

TARTE AUX 3 FROMAGES

220G

 FR
 85.182.005
 CE


Fabriqué en France dans nos ateliers vendéens (85)

Photo non contractuelle

Grammage (en g) : 220

Date de mise à jour : 07/06/2022

Code Produit : 5041

**POIDS DES DIFFÉRENTES
COMPOSANTES EN G**

| | |
|-------|---|
| TOTAL | 0 |
|-------|---|

MODE DE CONSERVATION

À conserver à -18°C

LISTE DES INGRÉDIENTS

 PÂTE (45%) GARNIE D'UNE PRÉPARATION À BASE DE 3 FROMAGES 16%
 ET DE FROMAGE FRAIS 3.5%

 Farine de **blé**, **crème** fraîche, **lait** frais, **emmental** 12%, **oeufs**, eau,
beurre, matières grasses [huiles et graisses végétales (coprah,
 tournesol), émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras, arômes],
fromages frais 3.5%, **Comté** 2.8%, **Beaufort** 1.7%, amidon de riz, sel,
 poudres à lever (diphosphate disodique, carbonate acide de sodium,
 amidon de **blé**), muscade, poivre.

 Traces éventuelles de fruits à coque, céleri, moutarde, soja
 Les informations en gras sont destinées aux allergiques et intolérants.

VALEURS NUTRITIONNELLES

| | Pour 100g | A la portion |
|------------------------------|-----------|--------------|
| Energie (kJ) | 1313 | 2889 |
| Energie (kCal) | 315 | 693 |
| Matières grasses (g) | 21 | 46 |
| dont acides gras saturés (g) | 14 | 31 |
| Glucides (g) | 21 | 46 |
| dont sucres (g) | 1,9 | 4,2 |
| Fibres (g) | 1,1 | 2,4 |
| Protéines (g) | 10 | 22 |
| Sel (g) | 0,78 | 1,7 |
| Potassium (g) | 0,133 | 0,293 |
| Calcium (g) | 0,213 | 0,469 |
| Phosphore (g) | 0,240 | 0,528 |

ALLERGÈNES PRÉSENTS

| | | | |
|--|-------------------------------------|--|--|
| Gluten <input checked="" type="checkbox"/> | Crustacés <input type="checkbox"/> | Oeufs <input checked="" type="checkbox"/> | Poissons <input type="checkbox"/> |
| Arachides <input type="checkbox"/> | Soja <input type="checkbox"/> | Lait / produits à base de lait <input checked="" type="checkbox"/> | Fruits à coque <input type="checkbox"/> |
| Céleri <input type="checkbox"/> | Moutarde <input type="checkbox"/> | Graines de sésame <input type="checkbox"/> | Anhydrides sulfureux / sulfites <input type="checkbox"/> |
| Lupin <input type="checkbox"/> | Mollusques <input type="checkbox"/> | | |

SPÉCIFICATIONS NUTRITION

| | |
|----------------------------|-------|
| Rapport P/L | 0,476 |
| Grammage protidique (g) | |
| Teneur en sodium (g/100 g) | 0,307 |

SPÉCIFICITÉS ALIMENTAIRES ET THÉRAPEUTIQUES

| | | |
|---|---|--|
| Pauvre en sel <input type="checkbox"/> | Pauvre en graisse <input type="checkbox"/> | Pauvre en fibres <input type="checkbox"/> |
| Sans résidus <input type="checkbox"/> | Diabétique <input type="checkbox"/> | Enrichie <input type="checkbox"/> |
| Sans gluten (AFDIAG) <input type="checkbox"/> | Sans porc <input checked="" type="checkbox"/> | Végétarienne <input checked="" type="checkbox"/> |
| Texture tendre (IDDSI 6) <input type="checkbox"/> | Texture hachée (IDDSI 5) <input type="checkbox"/> | |

REMISE EN TEMPÉRATURE - PLAT ÉTAT SURGELÉ

| Type de four utilisé | Temps de réchauffage | Température ou puissance |
|---------------------------------|----------------------|--------------------------|
| Air pulsé | 60 min | 120°C |
| Thermocontact | 60 min | 120°C |
| Micro-onde (retirer l'opercule) | Entre 5 et 7 min | 800W. |