

**FOND DE TARTELETTE CARREE
7.6CM X60
Code produit : 78446**



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Pâtisserie

Technologie : PAE (Prêt à l'Emploi)

<p>Critères physiques</p> <p>Poids tel que vendu(g) 37,00 Longueur(cm) 7,60 Hauteur(cm) 2</p>	<p>Fond de tartelette carrée vanille - Prêt à garnir - Surgelé. Longueur / largeur : 7.6cm Hauteur : 20mm Poids unitaire : 37-39g</p>
--	---

GTIN/EAN produit :	03291810784465	GTIN/EAN carton :	3291811236314
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	6	Pièces / carton	60 (12 x 5)
Couches / palette	12	Dim. du carton en mm L x l x h	390x315x145
Cartons / palette	72	Poids net du carton (kg)	2.220
Unités / palette	4320	Poids brut du carton (kg)	2.932
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	18 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	234.104		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	189		
Dimension palette	80 x 120		

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

Farine de **blé**, **beurre**, sucre, **oeufs**, huile de **soja**, préparation pour nappage (sucre, graisse de palmiste hydrogénée, préparation crémeuse (sirop de glucose, huile de noix de coco hydrogénée, huile de palmiste hydrogénée), émulsifiant : E322 (**soja**), arôme naturel de vanille), amidon, arôme naturel de vanille, beurre de cacao, sel.
Présence éventuelle de **fruits à coque** et de **graines de sésame**.

V-2

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)	2262	2262	837	10
Energie (kcal)	540	540	200	10
Matières grasses (g)	27	27	10	14
dont acides gras saturés (g)	14.3	14.3	5.3	27
Glucides (g)	67.1	67.1	24.8	10
dont sucres (g)	23.5	23.5	8.7	10
dont amidon (g)	0	0	0	0
Fibres alimentaires (g)	3	3	1.1	4
Protéines (g)	5.8	5.8	2.1	4
Sel (g)	0.11	0.11	0	1

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

SPÉCIFICITÉS

- | | |
|----------------------|---|
| ✓ Produit végétarien | ✓ Sans colorants ni arômes artificiels* |
| ✓ Sans porc | ✓ Sans étiquetage OGM |
| ✓ Présence d'alcool | ✓ Sans ionisation |

*Pour le pain, "conformément à la législation"



Conservation



Décongelation
Entre 0 et +4 °C 2h

CONSEILS D'UTILISATION :

Laisser décongeler le produit 2 heures à 4°C.

CONSERVATION :

Ne pas recongeler un produit décongelé.

