



# CARRÉMENT TARTE

Carrés  
gourmands

## LA CARRÉMENT LORRAINE PÂTE BRISÉE 100 % PUR BEURRE



GTIN : 628110164 476

CODE : PRF203

CONSERVATION : CONGELÉ

ÉTAT : CUIT CONGELÉ

### Valeur nutritive

Pour 1/4 quiche (150g)

Calories 350	%valeur quotidienne*
<b>Lipides</b> 24g	33%
saturés 15g	
+trans 0.7g	76%
<b>Glucides</b> 21g	
Fibres 1g	2%
Sucres 3g	3%
<b>Protéines</b> 13g	
<b>Cholestérol</b> 162.5mg	
<b>Sodium</b> 290mg	13%
<b>Potassium</b> 150mg	3%
<b>Calcium</b> 150mg	11%
<b>Fer</b> 1.5mg	9%

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



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 • Jambon fumé (porc, sel, cassonade, nitrate, fumé) • Fromage Suisse (lait partiellement écrémé pasteurisé, sel, chlorure de calcium, enzyme bactérienne, culture bactérienne, cellulose, natamycine) • Sel • Noix de muscade. 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 : 600 g  
Format unité : 7 po x 7 po



### CONSEILS DE PRÉPARATION

Pour une cuisson parfaite, préchauffer le four à 350°F.  
Si congelée : prévoir 30 à 35 minutes de cuisson  
Si réfrigérée : prévoir 10 à 15 minutes de cuisson  
Laisser tiédir quelques minutes à la sortie du four.

### 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 : 1420 kg  
Format palette : 48 po x 40 po x 56 1/4 po  
Nombre de caisse par palette : 200



### LES +

Ingrédients naturels.  
Pâte brisée, 100% pur beurre, sans matières grasses hydrogénées, additifs ou conservateurs. Produit artisanal fabriqué au Québec, Canada. Conditionnement solide qui évite les bris.