

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Tarte Citron découpée en 10 parts - Pâte sablée garnie de crème citron.

Saveur / Goût	Citron	Tolérance(s)	/
Texture	Pâte sablée, crème citron	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: NON
Calibre: 10 portions de 72 g

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 18 mois à - 18°C
Après décongélation, conserver à +4°C et consommer sous 48 heures.

SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)

CONSEILS D'UTILISATION

Préchauffez votre four 10 minutes à 80°C, puis enfournez la tarte congelée, pendant 15 à 20 minutes à 80°C.
Pour une pâte plus croustillante, vous pouvez enlever la tourtière avant de mettre la tarte au four
À 4°C : Pour une décongélation optimale, sortir la tarte de son film et la laisser décongeler 10 h à 4°C.
Idée recette : Cette tarte se déguste froide de préférence. Elle peut être accompagnée de chantilly ou de meringue.

INGREDIENTS

Œufs, sucre, farine de **blé**, eau, **lait** entier en poudre reconstitué, **beurre** concentré, graisse végétale de palme, sirop de glucose, amidon, jus de citrons concentré 0,6%, pulpes de citrons 0,5%, acidifiants : acide citrique - citrates de sodium, gélifiants : pectines - carraghénanes, jus d'oranges concentré, arôme naturel et arôme naturel de vanille, poudres à lever: diphosphates - carbonates de sodium, extrait de citron.

Allergène(s): Gluten, Lait, Œufs.
Contamination(s) croisée(s): Fruits à coques (Autres).



DONNEES COMPLEMENTAIRES

Soumis à étiquetage OGM	NON	Produit ionisé	NON	Végétarien	OUI
Végétalien / Végan	NON	Sans Gluten	NON	Contient de l'alcool (à l'exclusion du vinaigre)	NON
Contient du porc	NON	Contient de la présure animale	NON		

- Origine produit fini: France - Code emballer: EMB 80120 A
- Origine du lait: France
- Label(s) qualité: Aucun.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	1428	Energie (kcal)	341
Matières grasses (g)	16	dont acides gras saturés (g)	9,4
Glucides (g)	44	dont sucres (g)	27
Fibres alimentaires (g)	/	Protéines (g)	5,1
Sel (g)	0,16		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flora aérobie mésophile	< 100 000 ufc/g	Escherichia coli	< 10 ufc/g
Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g	Salmonelles	Absence dans 25g
Listeria monocytogenes	Absence dans 25g		

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 10 pièces de 720 gr		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Assiette aluminium grise et film plastique en OPP	Carton	/
EAN 13 ou 14	3187670044149	13187670023707	13187670023714
Poids net (Kg)	720 g	7,20	475
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	740 g	7,75	537
Dimensions L x l x h (mm)	Ø 230 x 25 mm	540 x 264 x 158	1200 x 800 x 1888
EAN 128	/	OUI	OUI

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
	660	6	11	66

Données fournies à titre indicatif, seules les mentions portées sur les emballages des produits font foi.