



IND Crème Pâtissière ROND
PÂTE SABLÉE MARGARINE



GTIN : 62811016400285
 Code : PRF564
 Conservation : Congelé
 État : Cuit congelé
 Poids : 80 g
 Format : 3 "

Valeur nutritive	
Pour 1 Tarte (80g)	
Calories 200	% valeur quotidienne*
Lipides 8g	11%
Saturés 4g	
+Trans 0g	20%
Glucides 32g	
Fibres 0g	0%
Sucres 15g	15%
Protéines 1g	
Cholestérol 10mg	
Sodium 115mg	5%
Potassium 30mg	1%
Calcium 6mg	0%
Fer 0,75mg	4%

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

Liste d'ingrédients

Ingredients : Garniture : Crème pâtissière (Eau, sucre, glucose, amidon de maïs modifié, mélange d'huiles végétales (huile de noix de coco hydrogénée, huile de soya hydrogénée), sel, sorbate de potassium, benzoate de sodium, bioxyde de titane, gomme gellane, gomme de caroube, polysorbate 60, glucono delta lactone, sulfate acide de sodium, essences naturelles et artificielles, colorants (tartrazine, jaune soleil). Pâte sablée : Farine de blé (gluten) • Margarine non hydrogénée (palme, canola) • Sucre à glacer • Œufs • Eau • Sel • Lécithine de soja,

Contient : Blé (gluten), Lait, Œuf, Soja,

Peut contenir : 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 : 18
 Format de la caisse : 19 3/4 po x 9 3/4 po x 2 1/4 po
 Poids de la caisse : 1,440 kg
 Format de la palette : 48" x 40" x 56-1/4"
 Nombre de caisses par palette : 48

CARRÉMENT TARTE

8219 17e Avenue, Suite 201, Montréal QC H1Z 4J9
 info@carrementarte.com | carrementarte.com