



Garnitures pour tartes





Garnitures pour tarte



Avantages du produit

- Prêt à l'utilisation.
- Constance de la texture pour un rendement supérieur.
- Excellente résistance à la cuisson.
- Contient de vrais fruits et des ingrédients de haute qualité.
- Gamme variée de saveurs en deux formats.
- Excellent rapport qualité-prix.
- Sac bleu à l'intérieur des chaudières qui empêche l'oxydation du produit.



Suggestions d'utilisation

Idéal pour les tartes, les gâteaux au fromage, la crème glacée et délicieux sur des gaufres.



Mode d'emploi

Verser environ 550 ml de garniture dans une croûte à tarte et recouvrir d'une deuxième croûte à tarte. Cuire au four à 220 °C (425 °F) pendant 30 minutes, ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée. Réfrigérer après ouverture.

La chaudière de 5 kg donne 7 tartes de 9"
La chaudière de 12 kg donne 19 tartes de 9"



Allergènes

Bleuets, pommes, dattes, 5 fruits : sulfites
Citron : soya

Code	Description	Format	Durée de conservation
10101, 2774	Bleuets	5 kg, 12 kg	6 mois (21 °C)
10102, 2776	Cerises	5 kg, 12 kg	
10103, 2778	Citron	5 kg, 12 kg	
10104, 2780	Dattes	5 kg, 12 kg	
10105, 2782	Fraises	5 kg, 12 kg	
10106, 2784	Framboises	5 kg, 12 kg	
10107, 2786	Pommes	5 kg, 11 kg	
10108, 2788	Raisins	5 kg, 12 kg	
124915	5 fruits	5 kg	
124903	Fraises et rhubarbe	5 kg	

Contactez votre distributeur



www.colabor.com