



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 à la mangue pur beurre issue de l'agriculture biologique, prédécoupée par 10 nappée, cuite et surgelée. |
| Descriptif produit : | Surgelé. Cuit. Ø 27 cm. Pâte sablée pur beurre, garniture à base de purée de mangue Alphonso. Farine de blé et œufs entiers origine France. |
| Conservation : | Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement |
| Etat de préparation : | Cuit |
| Conditionnement : | Colis de 8.000 Pièce unitaire de 0.730 kg |
| Catégorie « Le lait à l'école » : | NA |
| Liste des ingrédients : | Farine de BLE* ; sucre de canne* ; ŒUFS entiers* ; BEURRE* 12% ; LAIT écrémé reconstitué* ; sucre glace * ; eau ; purée de mangue* 8.0 % ; amidon de maïs ; amidon de pomme de terre* ; arôme naturel de mangue ; concentré (carotte*, potiron*, pomme*) ; concentré (carotte*, pomme*) ; jus concentré de citron* ; poudres levantes : amidon de BLE*, carbonates de sodium*, tartrate de potassium* ; gélifiant : pectine. * Ingrédients issus de l'agriculture biologique |
| Œufs : codification du mode d'élevage : | 0 - Bio |

| Ingrédients principaux / primaires | Origines(**) |
|------------------------------------|--------------|
| Farine de blé bio | France |
| sucre de canne bio | Hors UE |
| oeufs bio | 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 : Gluten, Lait, Oeuf
Traces d'allergènes : Fruit à coque, Soja
Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Pur beurre, Sans polyphosphate ajouté
Labels : Bio
Bio AB : Oui
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 | 27 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 issus de l'Agriculture Biologique (farine de blé et œufs entiers origine France) et le moins d'additifs possible, sans arômes artificiels, sans colorants et sans coco/coprah, pur beurre

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C
Liaison différée : Oui - 24 heures au réfrigérateur
Mise en œuvre : En froid positif à 0+4°C : sortir la tarte du congélateur et retirer son emballage. La démouler et la placer sur un plat de service, la laisser décongeler 3h à entre 0+4°C. Il est déconseillé de passer cette tarte au four.

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 | | | | | | | |
| 1,307 | 311 | 13 | 8.1 | 44 | 27 | 1 | 4.1 | 0.11 |

Vitamines : Calcium (mg) : 0.0 mg/100g

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 | 23.36 | 0 | 32 | Pièce unitaire | 4 | | |
| Palette | 537.28 | 0 | 736 | Pièce unitaire | 92 | 1200x800x1901 | 23061432112496 |
| Colis | 5.84 | 6.327 | 8 | Pièce unitaire | | 572x289x103 | 13061432112499 |
| Pièce unitaire | 0.73 | 0.751 | 1 | Pièce unitaire | | | 3061432112492 |