



# CARRÉMENT TARTE

Carrés  
gourmands

## COFFRET MINIS SALÉS 3 SAVEURS

PÂTE SABLÉE 100 % PUR BEURRE



GTIN : 628110164 360  
CODE : PRF006 (UNITAIRE)  
CONSERVATION : CONGELÉ  
ÉTAT : CONGELÉ  
CODE CAISSE : PRF013

### Valeur nutritive

Pour 2 bouchée (40g)

Calories 130	%valeur quotidienne*
<b>Lipides</b> 7g	10%
saturés 4g	
+trans 0.2g	24%
<b>Glucides</b> 11g	
Fibres 0g	2%
Sucres 0.5g	1%
<b>Protéines</b> 3g	
<b>Cholestérol</b> 37mg	
<b>Sodium</b> 75mg	4%
<b>Potassium</b> 100mg	2%
<b>Calcium</b> 30mg	3%
<b>Fer</b> 1mg	5%

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



Préparé par  
nos maîtres pâtissiers

### LISTE D'INGRÉDIENTS

**Ingrédients :** Mini Chèvre : Lait • Crème à fouetter 35% (crème, lait, carraghénane, gel de cellulose, gomme de cellulose) • Œufs • Chèvre (lait de chèvre pasteurisé, cellulose, sel de mer, culture bactérienne, enzymes microbiennes, natamycine) • Sel • Épices aromatiques • Noix de muscade. Mini Champignons : Champignons • Oignons • Lait • Crème à fouetter 35% (crème, lait, carraghénane, gel de cellulose, gomme de cellulose) • Œufs • Parmesan (lait) • Sel • Noix de muscade • Poivre. Mini Poireaux : Lait • Crème à fouetter 35% (crème, lait, carraghénane, gel de cellulose, gomme de cellulose) • Œufs • Poireaux • Oignons • Fromage Brie (lait) • Sel • Noix de muscade • Poivre.  
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.

### POIDS & FORMAT

Poids unité : 20 g  
Format unité : 1,5 po x 1,5 po

### CONDITIONS DE CONSERVATION

Conservation au congélateur (-18°C) pendant **12 mois**.

### CONDITIONNEMENT

Caisse de 12 assortiments  
Format caisse : 10 x 8 x 12  
Poids caisse : 2,880 kg  
Format palette : 48 po x 40 po x 57 1/2 po  
Nombre de caisse par palette : 64

### CONSEILS DE PRÉPARATION

Pour une cuisson parfaite, préchauffer le four à 350°F  
Sortir les Minis de leur emballage et les placer sur une plaque  
Prévoir 15 à 20 minutes de cuisson  
Laisser tiédir quelques minutes à la sortie du four.

### LES +

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