

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 feuilletée 8,5 cm x 144

Descriptif produit : Pièce de 10 g. Colis de 144 pièces

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 1.440 kg

Liste des ingrédients : farine de BLE, huiles et graisses végétales (palme, colza), sel, émulsifiant: E471, poudre à lever: carbonates de sodium - diphosphates - amidon de BLE.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Farine de blé	Union Europ.
Huile et graisse végétale (palme, colza)	Union Europ.
Sel	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) : 85]

Durée de vie totale du produit (jours) : 365

Allergènes majeurs : Gluten

Traces d'allergènes : Lait, Oeuf

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/ionisé

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 19059080 - Pizzas, quiches et produits simil., contenant <5% en poids de saccharose, de sucre interverti ou d'isoglucose

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 nécessaire pour le service. 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 conseillé de ne pas garnir les tartelettes trop longtemps à l'avance dans le cas d'une tartelette froide, pour limiter la détrempe. Pour une garniture chaude : ajouter la garniture et cuire au four jusqu'à coloration souhaitée. Ces tartelettes neutres peuvent être utilisées pour une entrée froide ou chaude (quiches ou pizzas) ou pour un dessert (tartes aux fruits) garnies de crème pâtissière, surmontées de morceaux de fruits. 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							
2,037	487	25	13	56	1.2	2.8	8.1	2.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.32

Type de matières grasses : Colza, 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	1.44	1.83	1	Colis		395x295x174	13048289001282
Couche	11.52	0	8	Colis	8		
Palette	69.12	110.68	48	Colis	48	1200x800x1330	53048289001280