

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, d'un appareil au citron, prédécoupée par 16

Conservation : Surgelé, -18°C

Conditionnement : Colis de 4.000 Pièce unitaire de 0.280 kg

Liste des ingrédients : Sucre ; farine de blé ; eau ; oeufs entiers ; beurre pâtissier (12.5%) ; lait écrémé reconstitué 7.35% ; amidons modifiés de maïs et de pomme de terre ; jus de citron concentré (1.8%) ; arôme naturel de citron ; sirop de glucose ; dextrose ; sel ; poudre

Simple congélation : Oui

Pays de transformation : France

Durée de vie totale du produit (jours) : 730

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Fruit à coque, Soja

Composants spécifiques : Sans conservateur

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 : En FROID POSITIF (+4°C) Décongélation de la tarte entière. avec ou sans moule. Dès la sortie du congélateur. ôter le sachet transparent. Placer la tarte au réfrigérateur pendant environ 2h. Décongélation de la part de tarte Dès la sortie du congélateur. ô

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							
1,396	333	14.5	8.9	45.5	26.7		4.5	0.27

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.31

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	26.88	0	96	Pièce unitaire	24		
Colis	1.12	0	4	Pièce unitaire			03251515036016
Palette	376.32	0	1344	Pièce unitaire	336		03251515036030
Pièce unitaire	0.28	0.29	1	Pièce unitaire			03251515036009