédients	meringue italienne en forme de rose 18%, sucre, oeufs de poules élevées au sol, farine de blé française, graisse végétale de palme, blancs d'oeufs en poudre, stabilisant : gomme xanthane, extrait de citron	
Informations complémentaires	Entières : 8 à 10 parts Recette pur beurre Sans colorant Arôme d'origine naturelle	
Allergènes	Oeufs et produits à base d'oeufs, céréales contenant du gluten / Présences éventuelles : lait, fruits à coques	

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé	
Temps de décongélation	4h entre 0°C et 4°C	
Durée de vie estimée après décongélation	24h entre 0°C et 4°C	
Recommandations de mise en oeuvre	Pour avoir une meringue croustillante, sortir la tarte de son emballage puis enfourner la tarte pendant 13 minutes à 180°C. Laisser refroidir la tarte 20 minutes avant dégustation.	

## Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1611	Énergie (kcal) : 384	
Glucides (g): 49	Dont en sucres (g) : 35	Protéines (g) : 5.70
Matières grasses (g) : 19	Dont en acides gras saturés (g) : 9.10	Sel (g): 0.14