



CARRÉMENT TARTE

Carrés
gourmands

LA CARRÉMENT CHÈVRE - EPINARDS

PÂTE BRISÉE 100 % PUR BEURRE



GTIN : 628110164 452

CODE : PRF199

CONSERVATION : CONGELÉ

ÉTAT : CUIT CONGELÉ



Préparée par
nos maîtres pâtissiers

Valeur nutritive

Pour 1/4 quiche (150g)

Calories 360 %valeur quotidienne*

Lipides 25g 33%
saturés 14g
+trans 0.7g 74%

Glucides 29g
Fibres 2g 6%
Sucres 3g 3%

Protéines 8g

Cholestérol 151mg

Sodium 185mg 8%

Potassium 200mg 4%

Calcium 80mg 6%

Fer 2.5mg 13%

*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup

LISTE D'INGRÉDIENTS

Ingédients: Garniture : 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) • Épinards • Sel • Épices aromatiques • Noix de muscade. 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.

CONDITIONS DE CONSERVATION

Conservation au congélateur (-18°C) pendant **12 mois**.
Conservation au réfrigérateur (4°C) pendant **7 jours** après décongélation.

POIDS & FORMAT

Poids unité : 600 g
Format unité : 7 po x 7 po

CONDITIONNEMENT

Nombre d'unités par caisse : 2 unités de 7 po x 7 po
Format de la caisse : 19 3/4 po x 9 3/4 po x 2 1/4 po
Poids de la caisse : 1420 kg
Format palette : 48 po x 40 po x 56 1/4 po
Nombre de caisse par palette : 200

CONSEILS DE PRÉPARATION

Pour une cuisson parfaite, préchauffer le four à 350°F.
Si congelée : prévoir 30 à 35 minutes de cuisson
Si réfrigérée : prévoir 10 à 15 minutes de cuisson
Laisser tiédir quelques minutes à la sortie du four.

LES +

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

COORDONNÉES CARRÉMENT TARTE

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

INFO@CARREMENTARTE.COM