

## Fiche Technique

### TARTE NORMANDE POMMES PUR BEURRE 5X950G SURGELÉ

Code	Date	Type	UC	Poids
FACL16	31.10.2016	SURGELÉ	CT	4.750KG



#### Description :

Une pâte sablée garnie d'un appareil normand et de pommes. Cuit

#### Ingrédients :

pommes (30%) (origine : France), farine de **BLE**, **OEUFS** entiers (ponte au sol), sucre, eau, nappage à l'abricot [sirop de glucose-fructose, sucre, eau, purée d'abricots 12%, gélifiant : E440, acidifiant : E330, E340], **BEURRE** (5%) (EU), crème légère stérilisée UHT à 18% de matière grasse [ **CREME** légère (98,5%), émulsifiant: E472e, amidon modifié, stabilisants: pectine, carraghénanes], préparation laitière [**LACTOSE** et protéines de **LAIT**, **CREME**], crème pâtissière à froid [sucre (<50%), amidons modifiés (pomme de terre et maïs), **LACTOSE** et protéines de **LAIT**, crème (**LAIT**), épaississant : alginate de sodium, arôme naturel de vanille, colorant : bêta-carotène], amidon modifié, sel.

#### 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	970KJ / 231Kcal
Matières grasses	7.30
dont acides gras saturés	4.30
Glucide	36.00
dont sucres	22.00
Fibres	1.60
Protéines	4.40
Sel	0.25

#### Allergènes Majeurs :

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