Tarte normande prédécoupée 10 parts 750 g Symphonie Pasquier

Article : 57497

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 :	Pâtisserie surgelée composée de pâte garnie de crème façon normande etde pommes
Descriptif produit :	Surgelé. Cuit. Ø 26 cm. Pâte brisée, crème façon normande au beurre et aux œufs frais, quartiers de pommes.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Cuit
Conditionnement :	Colis de 10.000 Pièce unitaire de 0.750 kg
Liste des ingrédients :	Pommes 40% - Farine de BLE 15% - Sucre - Eau - OEUFS frais 6% - Graisse végétale de palme - LAIT entier en poudre reconstitué - BEURRE concentré - Sirop de glucose - Amidon de maïs - Sel - Fibre de BLE - Gélifiants : pectines, carraghénanes - Acidifiant : acide citrique - Arôme naturel de vanille. Ce produit contient du BLE, des OEUFS, du LAIT et du BEURRE. Ce produit a pu être en contact avec de l'arachide et des fruits à coque.
Œufs : codification du mode d'élevage :	2 - Sol

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Pommes	Union Europ., Belgique, Chili

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

Pays de transformation :	France
Durée de vie totale du produit (jours) :	540
Allergènes majeurs :	Gluten, Lait, Oeuf
Traces d'allergènes :	Arachide, Fruit à coque

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Tarte normande prédécoupée 10 parts 750 g Symphonie Pasquier

Article : 57497

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans polyphosphate ajouté

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 : 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

Atouts

Atout : Une recette gourmande, avec une crème façon normande au beurre et aux œufs frais, une pâte sablée et des quartiers de pommes généreux
Des parts de 75 g, un grammage adapté aux recommandations du GEMRCN

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Oui - 48 heures à 4°C

Mise en œuvre : Avec décongélation, en chambre froide positive à 0+3°C, entre 12 et 24h avant l'utilisation, en fonction des besoins.|Sans décongélation, retirer le support aluminium ou film plastique, mettre sur grille au four à chaleur sèche à 180°C.

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							
1,208	288	13	7.4	39	22	1.4	3.1	0.24

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.24

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 40 - Dessert < ou = à 20 g de glucides simples par portion et < à 15% de matières grasses

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Tarte normande prédécoupée 10 parts 750 g Symphonie Pasquier

Article : 57497

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
Couche	45	0	60	Pièce unitaire	6		
Colis	7.5	7.7	10	Pièce unitaire		540x264x158	23187670000798
Palette	495	508.2	660	Pièce unitaire	66	1200x800x1888	13187670000050
Pièce unitaire	0.75	0.77	1	Pièce unitaire		290x27x256	3187670000794

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur