



CARRÉMENT TARTE

Carrés
gourmands

LA CARRÉMENT CHAMPIGNONS - PARMESAN FORMAT INDIVIDUEL PÂTE BRISÉE 100 % PUR BEURRE



GTIN : 628110164 261
CODE : PRF269
CONSERVATION : CONGELÉ
ÉTAT : CUIT CONGELÉ

*Préparée par
nos maîtres pâtisseries*

Valeur nutritive

Pour 1 quiche (210g)

Calories 510	%valeur quotidienne*
Lipides 32g	42%
saturés 19g	
+trans 1g	99%
Glucides 43g	
Fibres 2g	8%
Sucres 6g	6%
Protéines 12g	
Cholestérol 142mg	
Sodium 140mg	6%
Potassium 300mg	7%
Calcium 110mg	9%
Fer 2.5mg	15%

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

LISTE D'INGRÉDIENTS

Ingédients: Garniture : Lait • Crème à fouetter 35% (crème, lait, carraghénane, gel de cellulose, gomme de cellulose) • Champignons • Œufs • Oignons • Parmesan (lait, substances laitières modifiées, culture bactérienne, sel, arôme naturel, chlorure de calcium, lipase, enzyme microbien, cellulose) • 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.

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

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 +

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

COORDONNÉES CARRÉMENT TARTE

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

INFO@CARREMENTTARTE.COM