



CARRÉMENT
TARTE

Carrés
gourmands

FOND DE TARTELETTE INDIVIDUEL ROND CHOCOLAT PREMIUM

PÂTE 100% PUR BEURRE



GTIN : 628110164 773

CODE : PSF028

CONSERVATION : SEC OU CONGELÉ

ÉTAT : CUIT

Préparé par
nos maîtres pâtissiers

Valeur nutritive

Pour 1 portion (30 g)

Calories 130 %valeur quotidienne*

Lipides 8 g 10 %
saturés 4 g 22 %
+ trans 0.3 g

Glucides 14 g
Fibres 1 g 3 %
Sucres 5 g 5 %

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

Ingrédients: 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 : 32 g
Format unité : 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 : 1,470 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 2 minutes au four

LES +

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