

84459 ~ FOND DE TARTE
SUCRÉ 280g – 27cm

 **CHEF**
Gourmet



Photo non contractuelle, après remise en œuvre.

Désignation produit : Fond de tarte
sucré pur beurre 280g Ø 27cm

Code article : 84459

Lieu de fabrication : France

Poids net : 280g par pièce

Type de produit : Cru surgelé



Une pâte sucrée pur beurre foncée dans un moule aluminium.

COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES

Ingrédients : Farine de BLE, BEURRE 19%, sucre, sucre roux, OEUFS, eau, poudres à lever : E450i, E500ii, sel, amidon de BLE.

Contient : lait, céréales avec gluten, traces possibles fruits à coques et soja.

Ce produit a été fabriqué à partir d'ingrédients sans OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Valeurs nutritionnelles (pour 100g) :

Energie (kJ / kcal)	1730 / 412
Matières grasses (g)	17
dont acides gras saturés (g)	11
Glucides (g)	58
dont sucres (g)	25
Fibres alimentaires (g)	1.39
Protéines (g)	6.1
Sel (g)	0.33

84459 ~ FOND DE TARTE
SUCRÉ 280g – 27cm



CONSERVATION ET MISE EN ŒUVRE

DLUO	360 jours garantis.
Stockage	Conserver à -18°C (max. -21°C). Produit surgelé. Ne pas recongeler un produit décongelé.
Mise en œuvre	Préchauffer le four à 180°C. Cuire vide ou garnie, sans décongélation.

CONDITIONNEMENT

- Conditionnement : carton de 16 pièces Fond de tarte sucré pur beurre.
- Palettisation : 40 cartons par palette, 10 couches de 4 cartons, soit 640 pièces Fond de tarte sucré pur beurre par palette.

	Dimensions (L x l x h) (en cm)	Poids net (en kg)	Poids brut (en kg)
Carton	60 x 30 x 17	4.480	
Palette	120 x 80 x 185		

Code EAN article : 3308650044595