

 Tartelette aux framboises

## + Produit

- Pâte sucrée pur beurre
- crème d'amande et framboises entières

## Remise en oeuvre

Sortir la tartelette de son emballage et la laisser décongeler 4 heures à +4°C.



CUIT

- ★ PUR BEURRE
- ★ SANS CONSERVATEURS
- ★ SANS COLORANTS
- ★ SANS AROMES ARTIFICIELS
- ★ SANS GELATINE
- ★ OEUFS SOL

## INFORMATIONS PRODUIT

## Ingrédients

Framboises 30%, farine de blé, sucre, beurre, sirop de sucre inverti, beurre concentré, eau, oeufs, groseille, amandes en poudre, cassis, gélifiants : pectine - agar-agar, amidon, sel, poudres à lever : carbonates de sodium - diphosphates.

## Allergènes

Présence : Gluten, Oeufs, Pdts Laitiers et dérivés, Fruits à Coques

Traces : Soja

Date création FT : 10/02/2016 - Date de mise à jour le : 13/03/2024 - Absence de traitement ionisant. Tous nos produits sont garantis sans OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003. Informations non contractuelles, il est recommandé de se reporter à l'étiquetage du produit avant consommation.

## CONDITIONNEMENT

Carton de 30 pièces

Calibre  
110 g, Ø 9 cm

Poids net CT  
3,3 KG

## UF

CT

## Pièces/UVC

30

## ÉLABORATION

FRANCE

## Conservation

-18°C

## DLUO

18 mois

## FOURNISSEUR(S)

PASQUIER

Code emballer  
EMB 80120 A

## Conservation après décongélation en froid positif

48 heures

## Autres informations

Pâte sucrée pur beurre, crème d'amande, gelée de fruits rouges et 30% de framboises. Diamètre 9 cm, hauteur du bord de pâte 13 mm.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

## Nutritions

Valeurs Nutritionnelles pour 100 g	Valeurs énergétiques	kj	
		325	325
	Protéines	4,1 g	
	Lipides	18 g	
	Acides Gras Saturés	11 g	
	Glucides	35 g	
	Sucres	23 g	
	Sel	0,19 g	
	Sodium	0,076 g	

## Infos microbiologiques

Flore aérobie mésophile	< 100 000
E.Coli	< 10
Bacillus cereus	< 100
Staphylocoques aureus	< 100
Levures	< 1000
Moisissures	< 1000
Salmonelle	abs/25g
Listéria	abs/25g

## Infos GEMRCN

Critère / Famille Desserts > 15% MG



## Codes EAN

Carton 13187670000128