



CARRÉMENT TARTE

Carrés
gourmands

LA CARRÉMENT POIREAUX - BRIE FORMAT INDIVIDUEL

PÂTE BRISÉE 100 % PUR BEURRE



GTIN : 628110164 308

CODE : PRF314

CONSERVATION : CONGELÉ

ÉTAT : CUIT CONGELÉ

Valeur nutritive

Pour 1 quiche (210g)

Valeur nutritive	%valeur quotidienne*
Calories 550	
Lipides 36g	49%
saturés 21g	
+trans 1.5g	100%
Glucides 45g	
Fibres 2g	7%
Sucres 4g	4%
Protéines 12g	
Cholestérol 197mg	
Sodium 370mg	16%
Potassium 200mg	5%
Calcium 210mg	17%
Fer 3mg	16%

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

POIDS & FORMAT

Poids unité : 210 g
Format unité : 4 po x 4 po

CONDITIONNEMENT

Nombre d'unités par caisse : 18 unités de 4 po x 4 po
Format de la caisse : 13 1/2 po x 9 po x 5 po
Poids de la caisse : 3,770 kg
Format palette : 48 po x 40 po x 45 po
Nombre de caisse par palette : 148



Préparée par
nos maîtres pâtisseries

LISTE D'INGRÉDIENTS

Ingrédients : Garniture : Lait • Crème à fouetter 35% (crème, lait, carraghénane, gel de cellulose, gomme de cellulose) • Œufs • Fromage Brie (lait pasteurisé, crème pasteurisée, sel, chlorure de calcium, enzyme microbienne, culture bactérienne, penicillium candidum) • Poireaux • Oignons • Sel • Noix de muscade • Poivre.
Pâte brisée : Farine de blé (gluten) • Beurre salé (lait) • Eau • Œufs • Vinaigre blanc • Poudre d'amandes • Lécithine de soja. **Contient :** Blé (gluten), Œufs, Soja, Amandes, Lait. **Peut contenir :** Autres noix.

CONDITIONS DE CONSERVATION

Conservation au congélateur (-18°C) pendant **12 mois**.
Conservation au réfrigérateur (4°C) pendant **7 jours** après décongélation.

CONSEILS DE PRÉPARATION

Pour une cuisson parfaite, préchauffer le four à 350°F.
Si congelée : prévoir 20 à 25 minutes de cuisson
Si réfrigérée : prévoir 5 à 10 minutes de cuisson
Laisser tiédir quelques minutes à la sortie du four.

LES +

Ingrédients naturels.
Pâte brisée faite maison, 100% pur beurre, sans matières grasses hydrogénées, additifs ou conservateurs.
Produit artisanal fabriqué au Québec, Canada. .