Tartelette carrée sucrée diam 7 cm HUG

Article : 92417

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Tartelettes en pâte brisée sucrée, chemisées

Descriptif produit : Pièce de 28,8 g. Colis de 120 pièces

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 3.450 kg

Liste des ingrédients : farine de FROMENT, graisse de palme non hydrogénée, sucre, émulsifiant: lécithines (SOJA), LACTOSERUM en poudre, sel de cuisine, colorant: bêta-carotène.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Farine de froment	Union Europ.
Graisse de palme non hydrogénée	Hors UE
Sucre	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, Lait, 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

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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

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

Tartelette carrée sucrée diam 7 cm HUG

Article : 92417

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

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 tartelette et ajouter la garniture. En fonction de la garniture choisie, les fonds de tartelette pourront être passer au four 3 à 4 minutes à 160° ce qui leur redonne du croustillant et un bon goût noisette. Le chemisage intérieur garanti la tenue et le croustillant de la pâte (Dans ce cas ne passez pas les tartelettes au four). Leur format permet de réaliser des mini bouchées sucrées maison gourmandes, façon mignardises (amandines, tartelettes au fruits, au chocolat, au caramel...). Leur mise en oeuvre rapide et facile en font un atout majeur pour la préparation de buffets traiteurs, de cafés gourmands et/ou les pauses de séminaires. Rendement : Tartelettes de 28,8g, de 7 cm de côté, 120 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							
2,199	526	28	13	60	20	2.4	7.8	0.11

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.28

Type de matières grasses : Palme

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

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

Tartelette carrée sucrée diam 7 cm HUG

Article : 92417

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	3.45	3.94	1	Colis		390x240x200	3178530407150
Couche	34.56	0	10	Colis	10		
Palette	310.5	379.6	90	Colis	90	1200x800x1950	13178000407151
Pièce unitaire	0.029	0	0.01	Colis			3178530407150
Pièce	0.029	0	0.01	Colis			

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