



4517 05 • LA TARTELETTE AU CITRON MERINGUEE



18 UV



130g / UV



10 cm



Surgelé

Fabriquée à Rivesaltes, au cœur des Pyrénées Orientales

• Pâte sablée Pur Beurre



DESCRIPTION PRODUIT

TARTELETTE AU CITRON MERINGUÉE, CUITE, SURGELÉE

Tartelette ronde d'un diamètre de 100mm composée : d'un fond de pâte sablée beurre, d'un appareil citron, d'une meringue flambée

Croquis



COMPOSITION

Ingrédients

Sucre, farine de **blé**, **beurre** 13%, jus de citron reconstitué 12% (à base de concentré), **œufs** de poules élevées en plein air, blancs d'**œufs** de poules élevées en plein air 9%, amidon modifié de maïs, jus concentré de citron 0,4%, épaississant: gomme xanthane (E415), acidifiant: acide citrique (E330).

Allergène

Peut contenir des traces de : Fruits à Coque, Soja

Ionisation

Produit non ionisé et absence d'ingrédients ionisés au sens de la directive 1999/2 du 22 février 1999

OGM

Absence d'OGM dans le produit au sens des règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003

Certification

IFS, BRC



VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100g
Energie (kJ)	1603*
Energie (kcal)	382*
Matières grasses (g)	15*
Dont acides gras saturés (g)	9,1*
Glucides (g)	57*
Dont sucres (g)	38*
Protéines (g)	5,2*
Sel (g)	0,02*

Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ / 2000kcal)

*Valeurs obtenues par calcul



CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Conformément aux critères retenus par la FCD du 28 janvier 2016, chapitre 7.2 Pâtisseries cuites.



CONSEILS DE MISE EN OEUVRE

Au réfrigérateur

Sortir la tartelette du congélateur et retirer son emballage.
La démouler et la placer sur un plat de service.
La Laisser décongeler pendant environ 2h à +4°C.

Au four

Préchauffer le four à 150°C.
Sortir la tartelette du congélateur et retirer son emballage.
La démouler et la placer sur un plat allant au four.
La réchauffer pendant 8 minutes à mi-hauteur.
La laisser reposer 10 minutes avant de servir.



8 minutes à 150°C



2 heures à +4°C



CONSEILS DE CONSERVATION

	Avant décongélation		Après décongélation	
	Transport	Stockage	Au réfrigérateur	A température ambiante
Température	-18 °C minimum		+4°C	-
Durée de conservation	DDM / DLUO : 18 mois		48 heures	-

NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DÉCONGELÉ



EMBALLAGE



Conditionnement	Emballage	Matériau	Dim. extérieures (mm)	Poids emballage (g)
Primaire	Cale	-	-	-
	Étuis	-	-	-
Secondaire	Carton	-	-	-



DONNÉES LOGISTIQUES

	UV	Colis	Palette
EAN	3251514517004	03251514517011	-
Poids net (kg)	0.13	2,34	-
Poids brut (kg)	0.132	2,533	341,863
LxIxH (mm)	-	398x303x116	-
Nombre d'UV	1	18	2160

Palettisation					
	Nb colis / couche	Nb couche / palette	Nb colis / palette	Nb UV / palette	Hauteur max (mm)
80*120	8	15	120	2160	1890
100*120	-	-	-	-	-

CODE EMBALLEUR : 66164 D