

## TARTE FINE LEGUMES DU SOLEIL

1 x 310 g

 <p><b>LA Tarte Fine</b> Légumes du Soleil   tomates cerise / Courgettes / Aubergines / Poivrons jaunes / Olives noires à la Crème   Mozzarella   et Herbes de Provence   310 g e   231 kcal</p>	<p><b><u>Ingredients :</u></b></p> <p><b>Pâte</b> farine de blé eau huile de tournesol sel</p> <p><b>Garniture</b> légumes : - tomates cerise - courgettes - aubergines - poivron jaune - tomates mozzarella crème olives noires huile d'olive préparation pour sauce sel herbes de Provence arôme poivre</p>	<p><b><u>Zutaten :</u></b></p> <p><b>Teig</b> Weizenmehl Wasser Sonnenblumenöl Salz</p> <p><b>Belag</b> Gemüse : - Kirchentomaten - Zucchini - Auberginen - Gelbe Paprika - Tomaten Mozzarella Käse Crème fraîche Schwarze Oliven Olivenöl Saucenzubereitung Salz, Kräuter aus der Provence Pfefferaroma</p>	<p><b><u>Ingredients :</u></b></p> <p><b>Crust</b> wheat flour water sunflower oil salt</p> <p><b>Garnishing vegetables :</b> - cherry tomatoes - zucchini - aubergine - yellow pepper - tomato mozzarella cheese cream black olives olive oil sauce mix salt Provence herbs pepper aroma</p>
--	---	--	---

Le succès de Maître Pierre issu du restaurant familial : toujours une pâte fine, légère, délicieusement craquante recouverte d'une riche garniture à base de légumes du soleil sélectionnés pour leurs qualités gustatives, sur un lit de sauce onctueuse.

Der Erfolg der Firma Maître Pierre, welche von dem familiären Restaurant Auberge Maître Pierre abstammt, beruht auf: immer ein dünner, leichter Boden, leicht knusprig mit einem feinen Belag von Mediterranem Gemüse, aufgrund seiner besonderen Qualität ausgesucht, in einer feinen Sauce.

Maître Pierre's success stemmed from the family restaurant : an always very thin dough, light and crispy, covered with a rich garnishing of sunny vegetables selected for their gustative qualities, on a smooth sauce bed