



# CARRÉMENT TARTE

Carrés  
gourmands

## ASSORTIMENT CANAPÉS SALÉS 3 SAVEURS

PÂTE SABLÉE 100 % PUR BEURRE



GTIN : 628110164 360

CODE : PRF006

CONSERVATION : CONGELÉ

ÉTAT : CONGELÉ



*Préparé par  
nos maîtres pâtissiers*

### Valeur nutritive Nutrition Facts

pour 2 bouchées (44g)  
serving size 2 pieces (44g)

Teneur Amount	% valeur quotidienne % Daily Value
<b>Calories / Calories 100</b>	
<b>Lipides / Fat 6 g</b>	<b>8%</b>
saturés / Saturated 3 g	
trans / Trans 0.2 g	20%
<b>Cholestérol / Cholesterol 31 mg</b>	
<b>Sodium / Sodium 65 mg</b>	<b>3%</b>
<b>Glucides / Carbohydate 9 g</b>	<b>3%</b>
Fibres / Fibre 0 g	<b>2%</b>
Sucres / Sugars 0 g	0%
<b>Protéines / Protein 2 g</b>	
Potassium / Potassium 50 g	1%
Calcium / Calcium 30g	2%
Fer / Iron 1g	4%

### LISTE D'INGRÉDIENTS

**Ingrédients :** Mini Lorraine : Lait • Crème à fouetter 35% (crème, lait, carraghénane, gel de cellulose, gomme de cellulose) • Œufs • Jambon fumé (porc, sel, cassonade, nitrate, fumé) • Fromage Suisse (lait partiellement écrémé pasteurisé, sel, chlorure de calcium, enzyme bactérienne, culture bactérienne, cellulose, natamycine) • Sel • Noix de muscade. Mini Légumes : Lait • Crème à fouetter 35% (crème, lait, carraghénane, gel de cellulose, gomme de cellulose) • Œufs • Courgettes • Oignons • Poivrons verts • Poivrons rouges • Sel • Noix de muscade • Épices aromatiques • Poivre. Mini Chèvre : Lait • Crème à fouetter 35% (crème, lait, carraghénane, gel de cellulose, gomme de cellulose) • Œufs • Chèvre (lait de chèvre pasteurisé, cellulose, sel de mer, culture bactérienne, enzymes microbiennes, natamycine) • Sel • Épices aromatiques • Noix de muscade. Mini Champignons : Lait • Crème à fouetter 35% (crème, lait, carraghénane, gel de cellulose, gomme de cellulose) • Champignons • Œufs • Oignons • Parmesan (lait, substances laitières modifiées, culture bactérienne, sel, arôme naturel, chlorure de calcium, lipase, enzyme microbien, cellulose) • Sel • Noix de muscade • Poivre. Pâte brisée : Farine de blé (gluten) • Beurre salé (lait) • Eau • Œufs • Vinaigre blanc • Poudre d'amandes • Lécithine de soja. **Contient :** Blé (gluten), Œufs, Soja, Amandes, Lait. **Peut contenir :** Autres noix.

### POIDS & FORMAT

Poids unité : 20 g  
Format unité : 1,5 po x 1,5 po

### CONDITIONS DE CONSERVATION

Conservation au congélateur (-18°C) pendant **12 mois**.

### CONDITIONNEMENT

Plateau thermoformé : 12 unités de 1,5 po x 1,5 po  
Format plateau : 3 3/4 po x 2 9/16 po x 5/8 po  
Caisse de 60 unités = 5 plateaux  
Format caisse : 9 3/4 po x 7 1/2 po x 5 3/4 po  
Poids caisse : 1,540 kg  
Format palette : 48 po x 40 po x 57 1/2 po  
Nombre de caisse par palette : 240

### CONSEILS DE PRÉPARATION

Pour une cuisson parfaite, préchauffer le four à 350°F  
Sortir les Minis de leur emballage et les placer sur une plaque  
Prévoir 15 à 20 minutes de cuisson  
Laisser tiédir quelques minutes à la sortie du four.

### LES +

Ingrédients naturels.  
Pâte sablée, 100% pur beurre, sans matières grasses hydrogénées, additifs ou conservateurs.  
Produit artisanal fabriqué au Québec, Canada