

Tourte au citron

coupée en 10 parts sur papier sulfurisé



N° art.	10106
Conservation à -18°C (jours)	120 *
Poids (g)	1250
Unité de livraison	CT à 1 STK
GTIN-13	7611075101061
Poids total (kg)	1.4
Conditions de stockage	surgelé, au moins -18 °C
Pays de production	CH

Préparation

Laisser décongeler les morceaux de tourte 4 - 5 heures dans le réfrigérateur (max. 5 °C) et consommer dans les 24 heures.

Dénomination spécifique

Génoise claire avec crème au citron, surgelée

Ingrédients

CRÈME ENTIÈRE, sucre, eau, OEUFS ENTIER, FARINE DE BLÉ, sirop de glucose, humectant [E420], AMANDES, huile de palme, riz, AMIDON DE BLÉ, jus de citron concentré 0.9%, poudre à lever (émulsifiant [E450], correcteur d'acidité [E500], amidon de maïs), gélatine comestible (boeuf), émulsifiant ([E475], [E472b], [E471], [E322 DE SOJA]), LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE, acidifiant [E330], stabilisant [E450], purée de citron 0.1%, amidon modifié de maïs cireux, épaississant ([E440], [E407]), colorant ([E100], [E160a], [E101]), arôme naturel, correcteur d'acidité ([E341], [E332]), conservateur [E202], arôme

Malgré un traitement soigneux, le produit peut contenir des noyaux de fruits ou des parties de pelures.

Valeurs nutritionnelles par 100 g

Kilojoule env. (kJ)	1300	Kilocal. env. (kcal)	311
Lipides (g)	18	Glucides (g)	32
dont acides gras saturés (g)	10	dont sucres (g)	24
Protéines (g)	3.3	Sel (g)	0.04