



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 sablée à garnir

Descriptif produit : Pièce de 36 g. Colis de 96 pièces

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 3.460 kg

Liste des ingrédients : Farine de BLE, sucre, matière grasse végétale (palme), blancs d'OEUFs, OEUFS, sel, poudres à lever (diphosphates (BLE), carbonates de sodium (BLE), carbonates d'ammonium).

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Farine	France
Sucre	France
Huile de palme	Union Europ., 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, Oeuf

Traces d'allergènes : Lait, Soja

Tartelette sablée sucrée diam 10,5 cm TOQUELIA

Article : 53026

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur

Labels : RSPO Segregated

Bio AB :

Régimes particuliers : Sans porc, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

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 (à l'excl. du pain croustillant dit Knäckebröt, des biscuits, des gaufres et gaufrettes, des biscottes, du pain grillé et des produits simil. gr

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Diamètres de l'unité de consommation	106 système métrique (+/- 2 mm)	Humidité	4 % (+/-0.5)
Hauteur de l'unité de consommation	19 système métrique (+/-1mm)	Calibre	36 (mini 35g)

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Mise en œuvre : Ouvrir le carton 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 carton 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 du sirop léger des fruits qui composeront la garniture, passer au four à 185°C pendant 6 à 8 minutes. Sinon enduire de beurre de cacao fondu et laisser réduire 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. Pour une garniture à cuire, chemiser la tartelette avec une confiture, du miel, du chocolat fondu ou encore des sauces dessert, garnir et cuire à 165°C pendant 10 à 15 minutes. Elles contiennent plus de 5 cl d'appareil liquide. Le format permet de réaliser des tartelettes qui feront une belle pâtisserie maison bien copieuses (amandines, tartelettes au fruits, au chocolat, au caramel...). Leur mise en œuvre rapide et facile en font un atout majeur pour des rattrapages de fins de service ou la gestion des invendus (sécurisés). Rendement : 96 tartelettes = 96 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							
1,983	473	20	10	64	20	2.6	7.9	0.36

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.40

Type de matières grasses : Palme

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	3.94	1	Colis		385x285x250	3061435001038
Pièce unitaire	0.036	0	0.01	Colis			3061435001038
Couche	27.68	0	8	Colis	8		
Palette	221.44	0	64	Colis	64	1200x800x1650	53061435001033
Pièce	0.036	0	0.01	Colis			