



FOND DE TARTELETTE BEURRE SUCRE

Code produit : **J0181**

Photo non contractuelle

Description du produit

Dénomination légale :

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

Technologie :

Prêt à cuire

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids net	(g)	: 30(+/-)
Diamètre CRU	(mm)	: 82(+/-)

GTIN / EAN Carton	3162780062535
--------------------------	---------------

Palettisation	30-PAL. 80X120
----------------------	----------------

Cartons/Couche	7
----------------	---

Couches/Palettes	10
------------------	----

Cartons/Palette	70
-----------------	----

Unités/Palette	8820
----------------	------

Poids brut, Palette incluse	(kg)	334.5
-----------------------------	------	-------

Hauteur hors tout - palette incluse	(cm)	198
-------------------------------------	------	-----

Conditionnement

00-Standard

Pièces/Carton	126 (126 x 1)
---------------	---------------

Dim. Carton (en mm) L x l x h	568x233x183
-------------------------------	-------------

Poids net du carton	(kg)	3.78
---------------------	------	------

Date de durabilité minimale (DDM)

548 jour(s)

Atouts produits

Produit à personnaliser pour réaliser des tartelettes variées, savoureuses et de qualité.

Rapide mise en œuvre et facile à garnir, ce fond de tartelette au beurre est idéal pour des pâtisseries raffinées.

Ingrédients (tel que vendu)

farine de **blé**, **beurre** 22%, sucre 11%, sucre glace 11% (sucre, amidon), **œufs** entiers

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)	1787	1985		
Energie	(kcal)	427	475		
Matières grasses	(g)	19.0	21.0	0.0	
dont acides gras saturés	(g)	21.0	14.0	0.0	
Glucides	(g)	56.0	62.0	0.0	
dont sucres	(g)	23.0	25.0	0.0	
Fibres alimentaires	(g)	1.9	2.2	0.0	
Protéines	(g)	6.8	7.6	0.0	
Sel	(g)	0.02	0.02	0.00	

*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 à air pulsé

15min - 175°C (cuisson à blanc).

25min - 170°C (cuisson garnie)



Conserver à -18°C

CONSEILS D'UTILISATION

Pas de décongélation nécessaire avant cuisson. Peut être garni
cru ou cuit.
Cuisson 15 minutes à 175°C en four ventilé.

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.