



Une texture croustillante et d'excellente tenue au garnissage

Un fond de tarte sablé pour des recettes plus savoureuses
Caissette pour service et conditionnement en alvéole anti-choc

Mise en oeuvre :

- Réchauffez le fond de tarte avant garnissage pour réveiller la croustillance de la pâte.
- Pour limiter la détrempe : enduisez le fond de la tarte de matière grasse au beurre de cacao, et égouttez les fruits au sirop quelques heures avant.

Composition :

Farine de blé, sucre, matière grasse végétale, blancs d'oeufs et oeufs, sucre inverti, arôme, poudre à lever : disphosphate disodique, carbonate acide de sodium, carbonate acide d'ammonium, sel, colorant : bêta-carotène. Contient : blé, oeuf. Fabriqué dans un atelier qui utilise : arachide, lait, noix, soja.

Valeurs nutritionnelles

	Pour 100 g
Valeur énergétique en kcal	480
Valeur énergétique en kJ	2015
Protéines en g	7
Glucides en g	68
Lipides en g	20

Conditionnement

Poids net UC en g	3456
Dimensions UC en cm (lxpxh)	40 x 30 x 20
Nombre UC par carton	1
Poids brut carton en kg	3.600
Dimensions carton en cm (lxpxh)	40 x 30 x 20
Dimensions palette en m	1.20 x 0.80 x 1.150

Nb de cartons / couche	8
Nb de couches / palette	5
Nb de cartons / palette	40
Nb UC / palette	40
Gencod	304 828 547030 6

Conservation :

A conserver dans un endroit frais et sec.

Qualité :

Les politiques OGM, allergène et ionisation de Jean DUCOURTIEUX sont les suivantes :

- Nos fournisseurs nous garantissent une origine conventionnelle des grains de maïs et/ou de soja et/ou colza et/ou coton utilisés, avec un seuil maximum de 0.9 % d'origine OGM toléré pour contamination fortuite (conformément à la réglementation en vigueur).
Nous garantissons que les produits, référencés ci-dessus, ne sont pas soumis à l'étiquetage OGM au sens des règlements 1829/2003 et 1830/2003.
- Chaque allergène présent dans la composition de nos produits ou de nos ingrédients sera cité explicitement après la mention : " Contient : ... " (conformément à la directive 2003/89/CE du Parlement européen et du Conseil modifiant la directive 2000/13/CE).
De plus, nous recherchons quelles peuvent être les contaminations fortuites d'allergènes dans nos produits, du fait d'ingrédients non présents dans la recette, mais étant utilisés dans nos ateliers de fabrication ou chez nos fournisseurs. Ces contaminations fortuites seront également mentionnées à la fin de la liste des ingrédients, après la mention " fabriqué dans un atelier utilisant : ... ".
- Jean DUCOURTIEUX a la volonté de proposer à ses clients et consommateurs des produits ne contenant pas d'ingrédients ionisés.