



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 au citron meringuée, cuite, surgelée
Descriptif produit :	Surgelé. Cuit. Ø 10 cm. Pâte sablée pur beurre, appareil au citron, meringue flambée. Avec des œufs de poules élevées en plein air. Carton de 18 pièces, soit 2,34 kg.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi, Cuit
Conditionnement :	Colis de 2.340 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	NA
Liste des ingrédients :	Sucre, farine de blé, beurre 13%, jus de citron reconstitué 12% (à base de concentré), œufs de poules élevées en plein air, blancs d'œufs de poules élevées en plein air 9%, amidon modifié de maïs, jus de citron concentré 0,4%, épaississant:E415, acidifiant: E330.
Œufs : codification du mode d'élevage :	1 -Plein air

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
citron	Espagne, Italie

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu
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) : 66]
Durée de vie totale du produit (jours) :	540
Allergènes majeurs :	Gluten, Lait, Oeuf
Traces d'allergènes :	Fruit à coque, Soja
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans huile de palme, Pur beurre, 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 : 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 Knäckebröt, du pain d'é

Atouts

Atout : Traditionnelle recette pâtissière de la tarte au citron meringuée
Association harmonieuse d'un appareil citron, d'une meringue flambée et d'une pâte sablée croustillante
Meringue travaillée à la main pour un beau visuel de la tartelette

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Oui - 48 heures au réfrigérateur

Mise en œuvre : Décongélation en chambre froide à 0+3°C hors de la barquette aluminium d'origine.

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							
1,603	382	15	9.1	57	38	1.1	5.2	0.1

Vitamines : Calcium (mg) : 0.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.35

Type de matières grasses : Beurre

Catégorie GEMRCN : 22 - Desserts ou produits laitiers contenant plus de 20g de glucides simples totaux par portion et moins de 15% de matières grasses

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 4/20 maxi

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	18.72	0	8	Colis	8		
Colis	2.34	2.84	1	Colis		398x303x116	3251514517042
Palette	280.8	367.4	120	Colis	120	1200x800x1890	3251514517066
Pièce unitaire	0.13	0	0.06	Colis			3251514517042
Plateau	1.17	0	0.5	Colis			3251514517998