



Tarte aux pommes

coupée, 2 x 8 tranches

| | |
|------------------------------|--------------------------|
| N° art. | 10160 |
| Conservation à -18°C (jours) | 60 * |
| Poids (g) | 1700 |
| Unité de livraison | CT à 2 STK |
| GTIN-13 | 7611075101603 |
| Poids total (kg) | 3.61 |
| Conditions de stockage | surgelé, au moins -18 °C |
| Pays de production | CH |

Préparation

Option 1: Laisser décongeler la tarte pendant 3 heures à température ambiante ou toute la nuit au réfrigérateur. Astuce saveur: Après décongélation, faire cuire pendant 3 à 4 minutes dans un four préchauffé à 200 °C (four à chaleur tournante à 180 °C).

Option 2: Sortir du congélateur et placer les morceaux de tarte sur la plaque de cuisson en les espaçant un peu et faire cuire pendant env. 6 minutes dans un four préchauffé à 200 °C (four à chaleur tournante à 180 °C). Laisser ensuite reposer env. 75 minutes à température ambiante.

Dénomination spécifique

Produit de pâte brisée avec pommes, surgelé

Ingrédients

pommes 40% (antioxydant [E300, E333]), LAIT ENTIER, FARINE DE BLÉ, OEUF ENTIER, sucre, AMIDON DE BLÉ, huile de colza, huile de colza hydrogénée, huile de tournesol, CRÈME ENTIÈRE, NOISETTES, sel comestible iodé, vanilline, épaississant [E407]

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) | 875 | Kilocal. env. (kcal) | 209 |
| Lipides (g) | 9.8 | Glucides (g) | 26 |
| dont acides gras saturés (g) | 3.5 | dont sucres (g) | 13 |
| Protéines (g) | 4.6 | Sel (g) | 0.43 |