

CANNELIN AU SAUMON POIREAUX BAIES ROSES 175 G



Duo de saumon et poireaux associé aux saveurs raffinées de baies roses.

31% de pâte et 69% de garniture
Tarte de 175 g : Ø 107,5 mm

POINTS FORTS

- ▶ Un produit au visuel artisanal
- ▶ Un produit rapide à remettre en œuvre :
- 2 min 40 au four micro-ondes

INGRÉDIENTS MIS EN ŒUVRE

Pâte (31%) : farine de blé, margarine végétale (huiles de palme et de tournesol non hydrogénées, eau, sel, émulsifiant : E 471, correcteurs d'acidité : acide citrique et E 331), eau, fécule de pomme de terre, farine de riz, sel, dextrose.

Garniture (69%) : eau, œufs frais, saumon Atlantique (13%), crème fraîche, fromage blanc, colin d'Alaska (8,5%), poireaux (7,5%), amidon transformé, lactose et protéines de lait, vermouth (Noilly Prat), farine de blé, jus de citron, arôme, sel, poivre rose (0,15%), extraits naturels d'échalotes et de poivre. (pourcentages exprimés sur la garniture)

Fabriqué dans un atelier qui utilise : crustacés.

PROTOCOLE DE RÉCHAUFFAGE

Au four à micro-ondes : déposer la tarte dans une assiette au micro-ondes. Faire chauffer à puissance maximale (1000 watts) pendant 2 min 40 secondes pour une tarte surgelée, ou 1 min 30 secondes pour une tarte dégelée en froid positif (0 + 3° C). Sortir la tarte du four et servir. Pour une pâte encore plus croustillante, vous pouvez ensuite la passer au toaster pendant 1 min environ.

Au four à air pulsé : placer la tarte sur une grille au milieu du four et laisser chauffer à 180° C pendant 22 minutes environ pour une tarte surgelée, et pendant 14 minutes pour une tarte dégelée en froid positif (0 + 3° C).

CONSERVATION

DLUO : 18 mois.

À conserver à -18° C.

Une fois dégelé, ce produit ne doit pas être recongelé.

Code PF : 305505

Code EAN : 3 24883 305505 8

Code d'agrément : FR - 49.060.01-CE

FAB : 300 Sg

EMB : 49 060 C

Site de fabrication : Chacé

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs énergétiques	moyennes pour 100 g
Kcal	220
Kj	922



Valeurs Nutritionnelles	moyennes pour 100 g	
Protéines	7,4 g	
Glucides	20,7 g	dont sucres 3,4 g
Lipides	12,1 g	dont acides gras saturés 5,7 g
Fibres	1,1 g	
Sodium	0,48 g	

DONNÉES LOGISTIQUES

	COLIS	PALETTE
Nbre de pièces	12	1728
Nbre de colis		144
Nbre de couches		9
Nbre de colis par couche	16	

	PIÈCE	COLIS	PALETTE
Poids net (kg)	175 g	2,100	302
Poids brut (kg)		2,359	379
Largeur (mm)		130	1200
Longueur (mm)		380	800
Hauteur (mm)		158	
Hauteur avec palette (mm)			1665