

Tourte aux fraises et au séré

coupée en 12 parts sur papier sulfurisé



N° art.	12141
Conservation à -18°C (jours)	120 *
Poids (g)	1400
Unité de livraison	CT à 1 STK
GTIN-13	7611075121410
Poids total (kg)	1.55
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 de fraises et séré, surgelée

Ingrédients

CRÈME ENTIÈRE, sucre, eau, SÉRÉ MAIGRE 8.2%, OEUF ENTIER, marmelade de boulangerie aux fraises 6.1% (sucre, fraises, eau, sirop de glucose, glucose, épaississants ([E440], [E412]), acidifiant [E330], huile de tournesol, [E120], conservateur [E202], correcteur d'acidité [E331], colorant [E120]), AMANDES, FARINE DE BLÉ, fraises 3.5%, sirop de glucose, plaquette décor (sucre, beurre de cacao, LAIT ENTIER EN POUDRE, émulsifiant [E322 DE SOJA], arôme de vanille, pâte de cacao, cacao maigre en poudre, colorants [E101], [E120]), AMIDON DE BLÉ, gélatine comestible (boeuf), purée de framboise, poudre à lever (émulsifiant [E450], correcteur d'acidité [E500], amidon de maïs), émulsifiant ([E475], [E472b]), LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE, jus de fraise concentré 0.1%, amidon modifié de maïs cireux, épaississant ([E440], [E407]), stabilisant [E450], acidifiant [E330], arôme naturel, colorant ([E120], [E129]), jus de sureau concentré, conservateur ([E200], [E202]), 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)	1175	Kilocal. env. (kcal)	281
Lipides (g)	16	Glucides (g)	28

Romer's Hausbäckerei AG
Neubuchstrasse 1
8717 Benken SG

Téléphone 055 293 36 36
info@romers.swiss
www.romers.swiss



dont acides gras saturés (g)	8	dont sucres (g)	21
Protéines (g)	5.4	Sel (g)	0.11