



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

## Argumentaire de vente

**Descriptif produit :** Surgelé. Cuite. Ø 9 cm. Pâte pur beurre, crème au citron pur beurre aux œufs frais. Boîte de 10 pièces, soit 0,8 kg.

Caractéristique(s)	Avantage(s)	Bénéfice(s) client
Tartelette individuelle, cuite, prête à l'emploi	Mise en œuvre simple et rapide, à sortir en fonction des besoins	Polyvalence d'utilisation et facilité de gestion
Tartelette au citron	Recette connue et appréciée	Incontournable de la carte des desserts

**Atout :** La tartelette au citron, une recette reconnue et appréciée de vos clients : un incontournable de votre carte des desserts  
Tenue parfaite de la crème au citron à la surgélation et saveur préservée  
Produit cuit, prêt à l'emploi, ne nécessitant qu'une simple décongélation en chambre froide

## Conseils d'utilisation

- Conservation avant ouverture :** A conserver au congélateur à -18°C
- Liaison différée :** Oui - 48 heures à 4°C
- Mise en œuvre :** Décongélation en chambre froide à 0+3°C. Déconditionner avant décongélation pour éviter que le plastique se colle sur le produit.

## Caractéristiques générales

- Conservation :** Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
- Etat de préparation :** Cuit
- Conditionnement :** Colis de 4.000 Boite de 0.800 kg
- Catégorie « Le lait à l'école » :** Non concerné
- Liste des ingrédients :** Sucre - OEUFs - Farine de BLE - BEURRE concentré - BEURRE - Sirop de glucose - Jus de citrons concentré 0,7% - Pulpes de citrons 0,6% - Gélifiants : pectines, alginate de sodium - Acidifiant : acide citrique - AMANDES en poudre - Amidon - Sel - Jus d'oranges concentré - Extrait de citron.
- Œufs : codification du mode d'élevage :** 2 - Sol

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Jus de citrons concentré	Espagne, Italie

\*\* Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu  
En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 80]
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 540
- Allergènes majeurs :** Fruit à coque, Gluten, Lait, Oeuf
- Traces d'allergènes :** Soja
- Composants spécifiques :** Sans conservateur, Sans huile de palme, Pur beurre, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Sans porc, Végétarien
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 19059070 - Tartes, pains aux raisins, meringues, brioches, croissants et produits simil., contenant >=5% en poids de saccharose, de sucre interverti ou d'isoglucose (à l'excl. des biscottes, des gaufres et gaufrettes, du pain croustillant dit Knäckebrot, du pain d'é

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	256 mm	Hauteur de l'unité de consommation	69 mm
Largeur de l'unité de consommation	256 mm		

## Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,785	428	26	17	41	25	1.9	5.6	0.28

Vitamines : Calcium (mg) : 0.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.22

Type de matières grasses : Beurre

Catégorie GEMRCN : 21 - Desserts contenant plus de 15% de matières grasses

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 3/20 maxi

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	19.2	0	24	Boite	6		
Pièce unitaire	0.08	0	0.1	Boite			
Colis	3.2	4.1	4	Boite		543x266x156	13187670000135
Palette	211.2	295.6	264	Boite	66	1200x800x1866	13187670000753
Boite	0.8	0.94	1	Boite		256x256x69	3187670000121