



MINI LA CARRÉMENT FAISE-RHUBARBE CARRÉ
PÂTE SABLÉE 100% PUR BEURRE



GTIN : 628110164049
 Code : PRF025
 Conservation : Congelé
 État : Cuit congelé
 Poids : 20 g
 Format : 1,5" x 1,5"

Valeur nutritive	
Pour 1 Tarte (20g)	
Calories 90	% valeur quotidienne*
Lipides 4,5g	6%
Saturés 2,5g	
+Trans 0,1g	10%
Glucides 12g	
Fibres 0g	0%
Sucres 6g	6%
Protéines 2g	
Cholestérol 25mg	
Sodium 40mg	2%
Potassium 10mg	0%
Calcium 10mg	1%
Fer 0,3mg	2%
*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup	

Liste d'ingrédients

Ingredients : Garniture ; Sucres (purée de fraise, sucre) • Rhubarbe • Œufs • Beurre (lait) • Amidon de maïs • Eau • Gélatine • Lécithine de soja • Jus de citron biologique, Pâte sablée : Farine de blé (gluten) • Beurre (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), Œufs,

Amandes, Soja, Lait.

Peut contenir : Autres noix.

Conditions de conservation

Conservation au congélateur (-18°C) pendant **6 mois**.

Conservation au réfrigérateur (4°C) pendant **5 jours** après décongélation,

Conseils de préparation

Si congelé : placer la tarte dans une assiette et laisser décongeler **20 à 30 minutes**.

Pourquoi Carrément Tarte?

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

Conditionnement

Nombre d'unités par caisse :

Format de la caisse :

Poids de la caisse :

Format de la palette : 48" x 40" x 56-1/4"

Nombre de caisses par palette :

CARRÉMENT TARTE

8219 17e Avenue, Suite 201, Montréal QC H1Z 4J9

info@carrementarte.com | carrementarte.com