Tarte normande pommes cassis prédécoupée 10 parts 720 g Symphonie Pasquier

Article : 314646

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. Cuit. Ø 24,7 cm. Pâte brisée garnie d'une crème façon normande aux œufs, pommes issues d'une exploitation Haute Valeur Environnementale et Cassis. Carton de 10 pièces, soit 7,2 kg.

Caractéristique(s)	Avantage(s)	Bénéfice(s) client
Tarte prédécoupée	Gain de temps lors du service	Bonne maîtrise du coût portion et praticité d'utilisation
Part de 72 g	Conforme aux recommandations de poids du GEMRCN	Idéal pour la clientèle - enseignement scolaire
Pommes issus de l'exploitation Haute valeur environnementale	Bons ingrédients de qualité et conformes à la loi EGALIM	Idéal pour la clientèle - enseignement scolaire

Produit(s) complémentaire(s) : la chantilly, la crème fraiche

Produits de substitution : Tarte aux pommes prédécoupée 10 parts 720 g Symphonie Pasquier, Tarte pomme rhubarbe prédécoupée 10 parts 720 g Symphonie Pasquier, Tarte grillée aux pommes prédécoupée 10 parts 720 g Symphonie Pasquier, Tarte normande prédécoupée en 10 parts 720 g Symphonie Pasquier

Cible client : Restauration collective

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Tarte normande pommes cassis prédécoupée 10 parts 720 g Symphonie Pasquier

Article : 314646

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Oui - 48 heures à 4°C

Mise en œuvre : Sans décongélation, sur grille, retirer le support en aluminium et/ou film plastique, au four chaleur sèche à 175/185°C température stabilisée pendant 4 minutes. | Décongélation en chambre froide positive, défait du support d'origine, sur plateau ou vaisselle individuel de service, de 12 à 24 h en fonction des volumes, produit compatible en charriot de remise en température.

Caractéristiques générales

Conservation : Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement

Etat de préparation : Cuit

Conditionnement : Colis de 10.000 Pièce unitaire de 0.720 kg

Liste des ingrédients : Ingrédients : Pommes* 27% - Farine de BLE - Cassis 13% - Sucre - OEUFS - BEURRE - LAIT en poudre entier reconstitué - Eau - BEURRE concentré - Amidon - Sel - Fibre de BLE - Arôme naturel de vanille.
Ce produit a pu être en contact avec des fruits à coque et du soja.
*Issues d'une exploitation Haute Valeur Environnementale

Œufs : codification du mode d'élevage : 2 - Sol

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Pommes	France, Belgique
Cassis	Hongrie, Pologne, Ukraine

** 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 : Gluten, Lait, Oeuf

Traces d'allergènes : Fruit à coque, Soja

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, 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

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Tarte normande pommes cassis prédécoupée 10 parts 720 g Symphonie Pasquier

Article : 314646

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	256 système métrique (en mm)	Hauteur de l'unité de consommation	27 système métrique (en mm)
Largeur de l'unité de consommation	290 système métrique (en 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							
1,192	285	14	9.4	36	20	2.1	3.5	0.25

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

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.25

Type de matières grasses : Beurre

Catégorie GEMRCN : 22 - Desserts ou produits laitiers contenant plus de 20g de glucides simples totaux par portion et moins de 15% de matières grasses

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
Pièce unitaire	0.72	0.74	1	Pièce unitaire		290x256x27	3187670997339
Colis	7.2	7.73	10	Pièce unitaire		540x264x158	13187670995301
Couche	43.2	0	60	Pièce unitaire	6		
Palette	475.2	535.3	660	Pièce unitaire	66	1200x800x1888	13187670995318
Pièce	0.072	0	0.1	Pièce unitaire			

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur