Tartelette multisolutions spéciale cuisson Ø 11 cm x 96



Description légale	Tartelette multisolutions spéciale cuisson Ø 11 cm x 96 Jean Ducourtieux
Le + Jean Ducourtieux	Une tartelette doublement polyvalente : toutes les recettes sont possibles ! Un goût à tendance neutre idéal pour toutes les recettes.
Mise en œuvre	A utiliser telle quelle, avec une crème pâtissière et des fruits frais par exemple ou bien pour des recettes nécessitant une cuisson : type Bourdaloue, alsacienne, quiche etc. Pour des recettes sucrées ou salées.
Ingrédients	Farine de **blé** - Huile de palme - Sucre – Sirop de sucre inverti - Poudres à lever : carbonates d'ammonium, carbonates de sodium - Sel - Agent de traitement de la farine : L-cystéine. *Fabriqué dans un atelier qui utilise : lait, oeuf, soja.*
Conservation	A conserver dans un endroit frais et sec.
Pays de fabrication	FRANCE

Caractéristiques nutritionnelles moyennes pour 100 g		
	Energie	2149 kJ / 513 kcal
	Matières grasses Dont acides gras saturés	25 g 12 g
	Glucides Dont sucre	63 g 7,2 g
	Fibres	2,7 g
	Protéines	7,8 g
	Sel	0,3 g

Poids net (en g)	Dimension Produit (mm)	code article	UVC / carton	poids Net carton en kg	poids brut carton en kg	dimension du carton (en cm)			Dimension palette (en m)			palettisation			Poids net de la palette (kg)	Poids brut de la palette (kg)	DLUO (en mois)	
		150110				l	P	H	l	P	H	nombre cartons/ couche	nombre couches/ palette	Nombre cartons / palette			garantie	totale
26	Diam : 105 H : 20	**GENCOD** 3607221501100	96	2,496	2,946	38,5	28,5	19,5	1,20	0,80	1,15	8	4	32	79,872	119,27	6	12

(SMB) Jean Ducourtieux
2 boulevard de l'industrie 41700 Contres
Tél : 02 54 79 74 44

MAJ : LV 20/11/2014

à votre service
0800 007 746
NUMÉRO VERT