

Recommandations de mise en oeuvre



Mini Tatin Pommes Cannelle 20gr

Réf: 13252

Fournisseur : PEYRE

| Origine / Fabrication | Transformé en France | | |
|--|---|---|--------------------|
| Conditionnement | Carton de 4 plateaux d | e 16 pièces | Carton de 1.280 kg |
| | | | |
| Liste des ingrédients | préparation à base de Pommes : 62% pommes surgelées, 12,5% préparation de cannelle (eau, sucre, cannelle 0,6%)), beurre, eau, sucre roux, amidon de maïs, jus de citron (eau, 45% jus de citron à base de concentrés et pulpes (dont 5% de pulpes), acidifiant: acide citrique, extraits naturels de citron et de végétaux, antioxygène: acides l'ascorbique). 50% pâte (eau, beurre, sucre, poudre damande, farine de blé, huile de tournesol, oeuf entier). | | |
| Informations complémentaires | Dimension : Ø 5 x E 3cm | | |
| Allergènes | Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), oeufs et produits à base d'oeufs, fruits à coques, céréales contenant du gluten | | |
| | | 1 | |
| Conditions de conservations | | Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé | |
| Temps de décongélation | | 2h entre 0°C et 4°C | |
| Durée de vie estimée après décongélation | | 48h entre 0°C et 4°C | |

Retirer le film plastique et laisser décongeler 2h entre 0°C et 4°C.