

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 crème riche aux oeufs entiers à l'arôme naturel de vanille Bourbon et d'un nappage caramel sur un fond de pâte sablée pur beurre.

Conservation : Surgelé, -18°C

Conditionnement : Colis de 4.000 Pièce unitaire de 0.780 kg

Liste des ingrédients : Eau ; crème (20%) ; sucre ; farine de blé ; oeufs entiers ; beurre pâtissier (7.5%) ; jaune d'oeufs ; lait écrémé en poudre 2.29% ; arôme naturel de vanille Bourbon ; sirop de glucose ; amidon de maïs ; gélifiant: E440 ; sel ; colorants : E150a, E160b ; po

Simple congélation : Oui

Pays de transformation : France

Durée de vie totale du produit (jours) : 540

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Fruit à coque, Soja

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 réfrigérateur - Sortez la tarte du congélateur. enlevez la cloche transparente - Démoulez-la. placez-la sur un plat de service. - Placez-la au réfrigérateur pendant 5 heures. - Laissez-la 15 minutes à température ambiante avant de déguster. 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							
1,322	316	16.6	10.3	36.6	23.2		4.5	0.35

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.27

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	9.36	0	12	Pièce unitaire	3		
Colis	3.12	0	4	Pièce unitaire			03251514437012
Palette	140.4	0	180	Pièce unitaire	45		03251514437067
Pièce unitaire	0.78	0.98	1	Pièce unitaire			03251514437005