

DESCRIPTION DU PRODUIT

Pâtisserie

Technologie : PAC (Prêt à Cuire)

Critères physiques	
Poids tel que vendu(g) 41,00	

GTIN/EAN produit :	0316278001290	GTIN/EAN carton :	3162780012912
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	4	Pièces / carton	80 (80 x 1)
Couches / palette	13	Dim. du carton en mm L x l x h	590x400x117
Cartons / palette	52	Poids net du carton (kg)	3.280
Unités / palette	4160	Poids brut du carton (kg)	3.939
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	540 Jour(s)
Poids brut, palette incluse (kg)	227.828		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	167.1		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUS PRODUITS

Produit à personnaliser pour réaliser des tartelettes variées, savoureuses et de qualité.
 Rapide mise en œuvre et facile à garnir, ce fond de tartelette au beurre est idéal pour des pâtisseries raffinées.

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

Farine de **blé, beurre** 24,5%, sucre 19.5%, **œufs**, sel, colorant (caroténoïdes d'origine naturelle).

Présence éventuelle : **poissons, soja, fruits à coque, graines de sésame**

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)	1868	0	766	0
Energie (kcal)	446	0	183	9
Matières grasses (g)	21.7	0	8.9	13
dont acides gras saturés (g)	13.9	0	5.7	28
Glucides (g)	55.7	0	22.8	9
dont sucres (g)	20.8	0	8.5	10
dont amidon (g)	34.9	0	14.3	8
Fibres alimentaires (g)	1.9	0	0.8	3
Protéines (g)	6.1	0	2.5	5
Sel (g)	0.29	0.00	0.1	2

*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



Cuisson

Four à air pulsé 9 min à 230 °C
Four classique 12 min à 230 °C



A Dorer

CONSEILS D'UTILISATION :

A cuire avec ou sans garniture et ajuster les paramètres selon la recette souhaitée.