Délifrance

TARTELETTE POIRE BOURDALOUE 110G x24 DLF
Code produit : S2154

Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Produit de la boulangerie fine

Technologie : PAE (Prêt à l'Emploi)

Critères physiques	
Poids tel que vendu(g)	110,00
Diamètre(cm)	100

Déno légale : Tartelette aux poires et aux amandes - Surgelé

Pâte sablée à la margarine, garnie d'un appareil façon crème frangipane aux oeufs entiers avec ½ poire williams au sirop, le tout recouvert d'un nappage à l'abricot, cuite, surgelée, diamètre 100 mm, 110 g.

GTIN/EAN produit :	13291810021546	**GTIN/EAN carton :**	13291810021543
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		
Poids brut, palette incluse (kg)	338	**Durabilité minimale (DLUO)**	18 Mois
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	180		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUTS PRODUITS

Une pâte fine et croquante, · riche en en garniture et en fruit, · une tartelette à bord droit : aspect "fait maison", · pratique : déjà cuite, prête à déguster (après décongélation ou réchauffage au four).

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

demi-poires au sirop 39,1% (poires, eau, sucre, sirop de glucose-fructose, correcteur d'acidité (E330)), 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, farine de riz, amidons (**blé**), **lait** entier en poudre, **amandes** en poudre 0,6%, amidon modifié, purée d'abricot concentrée, sel, **lait** écrémé en poudre, gélifiant (E401, E440, E404, E450, E339), arôme,
poudre à lever (E500), correcteur d'acidité (E330, E331), colorant (E160a).

Présence éventuelle : **soja**, autres **fruits à coque**.

V-9

Créée le 09/02/12 par
Modifiée le 04/10/18 par PERON Maryline

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)	1489	1489	1638	20
Energie (kcal)	356	356	392	20
Matières grasses (g)	19.4	19.4	21.3	31
dont acides gras saturés (g)	8.4	8.4	9.2	46
Glucides (g)	40.1	40.1	44.1	17
dont sucres (g)	17.7	17.7	19.5	22
dont amidon (g)	0	0	0	0
Fibres alimentaires (g)	1.6	1.6	1.8	7
Protéines (g)	4.5	4.5	5	10
Sel (g)	0.39	0.39	0.4	7

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

SPÉCIFICITÉS

- ✓ Produit végétarien
- ✓ Sans porc
- ✓ Sans alcool
- ✓ Sans matières grasses hydrogénées
- ✓ Sans étiquetage OGM
- ✓ Sans ionisation

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 - oura 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.

Créée le 09/02/12 par
Modifiée le 04/10/18 par PERON Maryline