

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

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



*Photo non contractuelle, suggestion de présentation*

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

## Caractéristiques générales

**Descriptif produit :** Tarte composée d'une pâte sablée pur beurre, garnie d'un appareil à la pomme, recouverte de tranches de pommes. Tarte prédécoupée par 12 parts

**Conservation :** Surgelé, -18°C

**Conditionnement :** Colis de 6.000 Pièce unitaire de 0.850 kg

**Liste des ingrédients :** Pommes\* (40%) ; purée de pommes\* (27%) ; farine de blé\* ; sucre de canne\* ; beurre\* (7,1%) ; oeufs entiers\* ; eau ; sirop de glucose\* ; amidon de blé\* ; gélifiant : E440 ; sel ; poudre à lever : amidon de blé\*, E500, E336 ; antioxydant : E300 ; acidifiant

**Simple congélation :** Oui

**Pays de transformation :** France

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 730

**Allergènes majeurs :** Fruit à coque, Gluten, Lait, Oeuf, Soja

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

**Composants spécifiques :** Sans conservateur, Sans huile de palme

**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

**Taux de TVA :** TVA réduite - 2,5%

**Code nomenclature douanière :** 1905.9083 - Préparations à base de céréales, de farines, d'amidons, de féculés ou de lait; pâtisseries - Produits de la boulangerie, de la pâtisserie ou de la biscuiterie, même additionnés de cacao; hosties, cachets vides des types utilisés pour médicaments, pains à cacheter, pâtes séchées de farine, d'amidon ou de féculé en feuilles et produits similaires - Hors pain croustillant dit «Knäckebrot» Hors pain d'épices Hors biscuits additionnés d'édulcorants; gaufres et gaufrettes Hors biscottes, pain grillé et produits similaires grillés - Hors pains et autres produits de boulangerie ordinaire, sans addition

de sucre ou d'autres édulcorants, de miel, d'oeufs, de matières grasses, de fromage ou de fruits Hors hosties, cachets vides des types utilisés pour médicaments, pains à cacheter, pâtes séchées de farine, d'amidon ou de fécule en feuilles et produits similaires - autres, additionnées de sucre ou d'autres édulcorants - contenant des matières grasses du lait

## Conseils d'utilisation

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

**Liaison différée :**

**Mise en œuvre :** Au four - Préchauffez le four à 180°C. thermostat 6. - Sortez la tarte du congélateur. enlevez le sachet transparent. - Démoulez la tarte. placez-la sur un plat allant au four. - Réchauffez-la pendant 15 minutes à mi-hauteur du four. - Laissez la tarte re

## 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							
929	221	6.7	4.1	36	22.6		3	0.2

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.45

**Type de matières grasses :** Aucune

## 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	20.4	0	24	Pièce unitaire	4		
Colis	5.1	0	6	Pièce unitaire			
Palette	469.2	0	552	Pièce unitaire	92		
Pièce unitaire	0.85	0.87	1	Pièce unitaire			03251513741004