



CARRÉMENT
TARTE

Carrés
gourmands

FOND DE TARTELETTE INDIVIDUEL CARRÉ CHOCOLAT PREMIUM

PÂTE 100% PUR BEURRE



GTIN : 628110164 698

CODE : PSF034

CONSERVATION : SEC OU CONGELÉ

ÉTAT : CUIT

*Préparé par
nos maîtres pâtissiers*

%valeur quotidienne*	
Valeur nutritive	
Pour 1 portion (30 g)	
Calories 130	15 %
Lipides 8 g	10 %
saturés 4 g	22 %
+ trans 0.3 g	
Glucides 14 g	4 %
Fibres 1 g	3 %
Sucres 5 g	8 %
Protéines 2 g	
Cholestérol 27 mg	
Sodium 65 mg	3 %
Potassium 50 mg	1 %
Calcium 10 mg	1 %
Fer 1 mg	6 %
*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup	

LISTE D'INGRÉDIENTS

Ingédients: Garniture : Farine de blé • Beurre • Sucres (sucre à glacer) • **Oeufs** • Poudre d'**amandes** • Cacao • Sel • Lécithine de **soja**. **Contient :** Blé (gluten), Œufs, Soja, Amandes, Lait. **Peut contenir :** Autres noix.

CONDITIONS DE CONSERVATION

Conservation dans un stockage à température contrôlée (18°C) de **3 mois**.
Si congelé, conservation à -18° pendant **12 mois**.

POIDS & FORMAT

Poids unité : 40 g
Format unité : 3 po x 3 po

CONDITIONNEMENT

Nombre d'unités par caisse : 36 unités de 3 po x 3 po
Format de la caisse : 19 3/4 po x 9 3/4 po x 2 1/4 po
Poids de la caisse : 1,770 kg
Format palette : 48 po x 40 po x 56 1/4 po
Nombre de caisse par palette : 200

CONSEILS DE PRÉPARATION

Nos fonds de tarte sont prêts à être garnis et peuvent supporter une cuisson légère.
Si congelé, repasser au four 2 minutes.

LES +

Ingédients naturels.
Pâte sablée faite à la main, 100% pur beurre, sans matières grasses hydrogénées, additifs ou conservateurs.
Produit fabriqué au Québec, Canada.
Conditionnement solide qui évite les bris.