



CARRÉMENT
TARTE

Carrés
gourmands

ASSORTIMENT CANAPÉS SUCRÉS 6 SAVEURS

PÂTE SABLÉE 100 % PUR BEURRE



GTIN : 628110164 346

CODE : PRF012

CONSERVATION : CONGELÉ

ÉTAT : CONGELÉ



*Préparé par
nos maîtres pâtissiers*

Valeur nutritive

Pour 2 bouchée (40g)

Calories 190	%valeur quotidienne*
Lipides 10g	14%
saturés 5g	
+trans 0.3g	30%
Glucides 23g	
Fibres 0g	3%
Sucres 13g	13%
Protéines 3g	
Cholestérol 48.5mg	
Sodium 85mg	4%
Potassium 0mg	0%
Calcium 20mg	1%
Fer 1mg	5%

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

LISTE D'INGRÉDIENTS

Ingrédients : Mini Citron : Jus de citron biologique • Sucre • Œufs • Beurre salé (lait) • Jaune d'œuf • Amidon de maïs • Eau • Gélatine • Lécithine de soja. Mini Chocolat : Crème à fouetter 35% (crème, lait, carraghénane, gel de cellulose, gomme de cellulose) • Chocolat noir 64% (chocolat non sucré, sucre, beurre de cacao, lécithine de soja, arôme naturel de vanille) • Sucres (sucre, sirop de glucose, cassonade) • Chocolat noir 54% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, lécithine de soja, arôme naturel de vanille) • Beurre salé (lait) • Lait concentré sucré (lait évapore, sucre liquide, lactose) • Eau • Poudre d'amandes • Farine de blé (gluten) • Gélatine • Cacao en poudre (cacao, alcali) • Lécithine de soja • Sel. Mini Lime : Jus de lime • Sucre • Noix de coco • Œufs • Beurre salé (lait) • Blanc d'œuf • Jaune d'œuf • Amidon de maïs • Eau • Gélatine • Lécithine de soja. Mini Sucre : Sucres (sucre brun, sirop d'érable, sirop de glucose) • Crème à fouetter 35% (crème, lait, carraghénane, gel de cellulose, gomme de cellulose) • Lait entier • Beurre salé (lait) • Pectine (pectine amidée, diphosphate disodique, phosphate tricalcique, saccharose) • Gélatine • Sel. Mini Framboise : Sucres (purée de framboise, sucre) • Œufs • Beurre salé (lait) • Jaune d'œuf • Amidon de maïs • Eau • Gélatine • Lécithine de soja. Mini Fraise-rhubarbe : Sucres (purée de fraise, sucre) • Rhubarbe • Œufs • Beurre salé (lait) • Jaune d'œuf • Amidon de maïs • Eau • Gélatine • Lécithine de soja • Jus de citron biologique, Pâte sablée : Farine de blé (gluten) • Beurre salé (lait) • Sucre à glacer • Œufs • Poudre d'amandes • Lécithine de soja. Décoration : Sucres (Nappage abricot (eau, sucre, sirop de maïs, pectine, acide citrique, carraghénane, sorbate de potassium, arôme naturel et artificiel d'abricot, citrate de sodium, chlorure de potassium, chlorure de calcium, mono et diglycérides, gomme de xanthane, huile de canola, phosphate de sodium, extrait de paprika)) • Chocolat décoration (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, lécithine de soja, arôme naturel de vanille).

Contient : Blé (gluten), lait, œuf, soja, amande, sulfites.

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 **6 mois**.

CONDITIONNEMENT

Plateau thermoformé : 12 unités de 1,5 po x 1,5 po
Format plateau : 3 3/4 po x 2 9/16 po x 5/8 po
Caisse de 60 unités = 5 plateaux
Format caisse : 9 3/4 po x 7 1/2 po x 5 3/4 po
Poids caisse : 1,540 kg
Format palette : 48 po x 40 po x 57 1/2 po
Nombre de caisse par palette : 240

CONSEILS DE PRÉPARATION

Conserver au congélateur. Sortir 15 à 20 minutes à température ambiante. Et maintenant régalez vous !

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.

COORDONNÉES CARRÉMENT TARTE

8219 17^E AVENUE #201, H1Z 4J9 MONTRÉAL, QC

INFO@CARREMENTTARTE.COM