

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, garnie d'un appareil à la noix de coco, d'un nappage décor noix de coco râpée.

Conservation : Surgelé, -18°C

Conditionnement : Colis de 8.000 Pièce unitaire de 0.750 kg

Liste des ingrédients : Farine de blé 20% ; eau ; sucre ; oeufs entiers ; graisse végétale de palme ; noix de coco râpée 14% ; poudre de lait écrémé ; arôme naturel de noix de coco ; amidon modifié de maïs ; poudre à lever: diphosphates (E450), carbonates de sodium (E500) ; sel

Simple congélation : Oui

Pays de transformation : France

Durée de vie totale du produit (jours) : 730

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

Traces d'allergènes : Aucune signalée

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 : Au FOUR Préchauffez le four à 180°C. thermostat 6. Sortir la tarte du congélateur et retirer son emballage. La démouler et le placer sur un plat allant au four. La réchauffer pendant 5 minutes à mi-hauteur du four. Le laisser reposer 15 minutes avant de s

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							
1,725	414	26	16	37	22		5.9	0.34

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.23

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	24	0	32	Pièce unitaire	4		
Colis	6	0	8	Pièce unitaire			
Palette	528	0	704	Pièce unitaire	88		
Pièce unitaire	0.75	0.768	1	Pièce unitaire			