



Tartelette citron meringuée

Remise en oeuvre

Laisser décongeler 3 à 4 heures à 0/+4°C.

- ★ PUR BEURRE
- ★ SANS CONSERVATEURS
- ★ SANS GELATINE PORCINE
- ★ SANS AROMES ARTIFICIELS

CONDITIONNEMENT

Carton de 16 pièces

Calibre
103 g, Ø 9,5 cm

Poids net CT
1,648 KG

ÉLABORATION

FRANCE

FOURNISSEUR(S)

MADEMOISELLE DESSERTS

Code emballer
EMB 24129 A

UF

CT

Pièces/UVC

16

Conservation

-18°C

DLUO

12 mois

Conservation après décongélation en froid positif

48 heures

Autres informations

Pâte sucrée pur beurre garnie d'une crème au citron et recouverte d'une meringue légèrement dorée.

Présentation en moule aluminium, bord droit.

Diamètre 9,5 cm +/- 0,5 cm.

Hauteur 22 mm.

INFORMATIONS PRODUIT

Ingrédients

Sucre, eau, farine de blé, beurre, oeuf, sirop de glucose, jus de citron concentré pulvé 4,5%, farine de riz, blanc d'oeuf en poudre, amidon modifié, amidon, gélatine bovine, sel, farine de blé malté torréfié, émulsifiant : E1505, colorant : E160a(iv).

Allergènes

Présence : Gluten, Oeufs, Pdts Laitiers et dérivés

Traces : Soja, Fruits à Coques, Sésame

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Nutritions

Valeurs Nutritionnelles pour 100 g	Valeurs énergétiques	kj	1529
		kcal	364
	Protéines		5,2 g
	Lipides		14 g
	Acides Gras Saturés		9 g
	Glucides		54 g
	Sucres		35 g
	Sel		0,18 g
	Sodium		0,072 g
	Fibres		0,6 g

Infos microbiologiques

Flore aérobie mésophile	< 100 000
E.Coli	< 10
Bacillus cereus	< 100
Staphylocoques aureus	< 100
Levures	< 1000
Moisissures	< 1000
Salmonelle	abs/25g
Listéria	abs/25g

Infos GEMRCN

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



Codes EAN

Carton 13355710812059