

S 58077

Tarte aux Pommes Campagnarde

MAJ 18/11/2021



Elaboré en U.E. Un fond de pâte sablée garni d'une crème, surmontée de gros quartiers de pommes fraîches (66%) recouvert d'un nappage caramel.

Dimensions : Ø 26 cm

Calibre : 1250 g

U.M.C. : 3 Pièce (S)

PLUS PRODUIT

- Pâte sablée croustillante
- Garnie de quartiers de pommes savoureuses

MISE EN OEUVRE

 15 à 20 min. à 150°C (sans décongélation)

SUGGESTION DU CHEF

INGREDIENTS

Pommes (67%), farine de FROMENT, sucre, margarine végétale (graisse végétale (palme), huile végétale (colza), eau, émulsifiant mono- et diglycérides d'acides gras alimentaires), sucre candi, eau, OEUF entier, eau, amidon modifié, amidon de maïs, sirop de glucose-fructose, sirop de sucre inverti, arôme naturel, poudre de petit LAIT doux, acidifiant (acide citrique), OEUF entier en poudre, poudre de LAIT entier, dextrose, sirop de sucre caramel, sel, gélifiant (pectine), agent levant (carbonate de sodium, citrates de sodium). Traces possibles : FRUITS A COQUE.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (100 g)

Energie	821 kJ / 195 kcal
Matières grasses	7,8 g
dont acides gras saturés	3,9 g
Glucides	29 g
dont sucres	18 g
Protéines	2,3 g
Sel	0,1 g

DONNEES LOGISTIQUES

	Nb	Pièce	Colis	Palette	Nomenclature	
Pièces / colis	6	1,25	7,5	675	Douanière	19059070
Colis / couche	6	/	8,4	756	Code barre UVC	4008577009224
Colis / palette	90	/	276	/	Code barre carton	
Poids net (kg)		/	548	/	Colisage	6
Poids brut (kg)		/	111	/		
Largeur (mm)						
Longueur (mm)						
Hauteur (mm)						

Conserver à -18°C. Ne pas recongeler un produit décongelé.

Ces informations vous sont communiquées à titre indicatif, seules les mentions portées sur les emballages des produits font foi.