

FOND DE TARTELETTE STICK SABLE



Code produit : **J0093**



Photo non contractuelle

Description du produit

Dénomination légale :

Fond de tartelette sablé format stick - Surgelé

Technologie :

Prêt à l'emploi

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

| | | |
|--------------------------------|------|------------------|
| Poids du produit tel que vendu | (g) | : 35 |
| Longueur | (cm) | : 14,5Dimension: |
| Largeur | (cm) | : 5,5Dimensions |
| Hauteur | (cm) | : 1,8Dimensions |

GTIN / EAN Carton 3162780031722

Palettisation 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 8

Couches/Palettes 16

Cartons/Palette 128

Unités/Palette 7168

Poids brut, Palette incluse (kg) 328.92

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 184.6

Conditionnement 00-Standard

Pièces/Carton 56 (56 x 1)

Dim. Carton (en mm) L x l x h 395x299x106

Poids net du carton (kg) 1.96

Date de durabilité minimale (DDM) 365 jour(s)

Atouts produits

Dénomination légale : Fond de tartelette sablé format stick - SurgeléDimensions indiquées avec moule. Beurre : 22%

Ingrédients (tel que vendu)

farine de **blé**, **beurre**, sucre, jaune d'**œuf** de poules élevées au sol, poudre à lever (E500, E331), sel
Présence éventuelle : soja, fruits à coque

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) | 2081 | 2081 | 735 | 9 |
| Energie | (kcal) | 498 | 498 | 176 | 9 |
| Matières grasses | (g) | 25.0 | 25.0 | 8.8 | 13 |
| dont acides gras saturés | (g) | 15.0 | 15.0 | 5.3 | 26 |
| Glucides | (g) | 60.0 | 60.0 | 21.0 | 8 |
| dont sucres | (g) | 26.0 | 26.0 | 9.1 | 10 |
| Fibres alimentaires | (g) | 2.0 | 2.0 | 0.7 | |
| Protéines | (g) | 8.2 | 8.2 | 2.9 | 6 |
| Sel | (g) | 1.00 | 1.00 | 0.35 | 6 |

*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, ✗ Non)

| | |
|---|---|
| Convient aux végétaliens | ✗ |
| Convient aux végétariens | ✓ |
| Présence d'alcool | ✗ |
| Présence de colorants et/ou d'arômes artificiels* | ✗ |
| Présence de matières grasses hydrogénées | ✗ |
| Présence de porc | ✗ |



| | |
|---|---|
| Présence d'huile de palme et/ou de palmiste conventionnelle (ingrédients) | ✗ |
| Présence d'huile de palme et/ou de palmiste conventionnelle (additifs et supports d'additifs) | ✗ |

*Pour le pain, conformément à la législation

Conseils de remise en œuvre



Décongélation

Entre 0 et +4°C

48 heure(s)



Cuisson

Four à air pulsé

8 min à 165 °C



Conservation à -18°C

CONSEILS D'UTILISATION

Conservé à 0-4°C pendant 48h maximum. Pour une plus grande croustillance, le produit peut être repassé au four 8 minutes à 165°C. Ne pas recongeler un produit décongelé.

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.