



Photo non contractuelle

## Description du produit

### Dénomination légale :

Fond de tartelette sucré format stick - Prêt à cuire - Surgelé

### Technologie :

Prêt à cuire

### Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu	(g)	: 32
Poids du produit tel que consommé	(g)	: 28
Longueur	(cm)	: 14,5Dimension:
Largeur	(cm)	: 5,5Dimensions
Hauteur	(cm)	: 1,8Dimensions

**GTIN / EAN Carton** 3162780031661

**Palettisation** 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 8

Couches/Palettes 16

Cartons/Palette 128

Unités/Palette 8960

Poids brut, Palette incluse (kg) 366.04

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 184.6

**Conditionnement** 00-Standard

Pièces/Carton 70 (70 x 1)

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

Poids net du carton (kg) 2.24

**Date de durabilité minimale (DDM)** 18 mois

## Atouts produits

Dénomination légale : Fond de tartelette sucré format stick - Prêt à cuire - SurgeléDimensions indiquées avec moule. Beurre : 22%

## Ingrédients (tel que vendu)

farine de **blé**, **beurre**, sucre, sucre glace (sucre, amidon), **œufs** entiers

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)	1842	2041		
Energie	(kcal)	441	488		
Matières grasses	(g)	19.8	22.0	0.0	
dont acides gras saturés	(g)	13.1	14.0	0.0	
Glucides	(g)	57.6	64.0	0.0	
dont sucres	(g)	23.6	26.0	0.0	
Fibres alimentaires	(g)	2.0	2.2	0.0	
Protéines	(g)	7.0	7.9	0.0	
Sel	(g)	0.02	0.04	0.00	

\*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)

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



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

\*Pour le pain, conformément à la législation

## Conseils de remise en œuvre

**Cuisson**

Four classique

25 min à 170 °C

**Cuisson**

Four à air pulsé

15 min à 170 °C

**CONSEILS D'UTILISATION**

Préchauffer au préalable votre four.- Cuisson à blanc : cuire 15 min à 170°C puis garnir.- Cuisson garnie : répartir votre préparation sucrée et cuire 25 min à 170°C. Adapter la durée de cuisson selon la garniture et votre four. 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.