TARTELETTE CRUMBLE FRUITS ROUGES

Code produit : **J0079**

Photo non contractuelle

Description du produit

Dénomination légale :
Tartelette crumble fruits rouges - surgelé

Technologie : Prêt à l'emploi

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 110.00+/-

GTIN / EAN Carton		3162780024700

Palettisation		30-PAL. 80X120
Cartons/Couche		8
Couches/Palettes		12
Cartons/Palette		96
Unités/Palette		3456
Poids brut, Palette incluse	(kg)	437.72
Hauteur hors tout - palette incluse	(cm)	198.6

Conditionnement		00-Standard
Pièces/Carton		36 (36 x 1)
Dim. Carton (en mm) L x l x h		394x303x153
Poids net du carton	(kg)	3.96

Date de durabilité minimale (DDM) 18 mois

Atouts produits

Intégrez à votre offre sucrée ces tartelettes crumbles. Précuites, elles combinent la gourmandise du crumble et le goût acidulé des fruits rouges (myrtilles, groseilles, mûres). Proposées dans un format individuel (10 cm de diamètre), ces pâtisseries Les Recettes de Mon Moulin se prêtent à une consommation nomade.

Ingrédients (tel que vendu)

farine de **blé**, compote de pommes (purée de pomme 87%, sucre, antioxydant (E300)), sucre, fruits rouges 12% (groseilles 55%, mûres 25%, myrtilles 20%), margarine végétale (huiles et graisses végétales non hydrogénées de palme et de colza, eau, émulsifiant (E471), acidifiant (E330)), **beurre**, **œufs** entiers issus de poules élevées au sol, eau, sel.
Présence éventuelle : fruits à coque, graines de sésame

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)	1522	1522	1674	20
Energie	(kcal)	363	363	399	20
Matières grasses	(g)	15.0	15.0	16.5	24
dont acides gras saturés	(g)	10.0	10.0	11.0	55
Glucides	(g)	51.0	51.0	56.1	22
dont sucres	(g)	27.0	27.0	29.7	33
Fibres alimentaires	(g)	2.1	2.1	2.3	
Protéines	(g)	4.9	4.9	5.4	11

*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

VEGGIE

HVO FREE

NO ARTIFICIAL FLAVOURS OR COLOURS

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

*Pour le pain, conformément à la législation

Conseils de remise en œuvre

Décongélation

Entre 0 et +4°C

1 heure(s)

Conserver à -18°C

CONSEILS D'UTILISATION

Décongeler 1h à 0-4°C

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.