

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : PÂTE A FONCER SUCRÉE PRÊTE A GARNIR

Descriptif produit : Colis de 96 pièces

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 1.740 kg

Liste des ingrédients : Farine de BLE enrichie (GLUTEN) (farine de BLE, farine d'ORGE maltée, vitamine B1 & B2, nicotinamide, acide folique, fer), BEURRE, sucre, OEUF, sirop de sucre inversi, sel

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Farine de BLE (GLUTEN)	Etats-Unis
BEURRE	Colombie
Sucre	Etats-Unis

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) : 59]

Durée de vie totale du produit (jours) : 365

Allergènes majeurs : Gluten, Lait, Oeuf

Traces d'allergènes : Arachide, Fruit à coque, Soja

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans additif, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Casher

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

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

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Hauteur de l'unité de consommation	0.1 système métrique (0.2)	Diamètres de l'unité de consommation	0.078 système métrique (0.004)

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 passés au four 3 à 4 minutes à 170° ce qui leur redonne du croustillant et un bon goût noisette. Le chemisage intérieur garanti la tenue et le croustillant de la pâte. Leur format permet de réaliser des tartelettes sucrées maison gourmandes, façon pâtisserie (amandines, tartelettes aux fruits, au chocolat, au caramel...). Leur mise en œuvre rapide et facile en font un atout majeur pour la préparation de buffets traiteurs et/ou les pauses de séminaires.

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							
2,204	526	26	16.23	64.32	20.6	1.79	7.89	0.29

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.30

Type de matières grasses : Beurre

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	0.02	0	0.01	Colis			
Colis	1.74	2.34	1	Colis		400x300x190	3528960015447
Couche	13.9	0	8	Colis	8		
Palette	125.14	191.77	72	Colis	72	1200x800x1860	13528960015444