



CARRÉMENT TARTE

Carrés
gourmands

LA CARRÉMENT LIME - COCO

PÂTE SABLÉE 100 % PUR BEURRE



GTIN : 628110164 353

CODE : PRF247

CONSERVATION : CONGELÉ

ÉTAT : CONGELÉ

Valeur nutritive

Pour 1/6 tarte (90g)

Calories 330	%valeur quotidienne*
Lipides 18g	25%
saturés 12g	
+trans 0.5g	61%
Glucides 39g	
Fibres 2g	6%
Sucres 27g	27%
Protéines 5g	
Cholestérol 88.5mg	
Sodium 135mg	5%
Potassium 50mg	1%
Calcium 30mg	2%
Fer 1mg	6%

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



Préparée par
nos maîtres pâtissiers

LISTE D'INGRÉDIENTS

Ingédients : Garniture : Jus de lime • Sucres (sucre) • Œufs • Beurre (lait) • Noix de coco • Blanc d'œuf • Jaune d'œuf • Amidon de maïs • Eau • Gélatine • Lécithine de soja • Chlorophylline cuivrique de sodium (colorant). Pâte sablée : Farine de blé (gluten) • Beurre (lait) • Sucres (sucre à glacer) • Œufs • Poudre d'amandes • Lécithine de soja. Décoration : Sucres (Nappage abricot (eau, sucre, sirop de maïs, pectine, acide citrique, carraghénane, sorbate de potassium, arôme naturel et artificiel d'abricot, citrate de sodium, chlorure de potassium, chlorure de calcium, mono et diglycérides, gomme de xanthane, huile de canola, phosphate de sodium, extrait de paprika, sulfites)) • Noix de coco • Chocolat décoration (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, lécithine de soja, arôme naturel de vanille). **Contient :** Blé (gluten), lait, œuf, soja, amande, sulfites. **Peut contenir :** Autres noix.



CONDITIONS DE CONSERVATION

Conservation au congélateur (-18°C) pendant **6 mois**.
Conservation au réfrigérateur (4°C) pendant **4 à 5 jours** après décongélation.

POIDS & FORMAT

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



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 5 minutes dans un four préchauffé à 350F»

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

LES +



Ingédients 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@CARREMENTARTE.COM