

TFR30

Tartelette aux framboises - 110g

Délicieuses tartelettes aux framboises appréciées des chefs et amateurs de desserts fruités.

Recette premium composée d'un délicat fond de tartelette pur beurre, une succulente garniture de crème d'amandes avec de la gelée de framboises et groseilles, puis recouvert le tout de délicieuses framboises fraîches et de nappage..

Ce dessert individuel de haute qualité est facile à mettre en oeuvre en restauration à l'année, restauration institutionnelle ou événement, comptoirs boulangerie pâtisserie prête à emporter.

ALLERGÈNES

Contient : Blé, Lait, Oeufs, Amandes.

Peut contenir : Soja, Noisette, Pistaches.

Sans huile de palme, sans conservateur, ni colorant artificiel.

FORMAT

- 30 unités / caisse
- 66 caisses / palette

DURÉE DE VIE 18 mois (surgelé)

ORIGINE France

SURGELÉ -18°C / 0°F

CODE GTIN 00841161005424

Utilisation, Décongeler et servir

- Décongeler 4 heures au réfrigérateur.
- Consommer dans les 72 heures entre 0 et 4°C (32 à 39°F) suivant la décongélation.



Points forts

Prêt à servir

Dessert individuel gourmand

Présentation raffinée

Ingrédients de qualité supérieure

