



CARRÉMENT TARTE

Carrés gourmands

TARTELETTE CHOCOLAT PÂTE SABLÉE 100 % PUR BEURRE



GTIN : 628110164 216
CODE : PRF280
CONSERVATION : CONGELÉ
ETAT : CONGELÉ

*Préparée par
nos maîtres pâtisseries*

Valeur nutritive

Pour 1 tarte (100g)

Valeur nutritive	%valeur quotidienne*
Calories 370	
Lipides 22g	29%
saturés 13g	
+trans 0.5g	66%
Glucides 42g	
Fibres 1g	4%
Sucres 24g	24%
Protéines 6g	
Cholestérol 46.5mg	
Sodium 125mg	5%
Potassium 150mg	3%
Calcium 20mg	2%
Fer 4mg	23%

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

LISTE D'INGRÉDIENTS

Ingrédients : Garniture : Crème à fouetter 35% (crème, lait, carraghénane, gel de cellulose, gomme de cellulose) • Chocolat noir 64% (chocolat non sucré, sucre, beurre de cacao, lécithine de soja, arôme naturel de vanille) • Sucres (sucre, sirop de glucose, cassonade) • Chocolat noir 54% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, lécithine de soja, arôme naturel de vanille) • Beurre (lait) • Lait concentré sucré (lait évapore, sucre liquide, lactose) • Eau • Poudre d'amandes • Farine de blé (gluten) • Gélatine • Cacao en poudre (cacao, alcali) • Lécithine de soja • Sel. Pâte sablée : Farine de blé (gluten) • Beurre (lait) • Sucres (sucre à glacer) • Œufs • Poudre d'amandes • Lécithine de soja. Décoration : Chocolat décoration (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, lécithine de soja, arôme naturel de vanille). **Contient :** Blé (gluten), lait, œuf, soja, amande. **Peut contenir :** Autres noix.

CONDITIONS DE CONSERVATION

Conservation au congélateur (-18°C) pendant **6 mois**.
Conservation au réfrigérateur (4°C) : pour une dégustation optimale, consommer dans les **4 à 5 jours**.

CONSEILS DE PRÉPARATION

Si congelé, placer la tartelette dans une assiette et laisser décongeler 20 à 30 minutes.
«Astuce du chef : pour redonner du croquant à la pâte, placer la tartelette sur une plaque de cuisson, hors de son emballage, pendant 2-3 minutes dans un four préchauffé à 350F

LES +

Ingrédients naturels.
Pâte sablée 100% pur beurre, sans matières grasses hydrogénées, additifs ou conservateurs.
Produit artisanal fabriqué au Québec, Canada.
Conditionnement solide qui évite les bris.

POIDS & FORMAT

Poids unité : 100 g
Format unité : 3 po x 3 po

CONDITIONNEMENT

Nombre d'unités par caisse : 18 unités de 3 po x 3 po
Format de la caisse : 19 3/4 po x 9 3/4 po x 21 1/4 po
Poids de la caisse : 2,300 kg
Format palette : 48 po x 40 po x 56 1/4 po
Nombre de caisse par palette : 200

COORDONNÉES CARRÉMENT TARTE

8219 - 17E AVENUE #201, H1Z 4J9 MONTRÉAL, QC

INFO@CARREMENTTARTE.COM