



Photo non contractuelle

Description du produit

Dénomination légale :

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

Technologie :

Cru

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 220
Diamètre (mm) : 247

GTIN / EAN Carton 3162780052819

Palettisation 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 6

Couches/Palettes 10

Cartons/Palette 60

Unités/Palette 960

Poids brut, Palette incluse (kg) 234.2

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 121

Conditionnement 00-Standard

Pièces/Carton 16 (16 x 1)

Dim. Carton (en mm) L x l x h 395x299x106

Poids net du carton (kg) 3.52

Date de durabilité minimale (DDM) 12 mois

Atouts produits

Produits à personnaliser pour réaliser des tartes créatives, savoureuses, et de qualité. Mise en œuvre rapide et facile à garnir, ce fond de tarte au format original est idéal pour créer des pâtisseries tendances que vos clients dévoreront des yeux !

Ingrédients (tel que vendu)

farine de **blé**, **beurre** 22%, sucre, sucre glace (sucre, amidon), **œufs** de poules élevées au sol
Présence éventuelle : soja, fruits à coque

Valeurs nutritionnelles

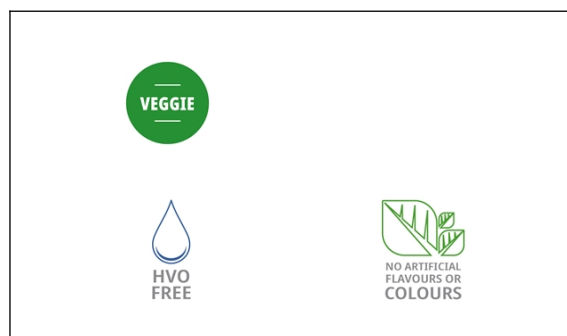
Nutriment	Unité	Pour 100g de produit tel que vendu	Pour 100g de produit tel que consommé (cuit)	Par portion (cuit)	% AR* par produit cuit
Energie	(kJ)	1786	2076	3943	47
Energie	(kcal)	427	497	941	47
Matières grasses	(g)	19.2	22.0	42.2	60
dont acides gras saturés	(g)	12.7	15.0	27.9	140
Glucides	(g)	55.8	65.0	122.8	47
dont sucres	(g)	22.9	27.0	50.4	56
Fibres alimentaires	(g)	2.0	2.3	4.3	
Protéines	(g)	6.9	8.0	15.2	30
Sel	(g)	0.03	0.04	0.07	1

*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 (temps et température) à adapter selon la garniture



Conservé à -18°C

CONSEILS D'UTILISATION

Pas de décongélation nécessaire avant cuisson.
Possibilité de garnir l'appareil avec l'appareil de votre choix avant ou après cuisson.
Cuisson (temps et température) selon garniture

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.