



CARRÉMENT TARTE

Carrés
gourmands

LA CARRÉMENT NOIX PÂTE SABLÉE 100 % PUR BEURRE



GTIN : 628110164 391
CODE : PRF235
CONSERVATION : CONGELÉ
ÉTAT : CONGELÉ

Valeur nutritive

Pour 1/6 tarte (90g)

| Valeur nutritive | %valeur quotidienne* |
|-------------------------|----------------------|
| Calories 360 | |
| Lipides 15g | 21% |
| saturés 5g | |
| +trans 0.2g | 28% |
| Glucides 52g | |
| Fibres 1g | 4% |
| Sucres 35g | 35% |
| Protéines 5g | |
| Cholestérol 70mg | |
| Sodium 80mg | 4% |
| Potassium 50mg | 1% |
| Calcium 40mg | 3% |
| Fer 2mg | 10% |

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

Préparée par
nos maîtres pâtissiers

LISTE D'INGRÉDIENTS

Ingédients : Garniture : Sucres (sucre brun, sirop d'érable, sirop de maïs (glucose, eau, mélasse, sel, vanilline, sorbate de potassium, acide citrique, sulfites), miel) • Œufs • Pacanes • Noix de cajou • Beurre (lait). Pâte sablée : Farine de blé (gluten) • Beurre (lait) • Sucres (sucre à glacer) • Œufs • Poudre d'amandes • Lécithine de soja. Décoration : Chocolat décoration (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, lécithine de soja, arôme naturel de vanille). **Contient :** Blé (gluten), lait, œuf, soja, amande, pacanes, noix de cajou, sulfites.

CONDITIONS DE CONSERVATION

Conservation au congélateur (-18°C) pendant **12 mois**.
Conservation à température ambiante pendant **30 jours** après décongélation.

POIDS & FORMAT

Poids unité : 500 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 : 1,320 kg
Format palette : 48 po x 40 po x 56 1/4 po
Nombre de caisse par palette : 200

CONSEILS DE PRÉPARATION

Si congelé, placer la tarte dans une assiette et laisser décongeler 20 à 30 minutes.
«Astuce du chef : pour redonner du croquant à la pâte, placer la tarte sur une plaque de cuisson, hors de son emballage, pendant 5 minutes dans un four préchauffé à 350F

LES +

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