

**FICHE TECHNIQUE****FONDS DE TARTELETTES SALEES PUR
BEURRE 10CM**

Réf info : T6301252

Créée le : 22.06.16 (DD)

Révisée le : 19.05.22 (1) (KW)

Page 1 / 1

Edité le 19/05/22

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011**DESCRIPTION**

Fond de tarte salée, à bord lisse, en pâte brisée au beurre fabriquée selon une recette traditionnelle, foncé et cuite à blanc puis conditionnée en tourtière papier.

Diamètre : 95-105 mm

Hauteur : 18-22 mm

LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES

Farine de blé (**gluten**), beurre (**lait**), eau, sel, fibre de blé (**gluten**), sucre glace, jaune d'œuf (**œuf**), cystéine.

SUGGESTIONS D'UTILISATION

Ce prêt à garnir permet la confection d'une gamme très large de pâtisseries. Idéale en association avec nos mousses, sabayon, crème pâtissière, timbale chocolat, coulis, fruits de saison.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit
Energie (kJ):	2011
Energie (kcal):	481
Matières grasses en g	24.6
Dont acides gras saturés en g:	16
Glucides en g	56.5
Dont sucres en g:	1.2
Protéines en g :	8.5
Fibres en g :	4.4
Sel (Na x 2,5) en g :	1.3

Sources : données fournisseurs

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.

DDM = 12 mois en emballage fermé d'origine

CONDITIONNEMENT

Poids unitaire : 33-37g

11 plateaux de 9 unités en sachet polyéthylène alimentaire bleu

Carton de 99 unités.

Remarque : L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisation de ce produit est limitée. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la réglementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences.