

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Tartelette sablée standard 8,5cm à garnir

Descriptif produit : Pièce de 24 g. Colis de 144 pièces

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 3.460 kg

Liste des ingrédients : Farine de BLE - Sucre - Huile de palme - Blancs d'OEUF - OEUFs - Sirop de sucre inversé - Sel - Arôme - Poudres à lever : diphosphates (BLE), carbonates de sodium (BLE), carbonates d'ammonium

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 24]

Durée de vie totale du produit (jours) : 360

Allergènes majeurs : Gluten, Oeuf

Traces d'allergènes : Lait, Soja

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

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

Régimes particuliers : Sans porc

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

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 gaufre

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 nécessaire 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, vaporiser les tartelettes à l'eau fraîche ou avec le sirop léger des fruits qui composeront la garniture, puis passer au four à 185°C pendant 6 à 8 minutes. Sinon, enduire de beurre de cacao fondu et laisser redurcir avant de garnir. Pour une garniture déjà chaude, dresser immédiatement à la sortie du four et servir. Pour une garniture froide, laisser refroidir avant de garnir. Pour les fruits au sirop, les laisser s'égoutter quelques heures avant de les utiliser. Pour une garniture à cuire, chemiser la tartelette avec une confiture, du miel, du chocolat fondu ou encore des sauces desserts, garnir et cuire à 165°C pendant 10 à 15 minutes. Les tartelettes contiennent plus de 3,5 cl d'appareil liquide. Le format permet de réaliser des tartelettes qui feront de belles pâtisseries maison bien copieuses (amandines, tartelettes aux fruits, au chocolat, au caramel...). Leur mise en œuvre 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							
1,994	475	20	9.9	65	22	2.5	7.6	0.35

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.38

Type de matières grasses : Palme

Catégorie GEMRCN : 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	3.46	4	1	Colis		400x300x200	3048285240312
Couche	27.65	0	8	Colis	8		
Palette	138.24	185	40	Colis	40	1200x800x1150	53048285240317
Pièce unitaire	0.02	0	0.01	Colis			3048285240312