



CARRÉMENT TARTE

Carrés
gourmands

TARTELETTE SUCRE À LA CRÈME PÂTE SABLÉE 100 % PUR BEURRE



GTIN : 628110164 254
CODE : PRF282
CONSERVATION : CONGELÉ
ÉTAT : CONGELÉ

*Préparée par
nos maîtres pâtisseries*

Valeur nutritive

Pour 1 tarte (100g)

Calories 350	%valeur quotidienne*
Lipides 19g	25%
saturés 11g	
+trans 0.6g	58%
Glucides 44g	
Fibres 1g	3%
Sucres 28g	28%
Protéines 4g	
Cholestérol 58.5mg	
Sodium 130mg	6%
Potassium 50mg	1%
Calcium 60mg	4%
Fer 1.5mg	8%

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

LISTE D'INGRÉDIENTS

Ingrédients : Garniture : Sucres (sucre brun, sirop d'érable, sirop de glucose) • Crème à fouetter 35% (crème, lait, carraghénane, gel de cellulose, gomme de cellulose) • Lait entier • Beurre (milk) • Pectine (pectine amidée, diphosphate disodique, phosphate tricalcique, saccharose) • Gélatine • Sel. Pâte sablée : Farine de blé (gluten) • Beurre (lait) • Sucres (sucre à glacer) • Œufs • Poudre d'amandes • Lécithine de soja. Décoration : Chocolat décoration (sucre, chocolat non sucré, beurre de cacao, huile de beurre (lait), lécithine de soja, extrait naturelle 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

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

CONSEILS DE PRÉPARATION

Si congelé, placer la tartelelette dans une assiette et laisser décongeler 20 à 30 minutes.
«Astuce du chef : pour redonner du croquant à la pâte, placer la tartelelette 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.

COORDONNÉES CARRÉMENT TARTE
8219 - 17^E AVENUE #201, H1Z 4J9 MONTRÉAL, QC
INFO@CARRÉMENTTARTE.COM