-

Date de création : 01/01/2025

FICHE TECHNIQUE

Tartelette Tatin 120g Ø 10cm

4 x 10 pièces

Réf. 85756

Dénomination légale : **Tartelettes Tatin surgelées**

Produit(s)

Poids net Unité Commerciale (UC)	1,2	kg				
Poids brut Unité Commerciale (UC)	1,33	kg				
Dimensions extérieures de l'UC	256	mm	70	mm	256	mm (l x P x H)

Dénomination (unité à emballer)	Dimensions	Qté/UC	Poids
Individuelle Tatin 120 Beurre État		10	120 g

Description

Pâte brisée, 78% de pommes fraîches.
Surgelée.

Ingrédients

Pommes 78% - Sucre - Farine de BLE - BEURRE - BEURRE concentré - Sel.
Ce produit a pu être en contact avec des fruits à coque, du soja et des œufs.

Conservation

Date Durabilité Minimale : 18 mois

Mode de conservation :

- A -18°C (se référer à la date inscrite sur le côté de l'étui).
- 48 heures à 4°C

NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE.

Conseil d'utilisation

DE PREFERENCE AU FOUR :
Préchauffez votre four 10 minutes à 200°C, puis enfournez la tartelette congelée pendant 12 minutes à 180°C.

A 4°C :
Vous pouvez également laisser décongeler la tartelette 4 h avant de la réchauffer au four (170°C) pendant 5 à 7 minutes.

AU MICRO-ONDES :
Pour une utilisation plus rapide, privilégiez le micro-ondes. Placez la tartelette sur une assiette et laissez décongeler 2 minutes au micro-ondes.

FICHE TECHNIQUE

Tartelette Tatin 120g Ø 10cm

4 x 10 pièces

Réf. 85756

CHEF Gourmet

Certified B Corporation

Idée recette

Lavez une pomme et coupez-la en deux. Retirez le trognon puis découpez le demi-fruit en petits quartiers.
Sur le coin d'une assiette, mettre les quartiers en éventail. Déposez 3 petites quenelles de crème fraîche et la Tarte Tatin individuelle encore tiède.
La Touche du Chef : Vous pouvez saupoudrer les quenelles de crème avec de la cannelle en poudre et terminer la décoration avec une physalis que vous aurez préalablement ouverte.

Valeurs nutritionnelles moyennes

INDIVIDUELLE TATIN 120 BEURRE ÉTAT	**Pour 100 g**
Valeurs énergétiques	1009 kJ 240 kcal
Matières grasses	6,7 g
dont acides gras saturés	*4,7 g*
Glucides	42 g
dont sucres	*32 g*
Protéines	1,5 g
Sel	0,18 g

Bactériologie

	Critères
Flore aérobie mésophile	< 100000 ufc/g
Escherichia coli	< 10 ufc/g
Staphylocoques à coagulase positive	< 100 ufc/g
Listeria monocytogenes	Absence dans 25 g
Salmonelles	Absence dans 25 g

FICHE TECHNIQUE

Tartelette Tatin 120g Ø 10cm

4 x 10 pièces

Réf. 85756

CHEF Gourmet

Certified B Corporation

Conditionnement et Palettisation

COLIS

Nombre d'UC / colis	**4**					
Nombre de produits / colis	40					
Poids net du colis	4,80	kg				
Poids brut du colis	5,70	kg				
Dimensions du colis	540	mm	264	mm	158 mm	(L x l x H)
DUN 14 colis	13187670007561					

PALETTE

Type palette	Europe					
Poids type de palette	25,00	KG				
Nombre de colis / couche	6					
Nombre de couches / palette	11					
Nombre de colis / palette	66					
Nombre d'UC / palette	264					
Nombre de produits / palette	2 640					
Poids net de la palette	316,8	kg				
Poids brut de la palette	401,2	kg				
Dimensions de la palette	1 200	mm	800	mm	1 888 mm	(L x l x H)
DUN 14 palette	13187670003297					