


 **Tartelette aux pommes**
**+ Produit**

- Pâte sucrée pur beurre
- pommes fraîches en purée et morceaux

**Remise en oeuvre**

Sortir la tartlette de son emballage et la laisser décongeler 4 heures à +4°C.

★ PUR BEURRE      ★ SANS CONSERVATEURS

★ SANS COLORANTS      ★ SANS AROMES ARTIFICIELS

★ SANS GELATINE      ★ OEUF SOL

CUIT

**INFORMATIONS PRODUIT****Ingrédients**

Pommes 65%, sucre, farine de blé, beurre, beurre concentré, sirop de glucose, oeuf, amidon transformé, poudre d'amandes, amidon, sel, antioxydants : acide citrique - acide ascorbique, gélifiants : pectines - alginat de sodium.

**Allergènes**

Présence : Gluten, Oeufs, Pdts Laitiers et dérivés, Fruits à Coques

Traces : Soja

Date création FT : 10/02/2016 - Date de mise à jour le : 13/03/2024 - Absence de traitement ionisant. Tous nos produits sont garantis sans OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003. Informations non contractuelles, il est recommandé de se reporter à l'étiquetage du produit avant consommation.

**CONDITIONNEMENT**

Carton de 40 pièces

Calibre  
120 g

Poids net CT  
4,8 KG

**ÉLABORATION**

FRANCE

**FOURNISSEUR(S)**

PASQUIER

Code emballer  
EMB 80120 A

**UF**

CT

**Pièces/UVC**

40

**Conservation**

-18°C

**DLUO**

18 mois

**Conservation après décongélation en froid positif**

48 heures

**Autres informations**

Pâte sucrée pur beurre, 65% de purée et morceaux de pommes fraîches. Diamètre 90 mm.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES****Nutritions**

Valeurs nutritives pour 100 g	Valeurs énergétiques	
	kJ	kcal
	1130	270
	Protéines 2,2 g	
	Lipides 9,1 g	
	Acides Gras Saturés 7,4 g	
	Glucides 33 g	
	Sucres 24 g	
	Sel 0,18 g	
	Sodium 0,072 g	

**Infos microbiologiques**

Flore aérobie mésophile	< 100 000
E.Coli	< 10
Staphylocoques aureus	< 100
Salmonelle	abs/25g
Listéria	abs/25g

**Infos GEMRCN**

Critère / Famille      Desserts > 20g sucres / <15%MG

**Codes EAN**

Carton 13187670000111