Fond de tartelette moyen rond sucrée 57x16 120 pièces La Rose Noire

Article : 255604

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Conservation :	Surgelé, -18°C
Conditionnement :	Colis de 1.440 kg
Liste des ingrédients :	Tart Shell (90,91%) *: Farine de BLÉ (GLUTEN), Sucre, BEURRE (LAIT), OEUF, Huile de soja, extrait naturel de vanille, sel Enrobage (9,09%) *: sucre, huile de coco entièrement hydrogénée, sirop de glucose, émulsifiants: lécithine de SOJA (E322), polyricinoléate de polyglycérol (E476), arôme naturel de vanille
Simple congélation :	Oui
Pays de transformation :	Philippines
Durée de vie totale du produit (jours) :	730
Allergènes majeurs :	Gluten, Lait, Oeuf, Soja
Traces d'allergènes :	Arachide, Sésame
Régimes particuliers :	Sans porc, Végétarien
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA :	TVA réduite - 2,5%

Conseils d'utilisation

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

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Fond de tartelette moyen rond sucrée 57x16 120 pièces La Rose Noire

Article : 255604

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							
1,873	445	22.7	13.5	53.7	19.9	2.9	6.4	0.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.28

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	15.84	0	11	Colis	11		
Colis	1.44	2.385	1	Colis			
Palette	95.04	0	66	Colis	66		
Pièce unitaire	0.012	0	0.01	Colis			

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur