

Tarte au flan prédécoupée 10 parts 720 g Symphonie Pasquier

Article : 280949



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. Pâte brisée garnie de crème flan aux œufs. Carton de 10 pièces.

Caractéristique(s)	Avantage(s)	Bénéfice(s) client
Tarte prédécoupée 10 parts 720 g	Produit prêt à l'emploi et mise en œuvre rapide	Praticité d'utilisation
Part de 72g	Conforme aux recommandations de poids du GEMRCN	Idéal pour une clientèle de scolaires

Atout : Une tarte flan prédécoupée en 10 parts de 72 g, idéale pour une mise en œuvre rapide, et respectant les critères du GEMRCN
Tarte pré-découpée : idéale pour une mise en place express de vos buffets de desserts

Produits de substitution : Flan pâtissier sans talon en bande 1 kg, Maxi flan cuit 1,8 kg Bon-et-Engagé.

Cible client : Restauration collective

Conseils d'utilisation

- Conservation avant ouverture :** A conserver au congélateur à -18°C
- Liaison différée :** Oui - 48 heures à 4°C
- Mise en œuvre :** Avec décongélation, retirer le support de cuisson, mettre sur grille en chambre froide positive 0+3°C. Avec ou sans décongélation, retirer le support de cuisson, mettre sur grille au four à chaleur sèche à 185°C, 4 minutes pour amorcer la décongélation cela évite la condensation autour du produit.

Caractéristiques générales

- Conservation :** Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
- Etat de préparation :** Cuit
- Conditionnement :** Colis de 10.000 Pièce unitaire de 0.720 kg
- Catégorie « Le lait à l'école » :** Non concerné
- Liste des ingrédients :** LAIT entier en poudre reconstitué - Eau - Farine de BLE - Sucre - Graisse végétale de palme - OEUFs - Amidon transformé - Amidon - Sel -Gélifiant : carraghénanes - Dextrose - Emulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras - Arôme naturel - Colorants : extrait de paprika, curcumine.
- Œufs : codification du mode d'élevage :** 2 - Sol

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait entier en poudre reconstitué	Union Europ.

** 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
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté
- Labels :** RSPO Segregated
- Bio AB :**
- 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



PassionFroid
groupe pomona

Tarte au flan prédécoupée 10 parts 720 g Symphonie Pasquier

Article : 280949

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	256 mm	Hauteur de l'unité de consommation	27 mm
Largeur de l'unité de consommation	290 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							
893	213	9.2	4.6	29	18	1	3.4	0.5

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

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.37

Type de matières grasses : Palme

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	3187670043890
Colis	7.2	7.65	10	Pièce unitaire		540x264x158	13187679990161
Couche	43.2	0	60	Pièce unitaire	6		
Palette	475.2	529.9	660	Pièce unitaire	66	1200x800x1888	13187679990178
Pièce	0.72	0	1	Pièce unitaire			