

**TARTE AUX POMMES A LA  
 NORMANDE**  
**Code produit : J0105**

**DESCRIPTION DU PRODUIT**

Pâtisserie

**Technologie :** PAE (Prêt à l'Emploi)

<p><b>Critères physiques</b></p> <p>Poids tel que vendu(g) 730,00          Poids (g) tel que consommé 730,00          Diamètre(cm) 23</p>	<p>Dénomination légale : Tarte aux pommes - Surgelé</p>
---	---

<b>GTIN/EAN produit :</b>	03162780036321	<b>GTIN/EAN carton :</b>	3162780036321
<b>Palettisation</b>	30-Pal. 80x120	<b>Conditionnement</b>	00-Standard
Cartons / couche	6	Pièces / carton	12 (12 x 1)
Couches / palette	9	Dim. du carton en mm L x l x h	486x248x179
Cartons / palette	54	Poids net du carton (kg)	8.760
Unités / palette	648	Poids brut du carton (kg)	9.331
Poids net palette (kg)	23	<b>Durabilité minimale (DLUO)</b>	24 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	526.874		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	176.1		
Dimension palette	80 x 120		

**ATOUS PRODUITS**

La tarte aux pommes à la Normandie est un classique de la pâtisserie française.  
 Cette tarte est savoureuse et gourmande grâce à ses tranches de pommes fondantes 100% françaises .  
 Ce produit permet une offre sur mesure : il peut être proposé en format familial pour les moments conviviaux ou à la part pour compléter une formule déjeuner.

**INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)**

Pommes 37%, sucre, farine de **blé**, **œufs** entiers, **crème de lait**, eau, **beurre** 5,6%, **amande** en poudre, amidon modifié, **lait** écrémé en poudre, gélifiant (E440), poudre à lever (E450, E500), jus concentré de citron.

Présence éventuelle de **soja** et d'autres **fruits à coque**

**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)	1115	1115	8140	0
Energie (kcal)	265	265	1935	97
Matières grasses (g)	10	10	73	104
dont acides gras saturés (g)	5.9	5.9	43.1	215
Glucides (g)	39	39	284.7	110
dont sucres (g)	26	26	189.8	211
dont amidon (g)	13	13	94.9	53
Fibres alimentaires (g)	1.9	1.9	13.9	56
Protéines (g)	3.9	3.9	28.5	57
Sel (g)	0.11	0.11	0.8	13

\*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 classique 10 min à 170 °C



Décongelation

**CONSEILS D'UTILISATION :**

Retirer la tarte du sachet, la démouler et la placer sur une grille recouverte de papier sulfurisé,

Réchauffer 10 minutes au four à 170°C

Laisser refroidir 40 minutes avant de servir

**CONSERVATION :**

Ne pas recongeler un produit décongelé