Romer's Hausbäckerei AG
Neubruchstrasse 1
8717 Benken SG

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

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

** Conservation au minimum dès la date de livraison.*

Date d'impression 4 mai 2024