



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Tartelette sablée 8,3cm de diamètre

Descriptif produit : Pièce de 22,5 g. Colis de 144 pièces

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 3.240 kg

Liste des ingrédients : Farine de BLE, sucre, matière grasse végétale (palme), blancs d'OEUUF, OEUFS, poudres à lever : diphosphates (BLE), carbonates de sodium (BLE), carbonates d'ammonium; sel.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Farine	France
Sucre	France
Huile de palme	Union Europ., FAO01 - Afrique Eaux continentales, FAO03 - Amérique du Sud Eaux continentales, FAO04 - Asie Eaux continentales, FAO06 - Océanie Eaux continentales

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) : 24]

Durée de vie totale du produit (jours) : 364

Allergènes majeurs : Gluten, Oeuf

Traces d'allergènes : Lait, Soja

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur

Tartelette sablée sucrée diam 8,3 cm EPISAVEURS

Article : 22534

Labels : RSPO Segregated

Bio AB :

Régimes particuliers : Sans porc, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 19059080 - Pizzas, quiches et produits simil., contenant <5% en poids de saccharose, de sucre interverti ou d'isoglucose

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Diamètres de l'unité de consommation	83 système métrique (+/- 2 mm)	Humidité	4 % (+/-0.5%)
Hauteur de l'unité de consommation	19 système métrique (+/-1mm)	Calibre	22.5 (mini 20.475)

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Mise en œuvre : Ouvrir le carton avec précaution et écarter le film plastique de protection des fonds de tartelettes. Prélever le nombre de tartelettes nécessaire pour le service. Puis refermer le carton et l'entreposer dans un endroit frais et sec. Il est conseillé de ne pas garnir les tartelettes trop longtemps à l'avance. Pour limiter la détrempe de la pâte, vaporiser les tartelettes à l'eau fraîche ou avec le sirop léger des fruits qui composeront la garniture, passer au four à 185°C pendant 6 à 8 minutes. Pour une garniture déjà chaude, dresser immédiatement et servir. Pour une garniture froide, laisser refroidir avant de garnir. Pour une garniture à cuire, chemiser la tartelette avec une confiture, du miel, du chocolat fondu ou encore des sauces desserts, garnir et cuire à 165°C pendant 10 à 15 minutes. Les tartelettes contiennent près de 4 cl d'appareil liquide. Le format permet de réaliser des tartelettes qui feront une belle pâtisserie maison bien gourmandes (amandines, tartelettes aux fruits, au chocolat, au caramel...). Leur mise en oeuvre rapide et facile en fait un atout majeur pour des rattrapages de fins de service ou la gestion des invendus (sécurisés). Rendement : 144 tartelettes = 144 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							
2,020	482	20.5	10	65	20	2.5	8	0.5

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.39

Type de matières grasses : Palme

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
Pièce unitaire	0.023	0	0.01	Colis			3061435100977
Couche	25.92	0	8	Colis	8		
Palette	207.36	231.936	64	Colis	64	1200x800x1641	
Colis	3.24	3.624	1	Colis		385x285x195	3061435000970
Pièce	0.023	0	0.01	Colis			