



CARRÉMENT
TARTE

Carrés
gourmands

FOND DE TARTELETTE INDIVIDUEL ROND SUCRÉ PREMIUM

PÂTE 100% PUR BEURRE



GTIN : 628110164 742
CODE CAISSE : PSF024
CONSERVATION : SEC OU CONGELÉ
ÉTAT : CUIT

*Préparé par
nos maîtres pâtissiers*

Valeur nutritive

Pour 1 portion (30 g)

Calories 130 %valeur quotidienne*

Lipides 7 g 10%
saturés 4 g 26%
+ trans 0.3 g

Glucides 15 g
Fibres 0 g 2%
Sucres 5 g 5%

Protéines 2 g

Cholestérol 26.5 mg

Sodium 65 mg 3%

Potassium 0 mg 0%

Calcium 10 mg 1%

Fer 1 mg 4%

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

LISTE D'INGRÉDIENTS

Ingrédients: Garniture : Farine de blé • Beurre • Sucres (sucre à glacer) • Oeufs • Poudre d'amandes. **Contient :** Blé (gluten), Œufs, 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**.

POIDS & FORMAT

Poids unité : 32 g
Format unité : 3 po

CONSEILS DE PRÉPARATION

Nos fonds de tarte sont prêts à être garnis et peuvent supporter une cuisson légère, 10 à 15 minutes maximum.
Si congelé, repasser au four 2 minutes.

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 : 1,470 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.