



Tarte aux abricots

coupée, 2 x 8 tranches

N° art.	10161
Conservation à -18°C (jours)	60 *
Poids (g)	1700
Unité de livraison	CT à 2 STK
GTIN-13	7611075101610
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 abricots, surgelé

Ingrédients

abricots 40%, 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)	884	Kilocal. env. (kcal)	211
Lipides (g)	9.7	Glucides (g)	25
dont acides gras saturés (g)	3.5	dont sucres (g)	13

Romer's Hausbäckerei AG
Neubuchstrasse 1
8717 Benken SG

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



Protéines (g)

4.7

Sel (g)

0.43
