



IND Fond beurre chocolat ROND
PÂTE SABLÉE 100% PUR BEURRE



GTIN : 628110164773

Code : PSF028

Conservation : Sec ou Conge

État : Cuit congelé

Poids : 32g

Format : 3"

Valeur nutritive	
Pour 1 Fond (32g)	
Calories 140	% valeur quotidienne*
Lipides 8g	11%
Saturés 4,5g	
+Trans 0,3g	25%
Glucides 15g	
Fibres 1g	4%
Sucres 6g	6%
Protéines 2g	
Cholestérol 30mg	
Sodium 70mg	3%
Potassium 75mg	2%
Calcium 10mg	1%
Fer 1mg	6%
*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) • (Eufs • Poudre d'amande • Cacao en poudre • Sel • Lécithine de soja.

Contient : Blé (gluten), (Eufs, 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 :	36
Format de la caisse :	19 3/4 po x 9 3/4 po x 2 1/4 po
Poids de la caisse :	1.152kg
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