



## Mini tartelette suédoise

sur capsule en papier, 9 pièces par barquette thermoformée

|                              |                          |
|------------------------------|--------------------------|
| N° art.                      | 10204                    |
| Conservation à -18°C (jours) | 60 *                     |
| Poids (g)                    | 20                       |
| Unité de livraison           | CT à 36 STK              |
| GTIN-13                      | 7611075102044            |
| Poids total (kg)             | 1.095                    |
| Conditions de stockage       | surgelé, au moins -18 °C |
| Pays de production           | CH                       |

### Préparation

Laisser décongeler 2 - 2,5 heures dans le réfrigérateur (max. 5 °C) et consommer dans les 24 heures.

### Dénomination spécifique

Génoise claire avec crème de vanille et couverture de masepain, surgelée

### Ingrédients

MASSEPAIN 42% (sucre, AMANDES, sirop de sorbitol (avec humectant [E420]), sirop de glucose, humectant [E1103], colorants ([E141], [E100]), CRÈME DE VANILLE 17% (LAIT, sucre, amidon modifié de maïs cireux, fécule de pomme de terre, épaississants ([E460], [E466]), extrait de vanille, arôme, colorant [E160a]), JAUNE D'OEUF, eau, CRÈME ENTIÈRE, sucre, FARINE DE BLÉ, glucose, AMIDON DE BLÉ, émulsifiant ([E475], [E472b], [E471]), BLANC D'OEUF EN POUDRE, amidon de maïs, humectant [E420], LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE, agent levant ([E500], [E450]), huile de colza hydrogénée, sirop de glucose, huile de colza, vanille, épaississant ([E440], [E407]), acidifiant [E330], correcteur d'acidité [E331], conservateur [E202], arôme

### Valeurs nutritionnelles par 100 g

|                              |      |                      |      |
|------------------------------|------|----------------------|------|
| Kilojoule env. (kJ)          | 1436 | Kilocal. env. (kcal) | 343  |
| Lipides (g)                  | 14   | Glucides (g)         | 49   |
| dont acides gras saturés (g) | 3.9  | dont sucres (g)      | 37   |
| Protéines (g)                | 5.9  | Sel (g)              | 0.11 |