

Mini-tartelette sucrée pur beurre diam 4,9 cm JEAN DUCOURTIEUX

Article : 43790



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 tartelettes sucrées pur beurre à garnir

Descriptif produit : Pièce de 5,6 g. Colis de 240 pièces

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 1.344 kg

Liste des ingrédients : Farine de BLE - BEURRE PATISSIER (20%) - Sucre (17%) - OEUFS - Sirop de sucre inversé - Sel - Poudre à lever : carbonate de sodium - Agent de traitement de la farine : L-cystéine

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Farine	Union Europ.
Beurre	Union Europ.
Sucre	Union Europ.

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, Lait, Oeuf

Traces d'allergènes : Soja

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Pur beurre, Sans polyphosphate ajouté

Mini-tartelette sucrée pur beurre diam 4,9 cm JEAN DUCOURTIEUX

Article : 43790

- 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, 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 mini bouchées sucrées maison gourmandes, façon mignardises (amandines, tartelettes au fruits, au chocolat, au caramel...). Leur mise en œuvre rapide et facile en font un atout majeur pour la préparation de buffets traiteurs, de cafés gourmands et/ou les pauses de séminaires. 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							
2,111	504	23	14	66	20	2.2	7.1	0.28

- Allégations nutritionnelles :** Aucune
- Rapport P/L :** 0.31
- Type de matières grasses :** Beurre
- 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	1.344	1.74	1	Colis		290x260x140	3048286890097
Pièce unitaire	0.006	0	0	Colis			3048286890097
Couche	16.128	0	12	Colis	12		
Palette	112.896	171.16	84	Colis	84	1200x800x1130	53048286890092
Pièce	0.006	0	0	Colis			