



Tatin Apfelküchlein Ø 9.5cm

Art.-Nr. 22167



HB

vorgebackenes Apfelküchlein, tiefgefroren

Traditioneller, halbgebackener französischer Apfelkuchen, der "verkehrt" gebacken wird und dadurch optisch und geschmacklich unverwechselbar ist. Durch seine spezielle Herstellung karamellisieren die Äpfel köstlich und sind warm serviert mit nichts zu vergleichen.

Marke	Coup de Pates
Gewicht	120 Gramm
Kartoninhalt	30 Stück
Produktionsland	Frankreich
Kartongrösse	543*266*111mm
Kartons/Palette	102
Grösse nach Zubereitung	95x95x24 mm
EAN	3604380221672



ZUBEREITUNG

Ofen auf 190°C vorheizen und das tiefgefrorene Tartelette bei 170-180°C für 10-12 Minuten backen.

NÄHRWERTE

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g zubereitetes Produkt

Energie [kJ]	1'020
Energie [kcal]	243.6
Fett [g]	6.9
davon gesättigte Fettsäuren [g]	4.8
Kohlenhydrate [g]	42.5
davon Zucker [g]	32.6
Ballaststoffe	2.5
Eiweiss [g]	1.3
Salz [g]	0.2

ZUTATEN & ALLERGENE

Zutaten

78,7% Äpfel, Zucker, WEIZENMEHL, BUTTERREINFETT, Wasser, Speisesalz. Kann Spuren von SCHALENFRÜCHTEN, EIERN, SOJA enthalten.

Allergene

Milch, Glutenhaltiges Getreide

AUFBEWAHRUNG

Tiefkühlprodukt. Bei -18°C aufbewahren. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Produkt-, Sortiments- und Verpackungsanpassungen bleiben vorbehalten. Die aktuelle Deklaration und das Produkthandling sind der jeweiligen Produktetikette zu entnehmen