

## Mini Tartelette Pomme Poire 35gr

Réf : 13877

Fournisseur : BRIDOR

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 3 sachets de 48 pièces	Carton de 5.040 kg

Liste des ingrédients	farine de BLÉ, fourrage pomme poire pamplemousse 26.8% (sucre, poires 4.7%, pomme 4.7%, eau, jus de pamplemousse 3.4%, amidon, gélifiant (gomme gellane), correcteur d'acidité (citrate tricalcique), arôme naturel (goût pomme), arôme naturel (goût poire), arôme naturel de pamplemousse), eau, beurre fin (LAIT) 13%, sucre, AMANDES hachées, poudre de LAIT entier, levure, OEUFS, sel, gluten de BLÉ, levure désactivée, agents de traitement de la farine (alpha-amylases, hémicellulases, acide ascorbique), épaississant (gomme guar).
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Recette Lenotre Clean Label Bridor Prêt à cuire Dimension : L 7.5 x l 6.5 x 2cm ±1cm Absence d'OGM
Allergènes	céréales contenant du gluten, oeufs et produits à base d'oeufs, amandes, lait et produits à base de lait (y compris lactose) / Présences éventuelles : sésame, soja, fruits à coque

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	30-45 min à température ambiante
Durée de vie estimée après décongélation	24h entre 0°C et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Mise sur plaque (600x400) : 24 unités par plaque Préchauffer le four à 190°C Cuisson (en four ventilé) : environ 12-14 min à 165-170°C, oua ouvert Refroidissement et ressusage sur grille 15 min à température ambiante

### Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1311	Énergie (kcal) : 313	Fibres alimentaires (g) : 2.3
---------------------	----------------------	-------------------------------

Glucides (g) : 39	Dont en sucres (g) : 14	Protéines (g) : 6.6
Matières grasses (g) : 14	Dont en acides gras saturés (g) : 7.6	Sel (g) : 0.76