



Photo non contractuelle

Description du produit

Dénomination légale :

Tartelette aux pommes - Surgelé

Technologie :

Prêt à l'emploi

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 110
Diamètre (cm) : 10

GTIN / EAN Carton 3291811185025

Palettisation 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 8

Couches/Palettes 14

Cartons/Palette 112

Unités/Palette 2688

Poids brut, Palette incluse (kg) 388.12

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 185.8

Conditionnement

00-Standard

Pièces/Carton 24 (24 x 1)

Dim. Carton (en mm) L x l x h 398x298x122

Poids net du carton (kg) 2.64

Date de durabilité minimale (DDM)

365 jour(s)

Atouts produits

Pâte sablée garnie d'un appareil "façon crème frangipane" et de morceaux de pommes, recouverte d'un nappage.

Dénomination légale: Tartelette aux pommes - Surgelé

Ingrédients (tel que vendu)

pommes 39,7% (morceaux de pommes, sel, antioxydant (E330, E300)), farine de **blé**, margarine (huiles végétales non hydrogénées de palme et de colza, eau, acidifiant (E330)), eau, sucre, **œufs**, sirop de glucose, **lait** entier en poudre, farine de riz, gélifiant (E440, E401), amidon modifié, sel, **lait** écrémé en poudre, correcteur d'acidité (E330, E331), poudre à lever (E450, E500), colorant (caroténoïdes d'origine naturelle), **amandes** en poudre, dextrose, stabilisant (E509)

Présence éventuelle : soja, autres fruits à coque

Valeurs nutritionnelles

Nutriment	Unité	Pour 100g de produit tel que vendu	Pour 100g de produit tel que consommé (cuit)	Par portion (cuit)	% AR* par produit cuit
Energie	(kJ)	1314	1310		
Energie	(kcal)	314	314		
Matières grasses	(g)	16.4	16.4		
dont acides gras saturés	(g)	7.8	7.8		
Glucides	(g)	36.7	36.7		
dont sucres	(g)	18.3	18.2		
Fibres alimentaires	(g)	1.7	1.7		
Protéines	(g)	4.1	4.0		
Sel	(g)		0.28		

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

Les valeurs du produit tel que consommé sont données à titre indicatif, sous respect des conditions de préparation et de conservation mentionnées.

Spécificités (✓ Oui, X Non)

Présence d'alcool	X
Convient aux végétariens	✓
Convient aux végétaliens	X
Présence de porc	X
Présence de colorants et/ou d'arômes artificiels*	X
Présence de matières grasses hydrogénées	X



Présence d'huile de palme et/ou de palmiste RSPO (ingrédients)	✓
Présence d'huile de palme et/ou de palmiste RSPO (additifs et supports d'additifs)	X

*Pour le pain, conformément à la législation

Conseils de remise en œuvre



Décongélation

Entre 0 et +4°C

4 heure(s)



Cuisson

Four classique

10 min à 195 °C



Cuisson

Four à air pulsé

10 min à 175 °C



Conserver à -18°C

CONSEILS D'UTILISATION

Démouler avant décongélation. Décongélation 4h entre 0 et 4°C. Réchauffer au four 10 min afin de servir tiède. Ne pas recongeler un produit décongelé.

CONSERVATION

Ne pas recongeler un produit décongelé

Ce produit est conforme à la réglementation des pays de l'Union Européenne / Association européenne de libre-échange. Pour une commercialisation dans un autre pays, une demande doit être effectuée auprès de Grands Moulins de Paris SA ; la responsabilité de Grands Moulins de Paris SA ne saurait être engagée si le produit a été commercialisé dans un pays pour lequel Grands Moulins de Paris SA n'a pas attesté de sa conformité réglementaire.