

## Tourte royale

alcoolisée, coupée en 10 parts



|                              |                          |
|------------------------------|--------------------------|
| N° art.                      | 10113                    |
| Conservation à -18°C (jours) | 120 *                    |
| Poids (g)                    | 1200                     |
| Unité de livraison           | CT à 1 STK               |
| GTIN-13                      | 7611075101139            |
| Poids total (kg)             | 1.35                     |
| Conditions de stockage       | surgelé, au moins -18 °C |
| Pays de production           | CH                       |

### Préparation

Laisser décongeler les morceaux de tourte 4 - 5 heures dans le réfrigérateur (max. 5 °C) et consommer dans les 24 heures.

### Dénomination spécifique

Génoise claire avec crème à l'ananas et marmelade de boulangerie aux framboises, alcoolisée, surgelée

### Ingrédients

CRÈME DE VANILLE (LAIT ENTIER, sucre, amidon modifié de maïs cireux féculé de pomme de terre, épaississants ([E460], [E466]), extrait de vanille, arôme, colorant [E160a]), CRÈME ENTIÈRE, sucre, OEUVE ENTIER, FARINE DE BLÉ, marmelade de boulangerie aux framboises 8.5% (sucre, sirop de glucose, framboises, épaississants ([E440], [E412]), acidifiant [E330], correcteur d'acidité [E331], huile de tournesol, conservateur [E202], arôme), ananas 4.5%, AMIDON DE BLÉ, kirsch, AMANDES, eau, riz, poudre à lever (émulsifiant [E450], correcteur d'acidité [E500], amidon de maïs), émulsifiant ([E475], [E472b], [E471]), sirop de glucose, LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE, stabilisant [E450], épaississant [E407], arôme d'orange

Malgré un traitement soigneux, le produit peut contenir des noyaux de fruits ou des parties de pelures.

### Valeurs nutritionnelles par 100 g

|                              |      |                      |     |
|------------------------------|------|----------------------|-----|
| Kilojoule env. (kJ)          | 1081 | Kilocal. env. (kcal) | 258 |
| Lipides (g)                  | 10   | Glucides (g)         | 36  |
| dont acides gras saturés (g) | 5.3  | dont sucres (g)      | 24  |
| Protéines (g)                | 4.1  | Sel (g)              | 0.1 |