



CARRÉMENT TARTE

Carrés
gourmands

FOND DE TARTE PETIT CARRÉ CHOCOLAT PREMIUM

PÂTE 100% PUR BEURRE



GTIN : 628110164 711

CODE : PSF010

CONSERVATION : SEC OU CONGELÉ

ÉTAT : CUIT

Valeur nutritive

Pour 1 portion (10 g)

Calories 40 %valeur quotidienne*

Lipides 3 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 30 mg 0 %

Calcium 0 mg 0 %

Fer 0.5 mg 2 %

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



Préparé par
nos maîtres pâtisseries

LISTE D'INGRÉDIENTS

Ingédients: Farine de blé, beurre, sucre à glacer, oeufs, cacao, poudre d'amandes, beurre de cacao, lécithine de soja, sel. **Contient :** Blé (gluten), oeufs, lait, amandes, lécithine de soja. **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 : 10 g
Format unité : 1,5 po x 1,5 po

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.

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 +

Ingédients 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

8219-17ÈME AVENUE, #201, H1Z 4J9 MONTRÉAL, QC

INFO@CARREMENTTARTE.COM