



CARRÉMENT  
TARTE

Carrés  
gourmands

## FOND DE TARTELETTE INDIVIDUEL CARRÉ SUCRÉ PREMIUM

PÂTE 100% PUR BEURRE



GTIN : 628110164 315

CODE : PSF030

CONSERVATION : SEC OU CONGELÉ

ÉTAT : CUIT

*Préparé par  
nos maîtres pâtissiers*

### Valeur nutritive

Pour 1 portion (40 g)

Calories 180	%valeur quotidienne*
<b>Lipides</b> 10 g	13 %
saturés 5 g	29 %
+ trans 0 g	
<b>Glucides</b> 20 g	
Fibres 1 g	2 %
Sucres 7 g	7 %
<b>Protéines</b> 3 g	
<b>Cholestérol</b> 35.5 mg	
<b>Sodium</b> 85 mg	4 %
Potassium 0 mg	0 %
Calcium 10 mg	1 %
Fer 1 mg	5 %

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

### LISTE D'INGRÉDIENTS

**Ingrédients:** Garniture : Farine de blé (**gluten**) • Beurre • Sucres (sucre à glacer) • **Oeufs** • Poudre d'**amandes** • Lécithine de **soja**. **Contient :** Blé (gluten), Œufs, Soja, Amandes, Lait. **Peut contenir :** Autres noix.

### CONDITIONS DE CONSERVATION

Conservation dans un stockage à température contrôlée (18°C) de **3 mois**.  
Si congelé, à conserver à -18° pendant **12 mois**.

### CONSEILS DE PRÉPARATION

Si congele, repasser au four 2 minutes.  
Avec notre pâte imperméabilisée au beurre de cacao, ils  
conserveront leur solidité et leur croquant.

### CONDITIONNEMENT

Nombre d'unités par caisse : 36 unités de 3 po x 3 po  
Format de la caisse : 19 3/4 po x 9 3/4 po x 2 1/4 po  
Poids de la caisse : 1,770 kg  
Format palette : 48 po x 40 po x 56 1/4 po  
Nombre de caisse par palette : 200

### LES +

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

COORDONNÉES CARRÉMENT TARTE

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

INFO@CARREMENTTARTE.COM