



IND BLEUET ROND PÂTE SABLÉE MARGARINE



GTIN : 10628110164015
Code : PRF580
Conservation : Congelé
État : Cuit congelé
Poids : 80 g
Format : 3 "

Valeur nutritive	
Pour 1 Tarte (80g)	
Calories 310	% valeur quotidienne*
Lipides 18g	24%
Saturés 7g	
+Trans 0,2g	35%
Glucides 33g	
Fibres 2g	7%
Sucres 19g	19%
Protéines 4g	
Cholestérol 50mg	
Sodium 60mg	3%
Potassium 120mg	3%
Calcium 40mg	3%
Fer 1,25mg	7%

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

Liste d'ingrédients

Ingredients : Garniture : Bleuets • Sucres (sucre à glacer) • Poudre d'amandes • Œufs • Beurre salé (lait) • Blanc d'œuf • Farine de blé (gluten). Pâte sablée : Farine de blé (gluten) • Margarine non hydrogénée (palme, canola) • Sucre à glacer • Œufs • Eau • Sel • 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))

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

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 : 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@carrementtarte.com | carrementtarte.com