

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : TARTELETTES MULTI-SOLUTIONS 11cm à garnir

Descriptif produit : Spéciale cuisson. Pièce de 26 g. Colis de 96 pièces

Liste des ingrédients : Farine de BLE - Huile de palme - Sucre - Sirop de sucre inversé - Poudres à lever : carbonates d'ammonium, carbonates de sodium - Sel - Agent de traitement de la farine : L-cystéine

Ingrédients principaux / primaires	Origine
Farine	Union Europ.
Palme	Hors UE
Sucre	Union Europ.

Pays de transformation : France [Département(s) : 24]

Durée de vie totale du produit (jours) : 360

Allergènes majeurs : Gluten

Traces d'allergènes : Lait, Oeuf, Soja

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Sans porc

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 19059080 - Pizzas, quiches et produits simil., contenant moins de 5% en poids de saccharose, de sucre interverti ou d'isoglucose (à l'excl. du pain croustillant dit Knäckebröt, des biscuits, des gaufre

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	385 mm	Hauteur de l'unité de consommation	250 mm
Largeur de l'unité de consommation	285 mm		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Ouvrir le carton avec précaution et écarter le film plastique de protection des fonds de tartelettes. Prélever le nombre de tartelettes nécessaire pour le service, en veillant à bien récupérer le moule en aluminium pour chacune. Puis refermer le carton et l'entreposer dans un endroit frais et sec. Parfumer les fonds avec une base aromatique sucrée (confiture, miel, caramel, sauces desserts aux fruits...) ou salée (Mise en Place, huile parfumée, moutarde...) en les chemisant avec un pinceau. Garnir et cuire avec sa barquette à 165°C le temps nécessaire pour la garniture. Il est possible de passer au four les tartelettes ainsi chemisées, mais non garnies, afin de les garnir à froid. Elles auront ainsi véritablement pris la texture et les parfums qu'il convient pour la suite de la mise en oeuvre. Ces fonds de tartelettes sont à cuire quelle que soit la garniture. Elles contiennent et sont spécialement conçues pour cuire plus de 5 cl d'appareil liquide, plus de 20 minutes à 200°C. Le format permet de réaliser des tartelettes qui feront soit une entrée copieuse (quiches, pissaladières, tartes aux champignons ou aux poireaux...), soit un partie du plat principal (support d'un gratin de légumes ou féculents, garnies de viandes, oeufs ou poissons en sauce...). En dessert, elles permettent de proposer des pâtisseries maison bien gourmandes (amandines, tartelettes aux fruits, au chocolat, au caramel...). Leur mise en oeuvre rapide et facile en fait un atout majeur pour des rattrapages de fins de service ou la gestion des invendus (sécurisés). Rendement : 96 tartelettes = 96 portions.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
2,149	513	25	12	63	7.2	2.7	7.8	0.3

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.31

Type de matières grasses : Palme

Catégorie GEMRCN : Desserts contenant plus de 15% de matières grasses

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Colis	2.5	2.95	1	Colis		385x285x250	13607221501107
Couche	19.97	0	8	Colis	8		
Palette	79.87	119.3	32	Colis	32	1200x800x1150	53607221501105