

**FOND DE TARTELETTE RONDE
VANILLE 7.6CM X60
Code produit : 78443**



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Pâtisserie

Technologie : PAE (Prêt à l'Emploi)

Critères physiques	Fond de tartelette vanille rond - Prêt à garnir - Surgelé.
Poids tel que vendu(g) 30,00	Diamètre : 7.6cm
Hauteur(cm) 2	Poids unitaire : 30-31g
Diamètre(cm) 7,60	Hauteur : 20mm
	60 pièces/ carton

GTIN/EAN produit :	03291810784434	GTIN/EAN carton :	3291811236369
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	6	Pièces / carton	60 (12 x 5)
Couches / palette	12	Dim. du carton en mm L x l x h	390x315x145
Cartons / palette	72	Poids net du carton (kg)	1.800
Unités / palette	4320	Poids brut du carton (kg)	2.510
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	18 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	203.72		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	189		
Dimension palette	80 x 120		

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

Farine de **blé**, **beurre**, sucre, **oeufs**, huile de **soja**, préparation pour nappage (sucre, graisse de palmiste hydrogénée, préparation crémeuse (sirop de glucose, huile de noix de coco hydrogénée, huile de palmiste hydrogénée), émulsifiant : E322 (**soja**), arôme naturel de vanille), amidon, arôme naturel de vanille, beurre de cacao, sel.
Présence éventuelle de **fruits à coque** et de **graines de sésame**.

V-2

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)	2260	2260	678	8
Energie (kcal)	540	540	162	8
Matières grasses (g)	26.9	26.9	8.1	12
dont acides gras saturés (g)	14.1	14.1	4.2	21
Glucides (g)	67.2	67.2	20.2	8
dont sucres (g)	23.3	23.3	7	8
dont amidon (g)	0	0	0	0
Fibres alimentaires (g)	3	3	0.9	4
Protéines (g)	5.9	5.9	1.8	4
Sel (g)	0.11	0.11	0	1

*AR: Apport de référence pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)

SPÉCIFICITÉS

- | | |
|----------------------|---|
| ✓ Produit végétarien | ✓ Sans colorants ni arômes artificiels* |
| ✓ Sans porc | ✓ Sans étiquetage OGM |
| ✓ Présence d'alcool | ✓ Sans ionisation |

*Pour le pain, "conformément à la législation"



Conservation



Décongelation
Entre 0 et +4 °C 2h

CONSEILS D'UTILISATION :

Laisser décongeler le produit 2 heures à 4°C.

CONSERVATION :

Ne pas recongeler un produit décongelé.

