

# TARTELETA DE YEMA



Lácteos



Glutén



Huevos

Vuelve a los sabores de siempre con un bocado que es puro consuelo. Nuestra tartaleta artesanal está rellena de una crema de yema suave y densa, elaborada a fuego lento siguiendo la receta tradicional. El toque final lo da el quemado de azúcar superior, que crea una fina capa de caramelo crujiente. Tradición, dulzura y el sabor inconfundible de la repostería de toda la vida.

## INGREDIENTES

Azúcar, harina, mantequilla, yema tostada, huevo y fécula de maíz.

## FORMATOS

Producto vendido por unidad

- Peso: 160 gr

## CONSERVACIÓN Y CONSUMO

Conservar en frío y dejar atemperar unos minutos antes de disfrutar para apreciar todo su sabor



Poeta Prudencio, 4  
Logroño, La Rioja



+34 941 22 18 32



@pasteleriaiturbe



pasteleriaiturbe.com