

### TARTE NORMANDE RHUBARBE ET POMMES 10X750G

Code	Date	Type	UC	Poids
SY0070	13.09.2019	Surgelé	CT	7.500KG



#### Description :

Pâte garnie de crème façon normande au beurre et aux oeufs frais, 19% de pommes fraîches et 19% de rhubarbe.  
Découpée en 10 parts.  
Oeufs de poules élevées au sol.

#### Ingrédients :

Pommes 19% - Rhubarbe 19% - Farine de **BLE** - Sucre - Eau - **OEUFS** frais - Graisse végétale de palme - **LAIT** entier en poudre reconstitué - **BEURRE** concentré - Sirop de glucose - Amidon de maïs - Fibre de **BLE** - Sel - Gélifiants : pectines, carraghénanes - Acidifiant : acide citrique - Arôme naturel de vanille.

#### Utilisation :

Préchauffez votre four 10 minutes à 80°C, puis enfournez la tarte congelée, pendant 15 à 20 minutes à 80°C.

Important : pour une pâte plus croustillante, vous pouvez enlever la tourtière avant de mettre la tarte au four.

DLC	Conservation	Après ouverture
2 mois	-18°C	À conserver 48h maximum entre 0 et 4 C après décongélation.

Valeurs Nutritionnelles et energetiques 100g :	
Energie	1223KJ / 292Kcal
Matières grasses	15.00
dont acides gras saturés	7.50
Glucide	36.00
dont sucres	19.00
Fibres	0.00
Protéines	3.50
Sel	0.26

#### Allergènes Majeurs :

Œufs, blé, lait, beurre.  
Ce produit a pu être en contact avec de l'arachide et des fruits à coque.