



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Produit de la boulangerie fine

Technologie : PAE (Prêt à l'Emploi)

<p>Critères physiques</p> <p>Poids tel que vendu(g) 110,00 Diamètre(cm) 10</p>	<p>Déno légale : Tartelette à l'abricot - Surgelé</p> <p>Pâte sablée à la margarine, garnie d'un appareil façon crème frangipane aux œufs entiers avec 4 oreillons d'abricot au sirop, le tout recouvert d'un nappage à l'abricot. Produit prêt à l'emploi, surgelé, diamètre : 100mm, poids unitaire : 110g.</p>
--	--

GTIN/EAN produit :	13291810021522	GTIN/EAN carton :	3291810221526
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	7	Pièces / carton	24 (24 x 1)
Couches / palette	15	Dim. du carton en mm L x l x h	456x231x110
Cartons / palette	105	Poids net du carton (kg)	2.640
Unités / palette	2520	Poids brut du carton (kg)	3.000
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	18 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	338		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	180		
Dimension palette	80 x 120		

<p>ATOUTS PRODUITS</p> <p>Une pâte fine et croquante: * riche en en garniture (66,5%) et en fruit (40%), * une tartelette à bord droit : aspect fait maison, * pratique : déjà cuite, prête à déguster (après décongélation ou réchauffage au four).</p>
--

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

abricots au sirop 39,5% (abricot, eau, sucre), farine de **blé**, margarine (huiles et graisses végétales non hydrogénées (palme, colza, coprah), eau, émulsifiant (E471, E475), correcteur d'acidité (E330)), sucre, **œufs**, sirop de glucose-fructose, eau, **lait** entier en poudre, farine de riz, amidon modifié, purée d'abricot concentrée 0,4%, sel, **lait** écrémé en poudre, gélifiant (E404, E401, E440, E450, E339), correcteur d'acidité (E330, E331), poudre à lever (E500), **amandes** en poudre, amidon, dextrose, colorant (E160a).

Présence éventuelle de **soja** et d'autres **fruits à coque**.

FE-8

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)	1480	1480	1628	19
Energie (kcal)	354	354	389	19
Matières grasses (g)	18.8	18.8	20.7	30
dont acides gras saturés (g)	8.2	8.2	9	45
Glucides (g)	41.2	41.2	45.3	17
dont sucres (g)	21.6	21.6	23.8	26
dont amidon (g)	0	0	0	0
Fibres alimentaires (g)	1.4	1.4	1.5	6
Protéines (g)	4.3	4.3	4.7	10
Sel (g)	0.37	0.37	0.4	7

*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 10 min à 160 °C



Décongelation

Entre 0 et +4 °C 4h

CONSEILS D'UTILISATION :

A l'état surgelé, retirez les tartelettes de leur moule aluminium. - décongélation : laissez décongeler les tartelettes environ 4 heures dans une ambiance de 0°C à + 4°C. - réchauffage au four - à air pulsé - ou au four ouvert : à l'état surgelé, placez les tartelettes sur une plaque. enfournez-les à mi-hauteur pendant 10 minutes à 200°C. Laissez les tartelettes refroidir pour les servir tièdes.

