

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	Produit surgelé - Foodservice Dimension : Ø 25.6 x E 4.7cm Arôme d'origine naturelle Entières : 8 à 10 parts Recette pur beurre Sans colorant
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	Fibres alimentaires (g) : 0
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