



Les TARTELETTES

Un assortiment de tartellettes parfaitement adapté à la restauration commerciale, à la vente à emporter ou aux boulangeries.

- ▲ Une pâte **pur beurre** fine et croustillante.
- ▲ De beaux **visuels gourmands**.
- ▲ **Une déclinaison de recettes incontournables** : une offre variée à renouveler au fil des saisons.
- ▲ **Sans colorant**.






65%
Pommès

Tartellette Pommès

Pâte sucrée pur beurre, pommes fraîches en purée et morceaux.

120 g
10 pièces par étui - Réf. 1017

		
4 étuis	4 h à 4°C	48 h à 4°C






37%
Framboises

Tartellette Framboises

Pâte sucrée pur beurre, crème d'amande, framboises entières variété Meeker et gelée de framboises.

110 g
5 pièces par étui - Réf. 1018




		
6 étuis	4 h à 4°C	48 h à 4°C



Tartellette Chocolat

Pâte sucrée pur beurre, croquant chocolat, ganache chocolat, décor traits de chocolat au lait.

80 g
10 pièces par étui - Réf. 1021




		
4 étuis	4 h à 4°C	48 h à 4°C



Tartellette Citron

Pâte sucrée pur beurre, crème citron pur beurre aux œufs frais, décor traits de chocolat.

80 g
10 pièces par étui - Réf. 1019

		
4 étuis	4 h à 4°C	48 h à 4°C



Tartelette Citron Meringuée 'à L'italienne'

Pâte sucrée pur beurre, crème citron pur beurre aux œufs frais, meringue italienne en forme de rose.

100 g
5 pièces par étui - Réf. 1020

6 étuis	4 h à 4°C	24 h à 4°C

Tartelette Tatin

Pâte brisée pur beurre, pommes fraîches en quartiers. Caramélisation naturelle issue de la cuisson du sucre, du beurre et des pommes.

120 g
10 pièces par étui - Réf. 756

4 étuis	4 h à 4°C	12 min à 180°C	48 h à 4°C

120 g
Vrac 50 pièces - Réf. 5078

50 pièces	4 h à 4°C	12 min à 180°C	72 h à 4°C

78%
Pommes



61%
Pommes



Tartelette Tatin recette Normande

Pâte brisée pur beurre, pommes fraîches en quartiers, appareil aux œufs frais.

120 g
10 pièces par étui - Réf. 757

4 étuis	4 h à 4°C	12 min à 180°C	24 h à 4°C