



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.