

**TARTELETTE CRUMBLE POMMES PUR
 BEURRE**
Code produit : J0080

DESCRIPTION DU PRODUIT

Pâtisserie

Technologie : PAE (Prêt à l'Emploi)

Critères physiques

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

GTIN/EAN produit :	03162780025424	GTIN/EAN carton :	3162780025431
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

Précuites, ces tartelettes individuelles mêlent la gourmandise du crumble au fondant de la pomme.
 Prêtes à déguster, ces pâtisseries généreuses proposent une garniture riche.
 Profitez du petit format des tartelettes (10 cm de diamètre) pour satisfaire les envies sucrées de votre clientèle au goûter ou au déjeuner.
 Un produit idéal pour une consommation nomade.

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

farine de **blé**, compote de pommes (purée de pommes 87%, sucre, antioxydant (E300)), sucre, **beurre** 15%, pommes 12%, **oeufs** 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)	1276	1276	1404	0
Energie (kcal)	304	304	334	17
Matières grasses (g)	13	13	14.3	20
dont acides gras saturés (g)	8.4	8.4	9.2	46
Glucides (g)	42	42	46.2	18
dont sucres (g)	22	22	24.2	27
dont amidon (g)	20	20	22	12
Fibres alimentaires (g)	1.6	1.6	1.8	7
Protéines (g)	4	4	4.4	9
Sel (g)	0.22	0.22	0.2	4

*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