

Tartelette Fruits Rouges Meringué 100gr

Réf : 13603

Fournisseur : PASQUIER

Conditionnement	Carton de 6 sachets de 5 pièces	Carton de 3.000 kg
-----------------	---------------------------------	--------------------

Liste des ingrédients	meringue 12%, sucre, farine de blé, eau, groseilles 8%, beurre, beurre concentré, framboises 5%, cassis 4%, blanc d'oeufs, crème, sirop de glucose, oeufs, gélifiants : pectines, alginat de sodium, amandes en poudre, amidon, sel, blanc d'oeufs en poudre, acidifiant : acide citrique, stabilisant : gomme xanthane
Informations complémentaires	Oeufs de poules élevées au sol Farine Française Pâte bur beurre Sans colorant, arôme et palme
Allergènes	céréale contenant du gluten, lait et produit à base de lait (y compris lactose), oeufs et produits à base d'oeufs, amandes / Présences éventuelles : soja, fruits à coques

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	4h à +4°C
Durée de vie estimée après décongélation	24h à +4°C
Recommandations de mise en oeuvre	

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1491	Énergie (kcal) : 356	
Glucides (g) : 46	Dont en sucres (g) : 34	Protéines (g) : 3.40
Matières grasses (g) : 17	Dont en acides gras saturés (g) : 12	Sel (g) : 0.19