

SARL France GENOISE	<b>FICHE TECHNIQUE</b> <b>TARTE SABLEE CRU</b> <b>RECETTE Bruyere</b> <b>D 220 mm</b>	<b>Produit fabriqué en</b> <b>France</b>
------------------------	--	---

**Descriptif :** Pâte crue à base de sucre, de farine et d'œufs.

**Utilisation du produit :** Base pour pâtisserie, pouvant être décorée, garnie de crème, ganache...

**Ingrédients**

Farine de blé (GLUTEN), beurre (LAIT), sucre roux, sucre semoule, OEUFS, poudre de NOISETTE (FRUITS A COQUE), sel de Guérande, arôme naturel de vanille, poudre levante E500ii.

Peut contenir des traces de : soja.

**Informations nutritionnelles pour 100g de produits :**

Valeur énergétique : 423 kcal / 1776 kJ ; Matières grasses : 17.5 g dont Acides Gras Saturés : 9.9 g ; Glucides : 59.5 g dont Sucres : 18.5 g ; Protéines : 6.9 g ; Sel : 0.76 g.

**Conditionnement :** Conditionnés dans un carton avec un sac PEHD (polyéthylène haute densité)+papier bulle

REF	diam mm	poids (g)	quantités par carton	poids net carton g	poids ct vide	sac bulle+sco+et	poids brute carton g
4	220 mm	200	18	3600	660	27	50 4337

**Dimensions emballages REF 4**

Carton CP à génoise

Dimension ext : 600\*398\*150

Palettisation : 4cts/base – 12 rangs – 48 cts /palettes

**Conservation / Consignes :**

SURGELE : Stockage à - 18°C / D.L.U.O de 12 mois

Ne pas recongeler un produit déjà décongelé.

A utiliser dans les 4 jours après décongélation et maintien au réfrigérateur.

**GENCOD**

**ARTICLE EG 42228** FD TARTE SABLE NOISETTE congelé = GENCOD = 3423000422288

REDACTEUR : M.EVANO Visa :	Date de création : 08/02/16 Date de modification : 10/01/23	FT / QUAL	Page 1/1
-------------------------------	--	-----------	----------