Tarte citron meringuée à l'Italienne 1 kg Symphonie Pasquier

Article : 231202

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 citron meringuée "à l'italienne" surgelée
Descriptif produit :	Surgelé. Cuit. Ø 25 cm. Pâte sablée pur beurre, crème citron aux œufs frais, meringue italienne en forme de rose. Œufs de poules élevées au sol et en plein air. Farine française. Pièce de 1 kg.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 3.000 Pièce unitaire de 1.000 kg
Liste des ingrédients :	Meringue 16%. Sucre. OEUFS frais 27%. Farine de BLE 13%. Graisse végétale de palme. BEURRE 4%. Blancs d'OEUFS 4%. Jus de citrons concentré 0,9%. Pulpes de citrons 0,7%. Gélifiant : pectines. Acidifiant : acide citrique. Jus d'oranges concentré. Blancs d'OEUFS en poudre 0,1%. Stabilisant : gomme xanthane. Extrait de citron. Ce produit contient des OEUFS, du BLE et du BEURRE. Ce produit a pu être en contact avec de l'arachide et des fruits à coque.
Œufs : codification du mode d'élevage :	1 -Plein air

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Jus de citrons concentré	Union Europ., Italie

** 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
Durée de vie totale du produit (jours) :	360

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

Tarte citron meringuée à l'Italienne 1 kg Symphonie Pasquier

Article : 231202

Allergènes majeurs : Gluten, Lait, Oeuf

Traces d'allergènes : Arachide, Fruit à coque

Composants spécifiques : Sans alcool

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 : Retrouvez toute la gourmandise et la légéreté de la tarte au citron meringuée dans ce dessert !
La tarte au citron meringuée, recette gourmande et incontournable de la pâtisserie française

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Oui - 24 heures à 4°C

Mise en œuvre : Sans décongélation, retirer le support en aluminium ou film plastique, au four chaleur sèche sur grille à 175/185°C température stabilisée, pendant 4 minutes, cela permet de redonner de la croustillance à la pâte,

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							
1,589	379	18	9.5	48	37	1	5.8	0.24

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.32

Type de matières grasses : Beurre

Catégorie GEMRCN : 21 - Desserts contenant plus de 15% de matières grasses

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 3/20 maxi

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

Tarte citron meringuée à l'Italienne 1 kg Symphonie Pasquier

Article : 231202

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	36	0	36	Pièce unitaire	12		
Colis	3	3.312	3	Pièce unitaire		288x266x158	13187670023288
Palette	396	437.184	396	Pièce unitaire	132	1200x800x1888	13187670023295
Pièce unitaire	1	1.104	1	Pièce unitaire			3187670028293

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