

# Tartelette salée avec plat alu JEAN DUCOURTIEUX

Article : 43786



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 SALEE PLAT ALU 8,3 CM A GARNIR

**Descriptif produit :** Diamètre 8,3 cm. Pièce de 16 g. Colis de 144 pièces

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 2.304 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 avec plat alu JEAN DUCOURTIEUX

Article : 43786

**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 :** Ouvrir le colis avec précaution et écarter le film plastique de protection des fonds de tartelettes. Prélever le nombre de tartelettes nécessaires pour le service, en veillant à bien récupérer le moule en aluminium pour chacune, puis refermer le colis et l'entreposer dans un endroit frais et sec. Idéalement, mais facultatif : passer les tartelettes préalablement vaporisées d'un peu d'eau fraîche, 6 à 8 minutes au four. Il est aussi possible de parfumer les fonds avec une base aromatique salée (Mise en Place, huile parfumée, moutarde...) en les chemisant avec un pinceau. Elles auront ainsi véritablement pris la texture et les parfums qu'il convient pour la suite de la mise en oeuvre. En plus, cette étape permet d'allonger le temps de résistance de la tartelette à la détrempe et lui redonne du croustillant et le bon goût noisette de la farine et de la matière grasse cuites. Ainsi, il est possible de cuire une garniture directement dans la tartelette ou de la garnir à froid après refroidissement. Elles contiennent et permettent de cuire plus de 3,5 cl d'appareil fluide. Le format permet de réaliser des tartelettes qui feront soit une entrée gourmande (quiches, pissaladières, tartes aux champignons ou aux poireaux...), soit une partie du plat principal (support d'un gratin de légumes ou féculents, garnies de viandes, oeufs ou poissons en sauce...), comme du fait maison. 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							
2,143	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
Colis	2.304	3.1	1	Colis		400x300x200	3048286892039
Couche	18.432	0	8	Colis	8		
Palette	92.16	149	40	Colis	40	1200x800x1150	53048286892034
Pièce	0.016	0	0.01	Colis			
Pièce unitaire	0.016	0	0.01	Colis			