

Les Tartes sans pâte

Marie
RESTAURATION



- Tomates emmental basilic
- Poireaux Jambon Emmental
- Poisson Blanc Saumon Brocolis

Du plaisir en toute légèreté,
0% de pâte, 100% de garniture

Des produits gourmands :

- ▶ Un visuel appétissant avec des gros marquants de légumes.
- ▶ Des recettes simples qui ont **du goût**, adaptées à toutes les cibles (seniors, enfants et adultes).

Des produits équilibrés:

- ▶ Un taux de matière grasse < 15%.
- ▶ Des recettes **sans arôme artificiel**.
- ▶ Des **recettes variées** (légumes, viandes et poissons).



Des produits pratiques:

- ▶ Un **format bande** portionnable à volonté pour une juste maîtrise du coût portion.
- ▶ Un produit **prêt à l'emploi** et facile à réchauffer.



Les Tartes sans pâte

Marie
RESTAURATION

Tarte sans pâte tomates, emmental, basilic – 900 g



Une recette fondante à base de tomates cerise et de petits morceaux d'emmental, le tout saupoudré de basilic.

PRINCIPAUX INGRÉDIENTS

Eau, tomates cerises 19%, crème fraîche, œufs frais, emmental 9%, basilic.

Tarte sans pâte jambon poireaux emmental – 900 g



Une recette généreuse en jambon et poireaux, associés au filant de l'emmental et aux notes fruitées du comté.

PRINCIPAUX INGRÉDIENTS

Eau, crème fraîche, poireaux (10%), œufs frais, jambon (9%) emmental (3,5%).

Tarte sans pâte poisson blanc, saumon, brocolis – 900 g



Une recette équilibrée qui allie saumon et poisson blanc, le tout accompagné de brocolis.

PRINCIPAUX INGRÉDIENTS

Eau, crème fraîche, brocolis (11,5%), œufs entiers pasteurisés, farine de blé, poisson blanc (8%), saumon Atlantique (4%).

PROTOCOLE DE RECHAUFFAGE

Au four à air pulsé à 180/200°C : placer la tarte sur une plaque au milieu du four
20 à 25 minutes de réchauffage à l'état surgelé
18 minutes de réchauffage après décongélation.

CONSERVATION

DLUO : 18 mois. A conserver à -18°C.
Une fois dégelé, ce produit ne doit pas être recongelé.