

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.