



Photo non contractuelle

Description du produit

Dénomination légale :

Pâte au beurre pour tarte sucrée - Prêt à cuire - Surgelé

Technologie :

Cru

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 (DDM) 547 jour(s)

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

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

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



Pour le pain, conformément à la législation

Conseils de remise en œuvre



Cuisson

Four classique

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



Conserver à -18°C

CONSEILS D'UTILISATION

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

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.