



FOND DE TARTELETTE BEURRE SUCRE

Code produit : **J0168**



Photo non contractuelle

Description du produit

Dénomination légale :

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

Technologie :

Prêt à cuire

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 41

GTIN / EAN Carton 3162780058590

Palettisation 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 7

Couches/Palettes 9

Cartons/Palette 63

Unités/Palette 5670

Poids brut, Palette incluse (kg) 293.27

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 179.7

Conditionnement 00-Standard

Pièces/Carton 90 (90 x 1)

Dim. Carton (en mm) L x l x h 568x233x183

Poids net du carton (kg) 3.69

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

Atouts produits

Produit à personnaliser pour réaliser des tartelettes variées, savoureuses et de qualité.

Rapide mise en œuvre et facile à garnir, ce fond de tartelette au beurre est idéal pour des pâtisseries raffinées.

Ingrédients (tel que vendu)

farine de **blé**, **beurre** 18%, sucre 16%, sucre roux 7%, **œufs** entiers issus de poules élevées au sol, eau, sel
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)	1722	1935		
Energie	(kcal)	412	463		
Matières grasses	(g)	17.0	19.0	0.0	
dont acides gras saturés	(g)	11.0	13.0	0.0	
Glucides	(g)	57.0	64.0	0.0	
dont sucres	(g)	25.0	28.0	0.0	
Fibres alimentaires	(g)	1.9	2.1	0.0	
Protéines	(g)	6.7	7.5	0.0	
Sel	(g)	0.31	0.35	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



Cuisson

Four classique

-Cuisson à blanc : 15 min à 170 °C.

-Cuisson garnie : 25 min à 170°C.



Conservé 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.

Adapter la durée de cuisson selon la garniture et votre four.

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.