



**IND Fond beurre chocolat CARRÉE
PÂTE SABLÉE 100% PUR BEURRE**



GTIN : 62811016471
Code : PSF034
Conservation : Congelé
État : Cuit congelé
Poids : 40g
Format : 3" x 3"

Valeur nutritive	
Pour 1 fond de tarte (40g)	
Calories 180	% valeur quotidienne*
Lipides 10g	13%
Saturés 6g	
+Trans 0.3g	30%
Glucides 19g	
Fibres 1g	4%
Sucres 7g	7%
Protéines 3g	
Cholestérol 35mg	
Sodium 85mg	4%
Potassium 75mg	2%
Calcium 10mg	1%
Fer 1,25mg	7%
*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup	

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.

Liste d'ingrédients

Garniture : Farine de blé (gluten) • Beurre salé (lait) • Sucre (Sucre à glacer) • Œufs • Poudre d'amande • Cacao en poudre • Sel • 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 : 36
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 : 200

CARRÉMENT TARTE

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