



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 :	Fond sucré en pâte sablé Breton. Pur beurre. 60g. Moule percé. Cru.Surgelé.
Descriptif produit :	Surgelé. Cru. ø 8 cm. Moule aluminium percé. Pâte sablée pur beurre. Carton de 96 pièces.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 5.760 kg
Liste des ingrédients :	farine de BLE, BEURRE 27,31% , sucre 24,28% , jaune d'OEUUF, poudre à lever (poudre à lever (e450i,e500ii), farine de BLE), sel (sel, antiagglomérant : E535)

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
FARINE DE BLE	France, Allemagne, Belgique

** 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) : 29]
N° d'agrément :	FR 29.260.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	547
Allergènes majeurs :	Gluten, Lait, Oeuf

Fond de tarte sablé breton pur beurre Ø 8 cm - 60 g

Article : 197708

Traces d'allergènes :	Fruit à coque, Soja
Fragrances allergisantes :	Aucune fragrance allergisante
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers :	Sans porc, Végétarien
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
Taux de TVA :	TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière :	19012000 - Mélanges et pâtes à base de farines, gruaux, semoules, amidons, féculés ou extraits de malt, ne contenant pas de cacao ou contenant < 40% en poids de cacao calculés sur une base entièrement dégraissée, n.d.a.; mélanges et pâtes à base de lait, de crème de

Atouts

Atout : Produit individuel prêt à cuire pour un gain de temps
Facilité d'utilisation et possibilité de personnalisation
Moule individuel en aluminium percé pour plus de praticité

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture :	A conserver au congélateur à -18°C
Liaison différée :	Non
Mise en œuvre :	Sans décongélation, cuisson dans son moule d'origine ou dans un cercle de 9 à 10 cm sur plaque avec feuilles de cuisson, 20 à 30 minutes, dans un four à 165°C température stabilisée. Sans décongélation défaut de son moule aluminium, sur plaque à pâtisserie, (tarte-fine), cuisson 20 minutes four à 160°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							
1,968	471	25.78	15.86	52.85	25.07	1.69	6.03	0.92

Allégations nutritionnelles :	Aucune
Rapport P/L :	0.23
Type de matières grasses :	Beurre
Catégorie GEMRCN :	27 - Aide culinaire
Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole :	Non soumis à fréquence

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	46.08	0	8	Colis	8		
Pièce unitaire	0.06	0	0.01	Colis			
Palette	599.04	639.18	104	Colis	104	1200x800x1723	
Colis	5.76	6.15	1	Colis			3291131313511