

Tartelette lunch rectangle Filigrano salée 5,3 cm HUG

Article : 178600



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Tartelette lunch Filigrano salée rectangle beurre 5,3cm x 150

Descriptif produit : Dimensions: 5,3 x 2,8 cm. Pièce de 7,6 g. Colis de 5 blisters de 30 pièces. colis de 150 pièces

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 1.140 kg

Liste des ingrédients : Farine (FROMENT, SEIGLE, EPEAUTRE), BEURRE (27%), amidon de FROMENT, beurre de cacao, sucre, tréhalose, isomalt, sel de cuisine, fibres de FROMENT, extrait de malt d'ORGE, farine de SOJA, LAIT écrémé en poudre, huile de coco non hydrogénée, émulsifiant: lécithine de SOJA, stabilisant : E464.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Farine (froment, seigle, épeautre)	Union Europ.
Beurre	Union Europ.
Amidon de 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

Tartelette lunch rectangle Filigrano salée 5,3 cm HUG

Article : 178600

Pays de transformation :	Suisse
Durée de vie totale du produit (jours) :	360
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Fragrances allergisantes :	Aucune fragrance allergisante
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, 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 :	Biscuits additionnés d'édulcorants, même contenant du cacao, d'une teneur en poids de matières grasses provenant du lait < 8% (à l'excl. des doubles biscuits fourrés ainsi que des produits entièrement ou partiellement enrobés ou recouverts de chocolat ou

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	396 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	120 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	237 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture :	A conserver à température ambiante
Conservation après ouverture :	A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM
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 salées maison gourmandes, (Pizza, quiche, pissaladière...). Leur mise en oeuvre rapide et facile en font un atout majeur pour la préparation de buffets traiteurs et de pauses salées pour les séminaires. Rendement : Tartelettes de 9/10g, de 5.3 cm de diamètre, 150 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							
2,259	541	32	20	53	5.8	3.9	7.1	1.4

Allégations nutritionnelles :	Aucune
Rapport P/L :	0.22
Type de matières grasses :	Autres matières grasses, Beurre
Catégorie GEMRCN :	Entrées contenant plus de 15% de matières grasses

Tartelette lunch rectangle Filigrano salée 5,3 cm HUG

Article : 178600

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

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
Pièce unitaire	0.01	0	0.01	Colis			
Couche	11.4	0	10	Colis	10		
Palette	159.6	211.4	140	Colis	140	1200x800x1815	13178007334009
Barquette	0.23	0	0.2	Colis			
Colis	1.14	1.51	1	Colis		396x237x120	7610032513886
Pièce	0.01	0	0.01	Colis			