



MINI Fond beurre sucré CARRÉ
PÂTE SABLÉE 100% PUR BEURRE



GTIN : 628110164544
 Code : PSF006
 Conservation : Sec ou Congé
 État : Cuit congelé
 Poids : 10g
 Format : 1,5" x 1,5"

Valeur nutritive	
Pour 1 Fond (10g)	
Calories 50	% valeur quotidienne*
Lipides 2,5g	3%
Saturés 1,5g	
+Trans 0,1g	5%
Glucides 5g	
Fibres 0g	0%
Sucres 2g	2%
Protéines 1g	
Cholestérol 10mg	
Sodium 20mg	1%
Potassium 0mg	0%
Calcium 0mg	0%
Fer 0mg	0%

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

Liste d'ingrédients

Garniture : Farine de blé (gluten) • Beurre salé (lait) • Sucre (Sucre à glacer) • Œufs • Poudre d'amande • Lécithine de soja

Contient : Blé (gluten), Œufs, Soja, Amandes, Lait.

Peut contenir : Autres noix

Conditions de conservation

Conservation dans un stockage à température contrôlée (18 degrés) pendant 3 mois.

Conservation au congélateur (-18°C) pendant 12 mois.

Conservation de 45J après décongélation.

Conseils de préparation

Fonds de tarte prêts à être garnis et peuvent supporter une cuisson légère.

Conditionnement

Nombre d'unités par caisse : 120
 Format de la caisse : 9 3/4 po x 7 1/2 po x 5 3/4 po
 Poids de la caisse : 1,20 kg
 Format de la palette : 48" x 40" x 56-1/4"
 Nombre de caisses par palette : 200

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.

CARRÉMENT TARTE

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