

TARTELETTE CITRON MERINGUEE
Code produit : 77495



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Pâtisserie

Technologie : PAE (Prêt à l'Emploi)

Critères physiques	Dénomination légale: Tartelette au citron et à la meringue - Surgelé
Poids tel que vendu(g) 135,00 (+/-)	
Diamètre(cm) 10 (+/-)	

GTIN/EAN produit :	03291810774954	GTIN/EAN carton :	3291811185018
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	8	Pièces / carton	24 (24 x 1)
Couches / palette	9	Dim. du carton en mm L x l x h	403x303x182
Cartons / palette	72	Poids net du carton (kg)	3.240
Unités / palette	1728	Poids brut du carton (kg)	3.900
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	12 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	303.8		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	178.8		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUS PRODUITS

Pâte sablée aux amandes pur beurre, recouverte d'un appareil " façon crème frangipane ", garnie d'une crème citron et d'une meringue légèrement caramélisée.

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

sucre, **œufs**, farine de **blé**, **beurre**, jus de citron 8.8%, huile de colza non hydrogénée, eau, sirop de glucose, amidon et amidon modifié, farine de riz, **amandes** en poudre, blancs d'**œufs** en poudre 0.6%, émulsifiant : E471, sel, poudre à lever : E450 - E500, dextrose.

Présence éventuelle: **soja**, autres **fruits à coque**.

VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100 g de produit tel que consommé (cuit)	Par produit	% AR* par produit cuit
Energie (kJ)	1653	1653	2232	0
Energie (kcal)	395	395	533	27
Matières grasses (g)	21.3	21.3	28.8	41
dont acides gras saturés (g)	8.2	8.2	11.1	55
Glucides (g)	44.6	44.6	60.2	23
dont sucres (g)	30.8	30.8	41.6	46
dont amidon (g)	13.8	13.8	18.6	10
Fibres alimentaires (g)	0.9	0.9	1.2	5
Protéines (g)	5.8	5.8	7.8	16
Sel (g)	0.30	0.30	0.4	7

*AR: Apport de référence pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)

SPÉCIFICITÉS

- | | |
|----------------------|---|
| ✓ Produit végétarien | ✓ Sans colorants ni arômes artificiels* |
| ✓ Sans porc | ✓ Sans matières grasses hydrogénées |
| ✓ Sans alcool | ✓ Sans étiquetage OGM |
| | ✓ Sans ionisation |

*Pour le pain, "conformément à la législation"



Conservation



Décongelation
Entre 0 et +4 °C 4h

CONSEILS D'UTILISATION :

Démouler avant décongélation
Décongélation 4 h entre 0°C et +4°C.

CONSERVATION :

Ne pas recongeler un produit décongelé.