

## 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

<b>Descriptif produit :</b>	Tarte composée d'une pâte sablée, d'une crème frangipane, d'oreillons de poire au sirop recouverte d'un nappage.
<b>Conservation :</b>	Surgelé, -18°C
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 6.000 Pièce unitaire de 0.750 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	Oreillons de poires au sirop égouttés (poires ; eau ; sucre ; correcteur d'acidité: acide citrique (E330) ; antioxydant : acide ascorbique (E300)) 41% ; farine de blé 22% ; sucre ; eau ; graisse végétale de palme ; oeufs entiers ; poudre d'amandes 2,1% ;
<b>Simple congélation :</b>	Oui
<b>Pays de transformation :</b>	France
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	730
<b>Allergènes majeurs :</b>	Aucun signalé
<b>Traces d'allergènes :</b>	Soja
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
<b>Taux de TVA :</b>	TVA réduite - 2,5%
<b>Code nomenclature douanière :</b>	1905.9083 - Préparations à base de céréales, de farines, d'amidons, de féculs 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 féculs 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 Préchauffer le four à 180°C. thermostat 6. Sortir la tarte du congélateur et retirer son emballage. La démouler et la placer sur un plat allant au four. La réchauffer pendant 10 minutes à mi-hauteur du four. La laisser reposer 15 minutes avant de

## 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							
1,318	314	14	5.7	42	24		4.5	0.44

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.32

**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	18	0	24	Pièce unitaire	4		
Colis	4.5	0	6	Pièce unitaire			03251513743015
Palette	414	0	552	Pièce unitaire	92		03251513743039
Pièce unitaire	0.75	0.77	1	Pièce unitaire			03251513743008