

LES PÂTISSERIES  
— à partager —

## Tarta tatin manzana



- Receta original del clásico tatin de manzana con una base de pastel con pura mantequilla y manzanas caramelizadas.
- 57% de manzanas caramelizadas, cuidadosamente elaborado con huevos de gallina criadas en el suelo.
- Sin colorantes, sin potenciadores de sabores, sin conservantes, sin aromas (naturales o artificiales).
- Fácil manipulación, tarta precortada para facilitar su montaje.
- 3 días de durabilidad del producto una vez descongelado manteniéndolo en el frigorífico.

\* Tartas porcionadas



# Traiteur de Paris

## Tarta tatin manzana

CÓDIGO. 0340802

12 porciones - 1200 g  
264 tartas por palet

Diámetro : 23 cm  
Espesor : 3 cm

Manzanas  
caramelizadas 57%

Base de mantequilla  
pura bretona 43%

Huevos de gallina  
criada en el suelo



### En la misma gama



## Tarta de queso con frutos rojos

CÓDIGO . 0340302

12 porciones - 1260 g  
264 tartas por palet

Diámetro: 23 cm  
Espesor : 3,5 cm

### Modo de uso

Varias opciones:

1. Dejar descongelar durante 12 horas a + 4°C
2. En horno precalentado, calentar :
  - a. 30 minutos a 160 °C (para una tarta tatin congelada)
  - b. 10 min a 160 °C (para una tarta tatin descongelado)
3. En horno microondas, calentar :
  - a. 1 min 30 sec 800W (para una porción congelada)
  - b. 30s a 800 W (para una porción descongelada) y dejar reposar de 5 a 10 minutos

### Sugerencia de presentación

Servir en plato con helado o con crema inglesa