

Tourte royale, 12 parts

alcoolisée, coupée en 12 parts sur papier sulfurisé



N° art.	12113
Conservation à -18°C (jours)	120 *
Poids (g)	1200
Unité de livraison	CT à 1 STK
GTIN-13	7611075121137
Poids total (kg)	1.35
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 à l'ananas et marmelade de boulangerie aux framboises, alcoolisée

Ingrédients

CRÈME DE VANILLE (LAIT ENTIER, sucre, amidon modifié de maïs cireux féculé de pomme de terre, épaississants ([E460], [E466]), extrait de vanille, arôme, colorant [E160a]), CRÈME ENTIÈRE, sucre, OEUVE ENTIER, FARINE DE BLÉ, marmelade de boulangerie aux framboises 8.5% (sucre, sirop de glucose, framboises, épaississants ([E440], [E412]), acidifiant [E330], correcteur d'acidité [E331], huile de tournesol, conservateur [E202], arôme), ananas 4.5%, AMIDON DE BLÉ, kirsch, AMANDES, eau, riz, poudre à lever (émulsifiant [E450], correcteur d'acidité [E500], amidon de maïs), émulsifiant ([E475], [E472b], [E471]), sirop de glucose, LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE, stabilisant [E450], épaississant [E407], arôme d'orange

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)	1081	Kilocal. env. (kcal)	258
Lipides (g)	10	Glucides (g)	36
dont acides gras saturés (g)	5.3	dont sucres (g)	24
Protéines (g)	4.1	Sel (g)	0.1