



MINI LA CARRÉMENT FRAMBOISE CARRÉ
PÂTE SABLÉE 100% PUR BEURRE



GTIN : 628110164032
 Code : PRF026
 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 0,2g	15%
Glucides 11g	
Fibres 1g	4%
Sucres 6g	6%
Protéines 2g	
Cholestérol 25mg	
Sodium 40mg	2%
Potassium 10mg	0%
Calcium 10mg	1%
Fer 0,4mg	2%

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

Liste d'ingrédients

Ingredients : Garniture ; Sucres (purée de framboise, sucre) • Œufs • Beurre (lait) • Amidon de maïs • Eau • Gélatine • Lécithine de soja. Pâte sablée : Farine de blé (gluten) • Beurre (lait) • Sucre à glacer • Œufs • Poudre d'amandes • Lécithine de soja. Décoration : Chocolat décoration (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, lécithine de soja, arôme naturel de vanille)

Contient : Blé

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