



Photo non contractuelle

## Description du produit

### Dénomination légale :

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

### Technologie :

Cru

### Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 32

**GTIN / EAN Carton** 3162780056978

**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)** 547 jour(s)

## Atouts produits

Laissez parler votre créativité avec ce fond au format original et nomade pour des tartelettes ultra-tendances !  
Sa pâte intensément cacaotée rajoutera une touche de gourmandise à vos recettes !

## Ingrédients (tel que vendu)

farine de **blé**, **beurre**, sucre glace (sucre, amidon), sucre, **œufs**, cacao en poudre 3,6%  
*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)	1859	2039	595	7
Energie	(kcal)	444	488	142	7
Matières grasses	(g)	21.0	23.0	6.7	10
dont acides gras saturés	(g)	14.0	15.0	4.5	22
Glucides	(g)	55.0	61.0	17.6	7
dont sucres	(g)	24.0	26.0	7.7	9
Fibres alimentaires	(g)	2.9	3.2	0.9	
Protéines	(g)	7.3	8.1	2.3	5
Sel	(g)	0.00	0.02	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, ✗ Non)

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



\*Pour le pain, conformément à la législation

## Conseils de remise en œuvre



**Conserver à -18°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.

### 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.