



CARRÉMENT TARTE

Carrés
gourmands

TARTELETTE CITRON MERINGUÉE

PÂTE SABLÉE 100 % PUR BEURRE

JUS DE CITRON BIO RECYCLÉ PAR LOOP



GTIN : 628110164 209

CODE : PRF281

CONSERVATION : CONGELÉ

ÉTAT : CONGELÉ

*Préparée par
nos maîtres pâtissiers*

Valeur nutritive

Pour 1 tarte (100g)

Calories 340	%valeur quotidienne*
Lipides 17g	23%
saturés 9g	
+trans 0.6g	50%
Glucides 42g	
Fibres 1g	2%
Sucres 29g	29%
Protéines 5g	
Cholestérol 102mg	
Sodium 155mg	7%
Potassium 50mg	1%
Calcium 30mg	2%
Fer 1mg	6%

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

LISTE D'INGRÉDIENTS

Garniture ; Jus de citron biologique • Sucres (sucre) • Œufs • Beurre (lait) • Jaune d'œuf • Amidon de maïs • Eau • Gélatine • Lécithine de soja. Pâte sablée : Farine de blé (gluten) • Beurre (lait) • Sucres (sucre à glacer) • Œufs • Poudre d'amandes • Lécithine de soja. Décoration : Sucres (sucre), Blanc d'œuf • Eau • 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**.

POIDS & FORMAT

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

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

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 21/4 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

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.

COORDONNÉES CARRÉMENT TARTE

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

INFO@CARREMENTTARTE.COM