

Von Kaenel

Article n° 9712

Tartelettes aux Framboises 10 cm (135 gr) PS

Desserts individuels

Conditionnement

- carton de 30 pce

Conseil de préparation

Pâte sucrée pur beurre, crème d'amande, framboises entières et gelée de framboises (37% de framboises)

Sortir la tartelette de son emballage et la laisser décongeler 4h à 4°C, après décongélation, se conserve 48heures à 4°C.

Vous trouverez quelques exemples pour décorer vos tartelettes:

<https://youtu.be/GB8M6AQHAWs>



Ingrédients

Framboises 37%, sucre, farine de BLE (France) 13%, BEURRE 6%, BEURRE concentré, sirop de sucre inverti, eau, OEUFS frais 4%, AMANDES en poudre, groseilles, gélifiants: pectines et agar-agar, amidon de maïs, sel, poudres à lever : carbonates de sodium et diphosphates.

Origine : France

Allergènes

| | Contient | Traces |
|----------------|----------|--------|
| Arachide | | X |
| Crustacés | Non | |
| Céleri | Non | |
| Fruits à coque | Oui | |
| Gluten | Oui | |
| Lait | Oui | |
| Lupin | Non | |
| Mollusques | Non | |
| Moutarde | Non | |
| Oeufs | Oui | |
| Poisson | Non | |
| Soja | | X |
| Sulfites | Non | |
| Sésame | Non | |

Valeurs nutritives

| | Par 100gr. |
|-----------------------|------------|
| kcal | 297 |
| kJ | 1242 |
| Protéines | 3.4 gr. |
| Matières grasses | 15 gr. |
| dont acides gras sat. | 9.8 gr. |
| Glucides | 35 gr. |
| Sucre | 23 gr. |
| Sel | 0.19 gr. |
| Fibres | 0 gr. |

Les informations nutritionnelles fournies sont indicatives.

Pour des informations plus précises, veuillez vous référer à l'étiquette du produit sur l'emballage d'origine.