

TARTE AU CITRON MERINGUEE

Code produit : J0104

DESCRIPTION DU PRODUIT

Pâtisserie

Technologie : PAE (Prêt à l'Emploi)

Critères physiques	Dénomination légale : Tarte au citron et à la meringue - Surgelé
Poids tel que vendu(g) 650,00	
Poids (g) tel que consommé 650,00	
Diamètre(cm) 23	

GTIN/EAN produit :	03162780036000	GTIN/EAN carton :	3162780036000
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	6	Pièces / carton	4 (4 x 1)
Couches / palette	15	Dim. du carton en mm L x l x h	514x266x102
Cartons / palette	90	Poids net du carton (kg)	2.600
Unités / palette	360	Poids brut du carton (kg)	3.095
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	12 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	301.55		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	168		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUTS PRODUITS

Une crème au citron acidulée, surmontée d'une meringue onctueuse et généreuse.
Ce produit permet une offre sur mesure : il peut être proposé en format familial pour les moments conviviaux ou à la part pour compléter une formule déjeuner.

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

Sucre, farine de **blé**, **beurre** 13%, jus reconstitué de citron 12%, **œufs** entiers, blancs d'**œufs** 8%, amidon modifié, jus concentré de citron, épaississant (E415), acidifiant (E330).

Présence éventuelle de **soja** et de **fruits à coque**

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)	1334	1334	8671	0
Energie (kcal)	318	318	2067	103
Matières grasses (g)	13	13	84.5	121
dont acides gras saturés (g)	8	8	52	260
Glucides (g)	46	46	299	115
dont sucres (g)	31	31	201.5	224
dont amidon (g)	15	15	97.5	54
Fibres alimentaires (g)	1	1	6.5	26
Protéines (g)	4.6	4.6	29.9	60
Sel (g)	0.08	0.08	0.5	9

*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



Décongelation
Entre 0 et +4 °C 4h

CONSEILS D'UTILISATION :

Sortir la tarte du moule et laisser décongeler 4h entre 0 et 4°C

CONSERVATION :

Ne pas recongeler un produit décongelé.

Après décongélation, à conserver entre 0 et +4°C et à consommer dans les 48 heures.