



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 aux poires Bourdaloue pur beurre, nappée, cuite et surgelée.
- Descriptif produit :** Surgelé. Cuite. Ø 27 cm. Pâte pur beurre, garniture frangipane, oreillons de poires Williams. Farine de blé et sucre origine France.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
- Etat de préparation :** Cuit
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Pièce unitaire de 0.950 kg
- Liste des ingrédients :** Oreillons de poires Williams au sirop égouttés (poires ; eau ; sucre ; correcteur d'acidité : acide citrique ; antioxydant : acide ascorbique) 33,1%, sucre, farine de BLE, eau, ŒUFS entiers issus de poules élevées en plein air, BEURRE pâtissier 8,7%, poudre d'AMANDE 3,5%, amidon modifié de maïs, poudre de LAIT écrémé, gélifiant : pectines, jus concentré de citron.
- Œufs : codification du mode d'élevage :** 1 -Plein air

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Poires William (poires, eau, sucre, correcteur d'acidité : acide citrique, antioxydant : acide ascorbique)	Italie
sucre	France
Farine de BLE	France

** 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 conservateur, Sans huile de palme, Pur beurre, Sans polyphosphate ajouté
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

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Diamètres de l'unité de consommation	270 système métrique		

Atouts

Atout : Donnez du sens à vos assiettes avec des produits bons et engagés
Un produit de fabrication française
Une recette élaborée avec de bons ingrédients (sucre et farine de blé origine France, poire Williams) et le moins d'additifs possible, sans arômes, sans colorants et sans coco/coprah, pur beurre

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture :	A conserver au congélateur à -18°C
Liaison différée :	Oui - 72 heures au réfrigérateur
Mise en œuvre :	Sans décongélation, sur grille au four à chaleur sèche 185°C, sans support aluminium. Avec décongélation, en chambre froide positive 0+3°C, 5h avant utilisation, en fonction des besoins.

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							
1,210	289	13	7	38	23	2	4.2	0.06

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.32

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	22.8	0	24	Pièce unitaire	4		
Pièce unitaire	0.95	0.972	1	Pièce unitaire			3061432105579
Colis	5.7	6.18	6	Pièce unitaire		567x288x109	13061432105576
Palette	501.6	570.634	528	Pièce unitaire	88	1200x800x1894	3061432107795