

Fiche Technique

GRILLÉE AUX ABRICOTS DÉCOUPÉE

Code	Date	Type	UC	Poids
SY0073	13.03.2024	Surgelé	CT	720g



Description :

Pâte feuilletée garnie de 44% d'abricots.
Découpée en 10 parts.

Ingrédients :

Abricots 44% - Farine de BLE - Sucre - LAIT entier en poudre reconstitué - BEURRE concentré - OEUFS - Graisse végétale de palme - Sirop de glucose - Amidon transformé - Levure - Sel - Gélifiants : pectine, agar-agar - Protéines de LAIT - Acidifiants : acide citrique, citrate de sodium.

Utilisation :

DE PREFERENCE AU FOUR : Préchauffez votre four 10 minutes à 200°C, puis enfournez la tarte congelée pendant environ 15 minutes à 180°C.

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

A 4°C : Vous pouvez également laisser décongeler la tarte 7 h à 4°C (pour une décongélation plus rapide, il est préférable de la sortir de l'emballage)

DLC	Conservation	Après décongélation
3 MOIS	-18°C	Ne pas recongeler un produit décongelé

Valeurs Nutritionnelles et energetiques 100g :	
Energie	1045 kJ / 289 kcal
Matières grasses	8.8 g
dont acides gras saturés	5.9 g
Glucide	38 g
dont sucres	21 g
Fibres	
Protéines	3.6 g
Sel	0.32 g

Allergènes Majeurs :

Du blé, du lait, du beurre et des œufs

Traces éventuelles: fruits à coque