

## Tarte Normande Pommes 900gr

Réf : 10806

Fournisseur : PASQUIER

Conditionnement	Carton de 4 pièces	Carton de 3.600 kg
-----------------	--------------------	--------------------

Liste des ingrédients	Pommes 35% - Farine de blé - Sucre - Oeufs - Eau - Beurre - Lait entier en poudre reconstitué - Beurre concentré - Sirop de glucose - Amidon - Fibre de blé - Sel - Gélifiants : pectines, carraghénanes - Acidifiant : acide citrique - Arôme naturel de vanille.
Informations complémentaires	Transformé en France
Allergènes	Céréales contenant du gluten, oeufs et produits à base d'oeufs, lait et produits à base de lait (y compris le lactose) / Présences éventuelles : fruits à coques

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	8h entre 0°C et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	48h entre 0°C et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Four traditionnel : 15-20 minutes. Pour une pâte plus croustillante, vous pouvez enlever la tourtière avant de mettre la tarte au four.

### Valeurs nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1289	Énergie (kcal) : 308	Fibres alimentaires (g) : 0.00
Glucides (g) : 39	Dont en sucres (g) : 24	Protéines (g) : 3.20
Matières grasses (g) : 15	Dont en acides gras saturés (g) : 9.60	Sel (g) : 0.21