



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 :	TARTE ABRICOT AMANDE PUR BEURRE SURGELEE
Descriptif produit :	Surgelé. Cuit. Ø 28 cm. Pâte sablée pur beurre, oreillons d'abricots 50%, frangipane, œufs entiers et nappage. Carton de 2 pièces, soit 1,94 kg.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Cuit
Conditionnement :	Colis de 2.000 Pièce unitaire de 0.970 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	NA
Liste des ingrédients :	Oreillons d'abricots au sirop égouttés (abricots , eau , sucre) 50% , farine de BLE , sucre , eau , ŒUFS entiers , BEURRE concentré 4,4% , BEURRE 3,2% , poudre d'AMANDES 2% , poudre de LAIT écrémé , amidon modifié de maïs , poudre à lever : E450, E500 , gélifiant : E440 , jus concentré de citron
Œufs : codification du mode d'élevage :	1 -Plein air

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
abricots	Union Europ., Maroc

** 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) : 64]
Durée de vie totale du produit (jours) :	730
Allergènes majeurs :	Fruit à coque, Gluten, Lait, Oeuf
Traces d'allergènes :	Soja
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans huile de palme, Pur beurre

Tarte gourmande abricots et amandes pur beurre 970 g

Article : 216904

Régimes particuliers :	Sans porc, Végétarien
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
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 Knäckebrot, du pain d'é

Atouts

Atout : Une tarte gourmande au fruit de la passion, réalisée avec de bons ingrédients
Un produit prêt à l'emploi, présenté entier, permettant d'adapter les portions en fonction des convives

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture :	A conserver au congélateur à -18°C
Liaison différée :	Oui - 48 heures au réfrigérateur
Mise en œuvre :	Avec ou sans décongélation, délogée de son support aluminium, sur grille au four à 180°/200°C, chaleur sèche, pendant 6 minutes cela pour apporter de la croustillance à la pâte et de la brillance

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							
1,035	247	10	5.8	35	22	1.6	3.5	0.13

Vitamines :	Calcium (mg) : 0.0 mg/100g
Allégations nutritionnelles :	Aucune
Rapport P/L :	0.35
Type de matières grasses :	Beurre
Catégorie GEMRCN :	40 - Dessert < ou = à 20 g de glucides simples par portion et < à 15% de matières grasses
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	15.52	0	16	Pièce unitaire	8		
Colis	1.94	1.98	2	Pièce unitaire		299x293x77	3251516462012
Palette	450.08	459.36	464	Pièce unitaire	232	1200x800x1950	3251516462036
Pièce unitaire	0.97	0.993	1	Pièce unitaire			3251516462005