



Tarte au fromage

coupée, 2 x 8 tranches

N° art.	10165
Conservation à -18°C (jours)	60 *
Poids (g)	1600
Unité de livraison	CT à 2 STK
GTIN-13	7611075101658
Poids total (kg)	3.41
Conditions de stockage	surgelé, au moins -18 °C
Pays de production	CH

Préparation

Option 1: Laisser décongeler la tarte au fromage pendant 3 heures à température ambiante ou toute la nuit au réfrigérateur. Cuisson: Placer les morceaux de tarte décongelés sur la plaque de cuisson en les espaçant un peu et sans papier sulfurisé. Ensuite, faire cuire dans un four préchauffé à 200 °C (four à chaleur tournante 180 °C) pendant 14 à 16 minutes et servir chaud.

Option 2: Sortir du congélateur et placer les morceaux de tarte sur la plaque de cuisson en les espaçant un peu et sans papier sulfurisé. Ensuite, faire cuire dans un four préchauffé à 200 °C (four à chaleur tournante 170 °C) pendant 23 à 27 minutes et servir chaud.

Dénomination spécifique

Produit de pâte brisée avec fromage, surgelé

Ingrédients

eau, FROMAGE SUISSE À PÂTE MI-DURE 20%, FARINE DE BLÉ, OEUF ENTIER, huile de colza, huile de colza hydrogénée, huile de tournesol, amidon modifié de maïs cireux, AMIDON DE BLÉ, sel comestible iodé, LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE, LAIT ENTIER EN POUDRE, sucre, CONDIMENT EN POUDRE (exhausteur de goût [E621], [LACTOSE]), épaississant [E464], préparation d'épices, poudre d'oignon, poivre, muscade

Valeurs nutritionnelles par 100 g

Kilojoule env. (kJ)	1127	Kilocal. env. (kcal)	269
Lipides (g)	19	Glucides (g)	16
dont acides gras saturés (g)	6.7	dont sucres (g)	1.4

Romer's Hausbäckerei AG
Neubuchstrasse 1
8717 Benken SG

Téléphone 055 293 36 36
info@romers.swiss
www.romers.swiss



Protéines (g)	8.9	Sel (g)	1.7
---------------	-----	---------	-----
