

### TARTE QUETSCHES PUR BEURRE 5X1KG SURGELÉ

Code	Date	Type	UC	Poids
FACLO4	04.01.2016	SURGELÉ	CT	5KG



#### Description :

Une base de pâte pur beurre sablée garnie de quetsches, de cannelle et recouverte de nappage

#### Ingrédients :

quetsches (56%) (hongrie, serbie), farine de **blé**, **beurre (lait)** (5%), sucre, sucre glace [sucre, amidon de froment], nappage à l'abricot [sirop de glucose-fructose, sucre, eau, purée d'abricots 13%, gélifiant : E440, acidifiant : E330], eau, **oeufs** entiers, sel, poudre à lever [E450i, E500ii, farine de **blé**], cannelle.

#### Utilisation :

**Au four :** Préchauffer votre four à 180 °C et retirer le film plastique. Démouler la tarte encore surgelée et placer la sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfourner à mi-hauteur et laisser réchauffer environ 10 min. **Au réfrigérateur :** Démouler la tarte encore surgelée et laisser la pendant 4 h en chambre froide entre 0°C et +4°C.

DLC	Conservation	Après décongélation
3 mois	-18°C	Une fois décongelé, conserver au réfrigérateur** et consommer sous 48heures maximum

#### Valeurs Nutritionnelles et energetiques 100g :

Energie	999KJ / 273Kcal
Matières grasse	6.30
dont acides gras saturés	4.00
Glucide	40.00
dont sucres	22.00
Fibres	2.70
Protéines	3.80
Sel	0.31

#### Allergènes Majeurs :

Gluten de blé, lait, oeufs. Fabriqué dans un atelier utilisant des fruits à coques et du soja.