



CARRÉMENT TARTE

Carrés
gourmands

LA CARRÉMENT CITRON MERINGUÉE PÂTE SABLÉE 100 % PUR BEURRE JUS DE CITRON BIO RECYCLÉ PAR LOOP



GTIN : 628110164 377

CODE : PRF231

CONSERVATION : CONGELÉ

ÉTAT : CONGELÉ

Valeur nutritive

Pour 1/6 tarte (90g)

Calories 300	%valeur quotidienne*
Lipides 14g	19%
saturés 8g	
+trans 0.5g	42%
Glucides 40g	
Fibres 1g	2%
Sucres 29g	29%
Protéines 4g	
Cholestérol 86.5mg	
Sodium 135mg	6%
Potassium 50mg	1%
Calcium 20mg	2%
Fer 1mg	5%

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

Préparée par
nos maîtres pâtisseries

LISTE D'INGRÉDIENTS

Ingredients : Garniture : Jus de citron biologique • Sucres (sucre) • Œufs • Beurre (lait) • Jaune d'œuf • Amidon de maïs • Eau • Gélatine • Lécithine de soja. Pâte sablée : Farine de blé (gluten) • Beurre (lait) • Sucres (sucre à glacer) • Œufs • Poudre d'amandes • Lécithine de soja. Décoration : Sucres (sucre), Blanc d'œuf • Eau • Chocolat décoration (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, lécithine de soja, arôme naturel de vanille). **Contient :** Blé (gluten), lait, œuf, soja, amande. **Peut contenir :** Autres noix.

CONDITIONS DE CONSERVATION

Conservation au congélateur (-18°C) pendant **6 mois**.
Conservation au réfrigérateur (4°C) pendant **4 à 5 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 +

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