

### FOND DE TARTELETTE FACON PALET BRETON

Code produit : **J0134** 



## **Description du produit**

Photo non contractuelle

**Dénomination légale :** Cru Pâte au beurre pour tarte sucrée - Prêt à cuire - Surgelé

**Critères Physiques** (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g): 60 Diamètre (mm): 80

**GTIN / EAN Carton** 3162780053519

Palettisation		30-PAL. 80X120
Cartons/Couche		8
Couches/Palettes		13
Cartons/Palette		104
Unités/Palette		9984
Poids brut, Palette incluse	(kg)	622.04
Hauteur hors tout - palette incluse	(cm)	152.8

Conditionnement	00-Standard
Pièces/Carton	96 (96 x 1)
Dim. Carton (en mm) L x l x h	395x299x106
Poids net du carton (kg)	5.76

**Date de durabilité minimale** 547 jour(s) **(DDM)** 

## **Atouts produits**

Produits personnalisables pour des créations gourmandes et raffinées. Un fond de tartelette au format palet Breton avec un bon goût de beurre et une pointe de sel pour rehausser subtilement vos recettes.

## Ingrédients (tel que vendu)

farine de **blé**, **beurre** 27,3%, sucre 24,3%, jaune d'**œuf** de poules élevées au sol, poudre à lever (amidon de maïs,

E500, E336), sel

Présence éventuelle : fruits à coque

Version: 1 Date de validation: 12/01/2022

## **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)	1939	2123	1269	15
Energie	(kcal)	464	508	304	15
Matières grasses	(g)	25.2	27.2	16.5	24
dont acides gras saturés	(g)	15.7	17.2	10.3	51
Glucides	(g)	52.4	57.4	34.3	13
dont sucres	(g)	25.0	27.4	16.4	18
Fibres alimentaires	(g)	1.6	1.8	1.1	
Protéines	(g)	5.9	6.5	3.9	8
Sel	(g)	0.63	0.69	0.41	7

<sup>\*</sup>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)

Présence d'alcool	X
Convient aux végétariens	<b>√</b>
Convient aux végétaliens	Χ
Présence de porc	X
Présence de colorants et/ou d'arômes artificiels*	Х
Présence de matières grasses hydrogénées	Х



Pour le pain, conformément à la législation

Version: 1 Date de validation: 12/01/2022

## Conseils de remise en œuvre

### Cuisson



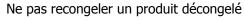
Four classique

Cuire 20 à 25 minutes dans un four à 165°C

#### **CONSEILS D'UTILISATION**

Durée et température de cuisson à adapter en fonction de la garniture

### **CONSERVATION**



Conserver à -18°C

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.

Version: 1 Date de validation: 12/01/2022