



CARRÉMENT TARTE

Carrés
gourmands

FOND DE TARTE PETIT CARRÉ SUCRÉ PREMIUM PÂTE 100% PUR BEURRE



GTIN : 628110164 544

CODE : PSF006

CONSERVATION : SEC OU CONGELÉ

ÉTAT : CUIT

*Préparé par
nos maîtres pâtissiers*

Valeur nutritive

Pour 1 portion (10 g)

Calories 40 %valeur quotidienne*

Lipides 2 g 3 %
saturés 1 g 7 %
+ trans 0.1 g

Glucides 5 g
Fibres 0 g 1 %
Sucres 2 g 2 %

Protéines 1 g

Cholestérol 9 mg

Sodium 20 mg 1 %

Potassium 0 mg 0 %

Calcium 0 mg 0 %

Fer 0 mg 1 %

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

LISTE D'INGRÉDIENTS

Ingrédients: Garniture : Farine de blé (**gluten**) • Beurre • Sucres (sucre à glacer) • **Oeufs** • Poudre d'**amandes** • 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, à conserver à -18° pendant **12 mois**.

CONSEILS DE PRÉPARATION

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

CONDITIONNEMENT

Plateau thermoformé : 12 unités de 1,5 po x 1,5 po
Format du plateau : 3 3/4 po x 2 9/16 po x 5/8 po
Caisse de 84 unités = 7 plateaux
Format caisse : 9 3/4 po x 7 1/2 po x 5 3/4 po
Poids de la caisse : 1,250 kg
Format palette : 48 po x 40 po
Nombre de caisse par palette : 240

LES +

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

COORDONNÉES CARRÉMENT TARTE

8219-17^{EME} AVENUE, #201, H1Z 4J9 MONTRÉAL, QC

INFO@CARREMENTTARTE.COM