

Tourte aux framboises

coupée en 10 parts, sur papier sulfurisé



N° art.	10111
Conservation à -18°C (jours)	120 *
Poids (g)	1240
Unité de livraison	CT à 1 STK
GTIN-13	7611075101115
Poids total (kg)	1.39
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 aux framboises, surgelée

Ingrédients

CRÈME ENTIÈRE, framboises 16%, sucre, eau, OEUF ENTIER, AMANDES, FARINE DE BLÉ, sirop de glucose, AMIDON DE BLÉ, gélatine comestible (boeuf), poudre à lever (agent levant [E450], [E500], amidon de maïs), émulsifiant ([E475], [E472b]), LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE, colorant ([E129], [E122]), concentré de purée de framboise, amidon modifié de maïs cireux, stabilisant [E450], jus de sureau concentré, épaississant ([E440], [E407]), acidifiant [E330], concentré de jus de framboise, conservateur ([E200], [E202]), arôme naturel, correcteur d'acidité [E331], 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)	1179	Kilocal. env. (kcal)	282
Lipides (g)	19	Glucides (g)	21
dont acides gras saturés (g)	9.2	dont sucres (g)	14
Protéines (g)	4.9	Sel (g)	0.05