



CARRÉMENT TARTE

Carrés
gourmands

BROCOLIS - CHEDDAR

PÂTE BRISÉE 100 % PUR BEURRE



GTIN : 628110164490

CODE :PSF223

CONSERVATION : CONGELÉ

ÉTAT : CUIT CONGELÉ

*Préparée par
nos maîtres pâtissiers*

Valeur nutritive

Pour 1/4 quiche (150g)

Calories 400	%valeur quotidienne*
Lipides 28g	37%
saturés 16g	
+trans 0.8g	85%
Glucides 29g	
Fibres 2g	6%
Sucres 3g	3%
Protéines 11g	
Cholestérol 162mg	
Sodium 220mg	9%
Potassium 200mg	5%
Calcium 370mg	29%
Fer 2mg	11%

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



LISTE D'INGRÉDIENTS

Ingrédients : Garniture : Lait • Crème à fouetter 35% (crème, lait, carraghénane, gel de cellulose, gomme de cellulose) • Œufs • Brocolis • Cheddar (Lait pasteurisé, concentré protéique de lait, crème, culture bactérienne, sel, enzyme microbienne, rocou (colorant naturel)) • Oignons • Sel • 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.

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.

POIDS & FORMAT

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



CONDITIONNEMENT

Nombre d'unités par boîte : 2 unités de 7 po x 7 po
Format de la boîte : 19 3/4 po x 9 3/4 po x 21/4 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

LES +



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