



# CARRÉMENT TARTE

Carrés  
gourmands

## LA CARRÉMENT SUCRE À LA CRÈME

PÂTE SABLÉE 100 % PUR BEURRE



GTIN : 628110164 421

CODE : PRF251

CONSERVATION : CONGELÉ

ÉTAT : CONGELÉ

*Préparée par  
nos maîtres pâtisseries*

### Valeur nutritive

Pour 1/6 tarte (90g)

**Calories 310** %valeur quotidienne\*

**Lipides 16g** 22%  
saturés 10g  
+trans 0.5g 51%

**Glucides 40g**  
Fibres 1g 2%  
Sucres 27g 27%

**Protéines 3g**

**Cholestérol 50.5mg**

**Sodium 110mg** 5%

**Potassium 50mg** 1%

**Calcium 60mg** 5%

**Fer 1mg** 6%

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

### LISTE D'INGRÉDIENTS

Ingrédients : Garniture : Sucres (sucre brun, sirop d'érable, sirop de glucose) • Crème à fouetter 35% (crème, lait, carraghénane, gel de cellulose, gomme de cellulose) • Lait entier • Beurre (lait) Pectine (pectine amidée, diphosphate disodique, phosphate tricalcique, saccharose) • Gélatine • Sel. Pâte sablée : Farine de blé (gluten) • Beurre (lait) • Sucres (sucre à glacer) • Œufs • Poudre d'amandes • Lécithine de soja. Décoration : Chocolat décoration (sucre, chocolat non sucré, beurre de cacao, huile de beurre (lait), lécithine de soja, extrait naturelle 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 à 5 jours** après décongélation.

### 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

### 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.

### 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

COORDONNÉES CARRÉMENT TARTE

8219 - 17<sup>E</sup> AVENUE, #201, H1Z 4J9 MONTRÉAL, QC

INFO@CARREMENTTARTE.COM