



Tatin tartelettes x 10 stuks

Wettelijke benaming : **Tatin tartelettes diepvries****Product(en)**

Netto gewicht Consumenten Eenheid (CE) 1,2 kg
 Bruto gewicht Consumenteneenheid (CE) 1,33 kg
 Afmetingen buitenkant consumenteneenheid 256 mm 70 mm 256 mm (l x D x H)

Wettelijke benaming :	Afmeting	Aantal/CE	Gewicht
Individuele Tatin Taartjes		10	120 g

Omschrijving

Kruimeldeeg, 78% verse appelen.
 Diepgevroren.

**Ingrediënten**

Appels 78 % - Suiker - TARWEmeel - BOTER - Geconcentreerde BOTER - Zout.

Dit product kan sporen bevatten van schaalvruchten en eieren.

Bewaring

Datum Minimale houdbaarhe 18 maanden

Bewaringswijze

- Bij -18°C (tot de datum aangegeven op de zijkant van de verpakking).
- 48 uur bij 4°C

NOOIT EEN ONTDOOID PRODUCT OPNIEUW INVRIEZEN.

Gebruiksadvies**Bij voorkeur in de oven:**

Verwarm uw oven 10 minuten voor op 200°C en bak vervolgens de bevroren taartjes 12 minuten op 180°C.

Op 4°C:

U kunt de taartjes 4 uur laten ontdooien op 4°C en ze in de oven verwarmen op 170°C gedurende 5 tot 7 minuten.

In de microgolfoven:

Voor een sneller gebruik, gebruik de microgolfoven. Leg de taartjes op een bord en laat deze 2 minuten ontdooien.

Technische fiche volgens Europese voorschriften

BRIOCHE PASQUIER BELGIQUE SRL Au capital de 18.600 Euro
 Zoning de la Rivière 48B 7330 SAINT GHISLAIN -BELGIQUE Tel +32 65 52 99 40 Fax +32 65 63 13 31
 N° Ident TVA: BE0472.368.719
 Banque : IBAN BE403100963963 63 . BIC BBRUBEBB100

receptidee

Was een appel en snij hem doormidden. Verwijder het klokhuis en snijd de halve vrucht in kleine partjes. Leg de kwartjes in een waaivorm op de hoek van een bord. Schep 3 kleine dotjes verse room en leg de gehele Tarte Tatin nog warm op het bord.

Tip van de chef:

U kunt de dotjes verse room nog bestrooien met kaneelpoeder en de versiering afwerken met blauwe bosbesjes.

Gemiddelde voedingswaarden

Individuele Tatin taartjes	Per 100g
Energiewaarden	1009 kJ 240 kcal
Vetten	6,7 g
<i>waarvan verzadigde vetzuren</i>	<i>4,7 g</i>
Koolhydraten	42 g
<i>waarvan suikers</i>	<i>32 g</i>
Proteïnen	1,5 g
Zout	0,18 g

NUTRISCORE :



Bacteriologie

	Criteria
Aërobe mesofiele flora	< 100000 ufc/g
Escherichia coli	< 10 ufc/g
Coagulase-positieve stafylokokken	< 100 ufc/g
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25 g
Salmonella's	Afwezig in 25 g

Technische fiche volgens Europese voorschriften

BRIOCHE PASQUIER BELGIQUE SRL Au capital de 18.600 Euro
Zoning de la Rivière 48B 7330 SAINT GHISLAIN -BELGIQUE Tel +32 65 52 99 40 Fax +32 65 63 13 31
N° Ident TVA: BE0472.368.719
Banque : IBAN BE403100963963 63 . BIC BBRUBEBB100

Colli- en palletgegevensCOLLI

Aantal CE/ colli	4			
Aantal producten/ colli	40			
Netto gewicht colli	4,80 kg			
Bruto gewicht colli	5,70 kg			
Afmetingen colli	540 mm	264 mm	158 mm	(L x b x H)
DUN 14 colli	13187670007561			

PALLET

Palletsoort	Europe			
Gewicht palletsoort	25,00 KG			
Aantal colli/ laag	6			
Aantal lagen/ pallet	11			
Aantal colli/ pallet	66			
Aantal CE/ pallet	264			
Aantal producten/ pallet	2 640			
Netto gewicht pallet	316,8 kg			
Bruto gewicht pallet	401,2 kg			
Palletafmetingen	1 200 mm	800 mm	1 888 mm	(L x b x H)
DUN 14 pallet	13187670003297			

Technische fiche volgens Europese voorschriften

BRIOCHE PASQUIER BELGIQUE SRL Au capital de 18.600 Euro
Zoning de la Rivière 48B 7330 SAINT GHISLAIN -BELGIQUE Tel +32 65 52 99 40 Fax +32 65 63 13 31
N° Ident TVA: BE0472.368.719
Banque : IBAN BE403100963963 63 . BIC BBRUEBB100