

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Tartelette bords droits pur beurre 9,5cm x72

**Descriptif produit :** Pièce de 44 g. Colis de 72 pièces

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 3.170 kg

**Liste des ingrédients :** farine de BLE, BEURRE concentré (21%), sucre, OEUFs, sirop de sucre inverti, sel.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Farine de blé	Union Europ.
Beurre concentré	Union Europ.
Sucre	Union Europ.

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 78]

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 360

**Allergènes majeurs :** Gluten, Lait, Oeuf

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

**Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante

**Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

**Régimes particuliers :** Sans porc

**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** 19059070 - Tartes, pains aux raisins, meringues, brioches, croissants et produits simil., contenant >=5% en poids de saccharose, de sucre interverti ou d'isoglucose (à l'excl. des biscottes, des gaufres et gaufrettes, du pain croustillant dit Knäckebrot, du pain d'é

# Tartelette sablée à bord droit pur beurre diam 9,5 cm JEAN DUCOURTIEUX

Article : 18326

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	390 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	208 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	290 système métrique		

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver à température ambiante

**Conservation après ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

**Mise en œuvre :** Prélever le nombre de tartelettes nécessaires pour le service, puis refermer le colis et l'entreposer dans un endroit frais et sec. Passer les tartelettes au four 3 à 4 minutes à 160° ce qui lui redonne du croustillant et un bon goût noisette. Il est possible de cuire une garniture directement dans la tartelette ou de la garnir après refroidissement. Leur format permet de réaliser des mini bouchées sucrées maison gourmandes, façon mignardises (amandines, tartelettes au fruits, au chocolat, au caramel...). Leur mise en œuvre rapide et facile en font un atout majeur pour la préparation de buffets traiteurs, de cafés gourmands et/ou les pauses de séminaires. Rendement : 72 tartelettes = 72 portions.

## Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
2,056	491	22.3	14.3	65	22.5	2.1	6.5	0.5

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.29

**Type de matières grasses :** Beurre

**Catégorie GEMRCN :** Desserts ou produits laitiers contenant plus de 20g de glucides simples totaux par portion et moins de 15% de matières grasses

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Colis	3.17	3.69	1	Colis		390x290x208	3607221505597
Pièce unitaire	0.04	0.05	0.01	Colis			13607221505594
Couche	25.34	0	8	Colis	8		
Palette	202.75	257.8	64	Colis	64	1200x800x1600	53607221505592
Pièce	0.04	0	0.01	Colis			