



CARRÉMENT TARTE

Carrés
gourmands

ASSORTIMENT CANAPÉS SUCRÉS 6 SAVEURS

PÂTE SABLÉE 100 % PUR BEURRE



GTIN : 628110164 346

CODE : PRF010

CONSERVATION : CONGELÉ

ÉTAT : CONGELÉ



*Préparé par
nos maîtres pâtissiers*

Valeur nutritive Nutrition Facts

pour 2 bouchées (40g)
serving size 2 pieces (40g)

Teneur Amount	% valeur quotidienne % Daily Value
Calories / Calories 160	
Lipides / Fat 9 g	16 %
saturés / Saturated 5 g	
trans / Trans 0.3 g	26 %
Cholestérol / Cholesterol 41 mg	
Sodium / Sodium 70 mg	3 %
Glucides / Carbohydrate 19 g	6 %
Fibres / Fibre 0 g	2 %
Sucres / Sugars 11 g	11%
Protéines / Protein 3 g	
Potassium / Potassium 0g	0%
Calcium / Calcium 10g	1 %
Fer / Iron 1g	4 %

LISTE D'INGRÉDIENTS

Ingrédients : Mini Citron : Jus de citron biologique • Sucres (sucre) • Œufs • Beurre (lait) • Jaune d'œuf • Amidon de maïs • Eau • Gélatine • Lécithine de soja. Mini Chocolat : Crème à fouetter 35% (crème, lait, carraghénane, gel de cellulose, gomme de cellulose) • Chocolat noir 64% (chocolat non sucré, sucre, beurre de cacao, lécithine de soja, arôme naturel de vanille) • Sucres (sucre, sirop de glucose, cassonade) • Chocolat noir 54% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, lécithine de soja, arôme naturel de vanille) • Beurre (lait) • Lait concentré sucré (lait évapore, sucre liquide, lactose) • Eau • Poudre d'amandes • Farine de blé (gluten) • Gélatine • Cacao en poudre (cacao, alcali) • Lécithine de soja • Sel. Mini Lime : Jus de lime • Sucres (sucre) • Noix de coco • Œufs • Beurre (lait) • Blanc d'œuf • Jaune d'œuf • Amidon de maïs • Eau • Gélatine • Lécithine de soja • Chlorophylline cuivrique de sodium (colorant). Mini Sucre : Sucres (sucre brun, sirop d'érable, sirop de glucose) • Crème à fouetter 35% (crème, lait, carraghénane, gel de cellulose, gomme de cellulose) • Lait entier • Beurre (lait) • Pectine (pectine amidée, diphosphate disodique, phosphate tricalcique, saccharose) • Gélatine • Sel. Mini Framboise : Sucres (purée de framboise, sucre) • Œufs • Beurre (lait) • Jaune d'œuf • Amidon de maïs • Eau • Gélatine • Lécithine de soja. Mini Fraise-rhubarbe : Sucres (purée de fraise, sucre) • Rhubarbe • Œufs • Beurre (lait) • Jaune d'œuf • Amidon de maïs • Eau • Gélatine • Lécithine de soja • Jus de citron biologique. Pâte sablée : Farine de blé (gluten) • Beurre (lait) • Sucres (sucre à glacer) • Œufs • Poudre d'amandes • Lécithine de soja. Décoration : Sucres (Nappage abricot (eau, sucre, sirop de maïs, pectine, acide citrique, carraghénane, sorbate de potassium, arôme naturel et artificiel d'abricot, citrate de sodium, chlorure de potassium, chlorure de calcium, mono et diglycérides, gomme de xanthane, huile de canola, phosphate de sodium, extrait de paprika, sulfites)) • Chocolat décoration (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, lécithine de soja, arôme naturel de vanille). **Contient :** Blé (gluten), lait, œuf, soja, amande, sulfites. **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 **6 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

Conserver au congélateur. Sortir 15 à 20 minutes à température ambiante. Et maintenant réglez vous !

LES +

Ingrédients naturels.
Pâte sablée 100% pur beurre, sans matières grasses hydrogénées, additifs ou conservateurs.
Produit artisanal fabriqué au Québec, Canada.
Conditionnement solide qui évite les bris.

COORDONNÉES CARRÉMENT TARTE

8219 17^E AVENUE #201, H1Z 4J9 MONTRÉAL, QC

INFO@CARREMENTTARTE.COM