



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Produit de la boulangerie fine

Technologie : PAC (Prêt à Cuire)

Critères physiques	Pâte pour tarte - Prêt à cuire - Surgelé.
Poids tel que vendu(g)	45,00
Diamètre(cm)	10,80

GTIN/EAN produit :	13291810020952	GTIN/EAN carton :	13291810020959
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	8	Pièces / carton	48 (48 x 1)
Couches / palette	9	Dim. du carton en mm L x l x h	400x292x157
Cartons / palette	72	Poids net du carton (kg)	2.160
Unités / palette	3456	Poids brut du carton (kg)	2.400
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	18 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	195.8		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	156.3		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUTS PRODUITS

Fond brisé margarine prêt à garnir, diamètre 108mm, cru surgelé.

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

farine de **blé**, farine de riz, margarine (huiles végétales non hydrogénées de palme et de colza, eau, émulsifiant (E471), acidifiant (E330)), eau, **lait** entier en poudre, farine de **blé** malté, sel, sucre
Présence éventuelle : **fruits à coque, œuf, soja**

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)	1 651	2028	743	0
Energie (kcal)	395	485	178	9
Matières grasses (g)	20.7	25.9	9.3	13
dont acides gras saturés (g)	8.9	13	4	20
Glucides (g)	45.1	54.4	20.3	8
dont sucres (g)	3.8	8.5	1.7	2
dont amidon (g)	41.3	45.8	18.6	10
Fibres alimentaires (g)	1.9	2.8	0.9	4
Protéines (g)	6	7.2	2.7	5
Sel (g)	1.07	1.56	0.5	8

*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 à air pulsé 20-25 min à 170 °C

CONSEILS D'UTILISATION :

CUISSON EN DIRECT :

- PRÉCHAUFFEZ VOTRE FOUR 10 MN A 180°C, DISPOSEZ LES FONDS A L'ETAT SURGELE SUR UNE PLAQUE DE CUISSON EN LES CONSERVANT DANS LEUR MOULE.
- GARNIR LES FONDS ET ENFOURNEZ A MI-HAUTEUR.

EXEMPLE DE CUISSON AVEC UN APPAREIL A QUICHE : 20-25 MN A 180°C.

CUISSON A BLANC PUIS CUISSON CLASSIQUE :

- PRÉCHAUFFEZ VOTRE FOUR 10 MN A 180°C, DISPOSEZ LES FONDS A L'ETAT SURGELE SUR UNE PLAQUE DE CUISSON EN LES CONSERVANT DANS LEUR MOULE.
 - REMPLIR LES FONDS DE HARICOTS.
 - ENFOURNEZ A MI-HAUTEUR ET CUIRE 5 MN
 - SORTIR DU FOUR, GARNIR LES FONDS ET ENFOURNEZ A MI-HAUTEUR.
- EXEMPLE DE CUISSON AVEC UN APPAREIL A QUICHE : 20 MN A 180°C.