



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 salée plat alu Ø 11 cm à garnir

**Descriptif produit :** Fond aluminium. Pièce de 30 g. Colis de 96 pièces

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 2.880 kg

**Liste des ingrédients :** Farine de BLE, huile de palme, margarine (huile et graisse végétales (palme, colza), eau, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras, sel, arôme naturel), sucre, sel, poudres à lever : carbonates d'ammonium et de sodium, agent de traitement de la farine (blé) : L-cystéine.

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

**Traces d'allergènes :** Lait, Oeuf, Soja

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

# Tartelette salée diam 11 cm JEAN DUCOURTIEUX

Article : 43784

**Labels :** RSPO Segregated

**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 Knäckebrot, 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 tartelettes nécessaires pour le service, en veillant à bien récupérer le moule en aluminium de chacune, 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 tartelettes qui feront soit une entrée (quiches, pissaladières, tartes aux champignons ou aux poireaux...), soit une partie du plat principal (accompagnement de salade. Leur mise en œuvre est rapide et facile. Rendement : 96 tartelettes = 96 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							
2,143	512	27	13	59	4.1	2.7	7	2.2

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.26

**Type de matières grasses :** Colza, Palme

**Catégorie GEMRCN :** 01 - Entrées 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
Couche	11.52	0	4	Colis	4		
Palette	92.16	135.976	32	Colis	32	1200x800x1138	53048286889041
Colis	2.88	3.468	1	Colis		400x300x250	3048286889046
Pièce	0.03	0	0.01	Colis			