



**MINI Fond beurre salé CARRÉE  
PÂTE SABLÉE 100% PUR BEURRE**



GTIN : 628110164568  
Code :PSF008  
Conservation : Congelé  
État : Cuit congelé  
Poids : 10 g  
Format : 1.5 po x 1.5 po

Valeur nutritive	
Pour 1 fond (10g)	
<b>Calories 40</b>	% valeur quotidienne*
<b>Lipides 2g</b>	3%
Saturés 1,5g	
+Trans 0,1g	5%
<b>Glucides 5g</b>	
Fibres 0g	0%
Sucres 0g	0%
<b>Protéines 1g</b>	
<b>Cholestérol 10mg</b>	
<b>Sodium 20mg</b>	1%
<b>Potassium 10mg</b>	0%
<b>Calcium 0mg</b>	0%
<b>Fer 0,3mg</b>	2%
*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup	

**Liste d'ingrédients**

**Ingredients :** Farine de blé (gluten) • Beurre salé (lait) • Eau • Œufs • Vinaigre blanc • Lécithine de soja • Levure relaxante,

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

**Peut contenir :** Noix.

**Conditions de conservation**

Conservation dans un stockage à température contrôlée (18 degrés) pendant 6 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 : 12 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 | carrementarte.com