

Tourte aux vermicelles et à la crème

coupée en 12 parts sur papier sulfurisé



N° art.	12143
Conservation à -18°C (jours)	120 *
Poids (g)	1400
Unité de livraison	CT à 1 STK
GTIN-13	7611075121434
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 purée de marron, surgelée

Ingrédients

CRÈME ENTIÈRE, purée de marron 18% (marrons, sucre, sirop de glucose, conservateur [E202]), sucre, eau, OEUF ENTIER, FARINE DE BLÉ, décoration de chocolat (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant [E322 DE SOJA], POUDRE DE LAIT ENTIER, arôme de vanille, colorants ([E101], [E170], [E171])), AMANDES, LACTOSE, AMIDON DE BLÉ, cacao maigre en poudre, glucose, beurre de cacao, poudre à lever (émulsifiant [E450], correcteur d'acidité [E500], amidon de maïs), gélatine comestible (boeuf), émulsifiant ([E475], [E472b], [E322 de tournesol]), sirop de glucose, LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE, NOISETTES, purée de marron, extrait de vanille, épaississant ([E410], [E407]), stabilisant [E450], arôme, colorant [E150]

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)	1224	Kilocal. env. (kcal)	292
Lipides (g)	16	Glucides (g)	33
dont acides gras saturés (g)	8.8	dont sucres (g)	24

Romer's Hausbäckerei AG
Neubuchstrasse 1
8717 Benken SG

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



Protéines (g)	3.9	Sel (g)	0.09
---------------	-----	---------	------
