

FOND DE TARTELETTE STICK SUCRE
Code produit : J0095



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Produit de la boulangerie fine

Technologie : PAC (Prêt à Cuire)

<p>Critères physiques</p> <p>Poids tel que vendu(g) 32,00 (+/-)</p> <p>Longueur(cm) 14,50</p> <p>Largeur(cm) 5,50</p> <p>Hauteur(cm) 1,80</p>	<p>Dénomination légale : Fond de tartelette sucré format stick - Prêt à cuire - Surgelé</p> <p>Dimensions indiquées avec moule. Beurre : 22%</p>
--	--

GTIN/EAN produit :	03162780031654	GTIN/EAN carton :	3162780031661
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	8	Pièces / carton	70 (70 x 1)
Couches / palette	16	Dim. du carton en mm L x l x h	395x299x106
Cartons / palette	128	Poids net du carton (kg)	2.380
Unités / palette	8960	Poids brut du carton (kg)	2.680
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	18 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	366.04		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	184.6		
Dimension palette	80 x 120		

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

Fariné de **blé, beurre**, sucre, sucre glace (sucre, amidon), **œufs** de poules élevées au sol

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)	1842	2041	626	0
Energie (kcal)	441	488	150	7
Matières grasses (g)	19.8	22	6.7	10
dont acides gras saturés (g)	13.1	14	4.5	22
Glucides (g)	57.6	64	19.6	8
dont sucres (g)	23.6	26	8	9
dont amidon (g)	34	38	11.6	6
Fibres alimentaires (g)	2	2.2	0.7	3
Protéines (g)	7	7.9	2.4	5
Sel (g)	0.02	0.04	0	0

*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



Cuisson

Four à air pulsé 15 min à 170 °C
Four classique 25 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.

CONSERVATION :

Ne pas recongeler un produit décongelé.