



CARRÉMENT TARTE

Carrés
gourmands

LA CARRÉMENT CHOCOLAT PÂTE SABLÉE 100 % PUR BEURRE



GTIN : 628110164 384
CODE : PRF243
CONSERVATION : CONGELÉE
ÉTAT : CONGELÉE

Valeur nutritive

Pour 1/6 quiche (90g)

Calories 310	%valeur quotidienne*
Lipides 19g	25%
saturés 11g	
+trans 0.4g	57%
Glucides 36g	
Fibres 1g	3%
Sucres 21g	21%
Protéines 5g	
Cholestérol 35mg	
Sodium 95mg	4%
Potassium 150mg	3%
Calcium 20mg	1%
Fer 4mg	

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

Préparée par
nos maîtres pâtissiers

LISTE D'INGRÉDIENTS

Ingredients : 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 • Gélatine • Lécithine de soja • Poudre d'amandes • Farine de blé (gluten) • Cacao en poudre (cacao, alcali) 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) pendant **4 j à 5 jours** après décongélation.

POIDS & FORMAT

Poids unité : 500 g
Format unité : 7 po x 7 po

CONDITIONNEMENT

Nombre d'unités par caisse : 2 unités de 7 po x 7 po
Format de la caisse : 19 3/4 po x 9 3/4 po x 2 1/4 po
Poids de la caisse : 1,320 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 tarte dans une assiette et laisser décongeler 20 à 30 minutes.
«Astuce du chef : pour redonner du croquant à la pâte, placer la tarte 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.