

Mini-tartelette olive-romarin diam 4,2 cm HUG

Article : 92363



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Tartelettes en pâte brisée avec olives et romarin, chemisées

Descriptif produit : Pièce de 6,4 g. Colis de 160 pièces

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 1.020 kg

Liste des ingrédients : farine (FROMENT, SEIGLE, ÉPEAUTRE), graisse de palme non hydrogénée, amidon de FROMENT, maltodextrine, olives noires 4,6%, fibres de FROMENT, farine de SOJA, sel de cuisine, romarin 0.6%, émulsifiant: lécithine de SOJA, colorant: bêta-carotène

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Farine (froment, seigle, épeautre)	Union Europ.
Graisse de palme non hydrogénée	Hors UE
Amidon du froment	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 : Suisse

Durée de vie totale du produit (jours) : 420

Allergènes majeurs : Gluten, Soja

Traces d'allergènes : Aucune signalée

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

Régimes particuliers : Halal, Halal : affiché sur le packaging, Sans porc, Végétalien, Végétarien

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

Mini-tartelette olive-romarin diam 4,2 cm HUG

Article : 92363

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

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 la quantité nécessaire de fond de tartelettes et ajouter la garniture. Il est possible de les laisser dans leur alvéole de transport pour les garnir. En fonction de la garniture choisie, les fonds de tartelette pourront passer au four à 180°C. Le chemisage intérieur garanti la tenue et le croustillant de la pâte. Rendement : Tartelettes de 6,4 g, de 4,2 cm de diamètre, 160 pièces par colis.

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							
2,393	575	38	17	49	1.2	4.9	6.4	1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.17

Type de matières grasses : Palme

Catégorie GEMRCN : 01 - Entrées 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	1.02	1.417	1	Colis		392x237x122	3178530407037
Couche	10.2	0	10	Colis	10		
Palette	132.6	209.21	130	Colis	130	1200x800x1710	13178000407038
Pièce unitaire	0.006	0	0.01	Colis			3178530407037
Pièce	0.006	0	0.01	Colis			