



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 : Fond de tarte sablé standard 28 cm

Descriptif produit : Pièce de 310 g. Colis de 12 pièces

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 3.720 kg

Liste des ingrédients : farine de BLE, sucre, huile de palme, blancs d'OEUFS, OEUFS, sirop de sucre inverti, sel, arôme, poudres à lever : diphosphates (BLE), carbonates de sodium (BLE) et d'ammonium

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Farine	Union Europ.
Sucre	Union Europ.
Palme	Hors UE

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) : 360

Allergènes majeurs : Gluten, Oeuf

Traces d'allergènes : Lait, Soja

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté

Labels : RSPO Segregated

Fond de tarte sablée diam 28 cm JEAN DUCOURTIEUX

Article : 25630

Bio AB :

Régimes particuliers : Sans porc

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

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 Knäckebröt, du pain d'é

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière

Conservation après ouverture : Non concerné

Mise en œuvre : Prélever le nombre de fonds de tartes nécessaires pour le service, puis refermer le colis 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. Passer au four à 160°C pendant 3 à 4 minutes. Pour une garniture déjà chaude, dresser immédiatement à la sortie du four, portionner et servir. Pour une garniture froide, laisser refroidir avant de garnir. Si utilisation de fruits au sirop : les laisser s'égoutter quelques heures avant. Les tartes contiennent plus de 30 cl d'appareil fluide. Le format permet de réaliser des tartes qui feront une belle pâtisserie maison très gourmande (amandines, tartes aux fruits, au chocolat, au caramel...). Leur mise en oeuvre rapide et facile. Rendement : 1 tarte de 310 g = 8 à 12 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							
1,982	472	20	9.7	65	22	2.2	7	0.35

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.35

Type de matières grasses : Palme

Catégorie GEMRCN : 21 - Desserts contenant plus 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
Pièce unitaire	0.31	0	0.08	Colis			3048282250338
Couche	14.88	0	4	Colis	4		
Palette	74.4	116.28	20	Colis	20	1200x800x1225	53017762250347
Colis	3.72	4.564	1	Colis		710x300x215	3048282250338
Pièce	0.31	0	0.08	Colis			