

## Tourte aux pommes

coupée en 10 parts sur papier sulfurisé



N° art.	10103
Conservation à -18°C (jours)	120 *
Poids (g)	1860
Unité de livraison	CT à 1 STK
GTIN-13	7611075101030
Poids total (kg)	2.01
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 4 jours.

### Dénomination spécifique

Pâtisserie de pâte brisée fourée aux pommes, surgelée

### Ingrédients

eau, FARINE DE BLÉ, sucre, NOISETTES, POMMES SÉCHÉES 7.2%, AMANDES, huile de colza, OEUF ENTIER, huile de colza hydrogénée, huile de tournesol, raisins sultanines, amidon modifié amidon modifié de maïs, sirop de glucose, huile de palme, glucose, acidifiant [E296], PETIT-LAIT EN POUDRE, LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE, agent levant [E503], cannelle, sel comestible iodé, amidon de maïs, LAIT ENTIER EN POUDRE, arôme, girofle, émulsifiant [E322 DE SOJA], conservateur [E220 CONTIENT SULFITES], huile de citron

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)	1119	Kilocal. env. (kcal)	267
Lipides (g)	14	Glucides (g)	30
dont acides gras saturés (g)	3.2	dont sucres (g)	17
Protéines (g)	3.6	Sel (g)	0.08