

**TARTELETTE CRUMBLE FRUITS
 ROUGES PUR BEURRE**
 Code produit : J0079

DESCRIPTION DU PRODUIT

Pâtisserie

Technologie : PAE (Prêt à l'Emploi)

Critères physiques

Poids tel que vendu (g) 110,00 (+/-)

GTIN/EAN produit :	03162780024694	GTIN/EAN carton :	3162780024700
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	8	Pièces / carton	36 (36 x 1)
Couches / palette	12	Dim. du carton en mm L x l x h	394x303x153
Cartons / palette	96	Poids net du carton (kg)	3.960
Unités / palette	3456	Poids brut du carton (kg)	4.320
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	18 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	437.72		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	198.6		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUS 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, cerises, cassis, framboises).
 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 pommes 87%, sucre, antioxydant (E300)), sucre, **beurre** 15%, fruits rouges (12%) (groseilles 55%, mûres 25%, myrtilles 20%), **œufs** entiers de poules élevées au sol, eau, sel.

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

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)	1507	1507	1658	0
Energie (kcal)	359	359	395	20
Matières grasses (g)	15	15	16.5	24
dont acides gras saturés (g)	9.7	9.7	10.7	53
Glucides (g)	50	50	55	21
dont sucres (g)	27	27	29.7	33
dont amidon (g)	23	23	25.3	14
Fibres alimentaires (g)	2.5	2.5	2.8	11
Protéines (g)	4.8	4.8	5.3	11
Sel (g)	0.25	0.25	0.3	5

*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 1h

CONSEILS D'UTILISATION :

Décongeler 1h à 0-4°C