

Fiche Technique

TARTE AUX ABRICOTS PLEIN FRUIT PUR BEURRE 5X1KG SURGELÉ

Code	Date	Type	UC	Poids
FACL13	31.10.2016	SURGELÉ	CT	5KG



Description :

Une pâte sablée pur beurre garnie d'abricots et recouverte de nappage 4,72% de matière grasse du lait au moins. Cuit

Ingrédients :

abricots (53%) (Maroc), farine de blé, beurre (lait) (5%), nappage à l'abricot [sirop de glucose-fructose, sucre, eau, purée d'abricots 13%, gélifiant : E440, acidifiant : E330], sucre, sucre glace [sucre, amidon de froment], eau, oeufs entiers (ponte au sol), sel, poudre à lever [E450i, E500ii, farine de blé].

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 énergétiques 100g :

Energie	930KJ / 221Kcal
Matières grasses	5.60
dont acides gras saturés	3.60
Glucide	38.00
dont sucres	22.00
Fibres	2.00
Protéines	3.60
Sel	0.18

Allergènes Majeurs :

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