



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 : Mini tartelette salée à garnir

Descriptif produit : Pièce de 4,7 g. Colis de 240 pièces

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 1.128 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 (BLE) : L-cystéine.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Farine	Union Europ.
Palme	Union Europ.
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

Mini-tartelette salée diam 4,9 cm JEAN DUCOURTIEUX

Article : 43788

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. 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, 3 à 4 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 œuvre. 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 1 cl d'appareil fluide. Leur format permet de réaliser des mini bouchées salées maison gourmandes, façon petits fours (quiches, pissaladières, tartes aux champignons ou aux poireaux...). Leur mise en œuvre rapide et facile en fait un atout majeur pour la préparation de buffets traiteurs et d'amuses-bouche apéritifs. Rendement : 240 tartelettes = 240 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 : 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
Colis	1.128	1.53	1	Colis		290x260x140	3048286887004
Couche	13.536	0	12	Colis	12		
Palette	94.752	153.52	84	Colis	84	1200x800x1130	53048286887009
Pièce unitaire	0.005	0	0	Colis			3048286887004
Pièce	0.005	0	0	Colis			