



*voorgesneden*  
**TAARTEN**

*tartes*  
**PRÉDÉCOUPÉES**

*pre-sliced*  
**PASTRY**







# voorgesneden TAARTEN


# tartes PRÉDÉCOUPÉES

# pre-sliced PASTRY



## VOORGESNEDEN TAARTEN TARTES PRÉDÉCOUPÉES PRE-SLICED PASTRY

						
10800	Frangipane	1300 g	10 p	28 cm	6	3 u/h
10801	Apple-crumble	1500 g	10 p	28 cm	6	3 u/h
10802	Rabarbertaart / Tarte aux rhubarbe / Rhubarb pie	1100 g	10 p	28 cm	6	3 u/h
10803	Rijstaart / Tarte au riz / Rice pie	1600 g	10 p	28 cm	6	5 u/h
10804	Kriekentaart / Tarte aux cerises / Cherry pie	1300 g	10 p	28 cm	6	4 u/h
10805	Chocolademousetaart / Gâteau de mousse au chocolat / Chocolate mousse cake	1100 g	12 p	25 cm	6	5 u/h
10806	Suikertaart / Tarte au sucre / Sugarpie	1100 g	10 p	28 cm	6	3 u/h
10807	Kaastaart met bosvruchten / Tarte au fromage et fruits de bois / Cheese pie with fruitberries	1400 g	10 p	28 cm	6	4 u/h
10808	Appel-carameltaart / Tarte pomme-caramel / Appel-caramel pie	1400 g	10 p	28 cm	6	3 u/h
10809	Flantaart / Tarte au flan / Flan pie	1420 g	10 p	28 cm	6	5 u/h
10810	Flan Brésilienne	1750 g	12 p	28 cm	6	5 u/h
10811	Cheesecake met bosvruchten / Cheesecake aux fruits de bois / Cheesecake with fruitberries	1350 g	12 p	28 cm	6	4 u/h
10815	Frangipane-perentaart / Tarte frangipane-poires / Frangipane-pears pie	1300 g	12 p	28 cm	6	3 u/h
10816	Appel-frangipanetaart / Tarte pommes-frangipane / Apple-frangipane pie	1400 g	12 p	28 cm	6	3 u/h

  
Artikel code • Code d'article  
Article code

  
Aantal porties • Nombre de portions  
Portions

  
Gewicht / st. • Poids / pc.  
Weight / p.

  
Afmetingen / st. • Dimensions / pc.  
Dimensions / p.

  
Aantal / doos • Nombre / boîte  
Pieces / box

  
Ontdooiingstijd • Temps de décongelation  
Time to defrost