

S 58076**Tarte à la Noix de Coco**

MAJ 04/08/2022



Elaboré en U.E. Un fond de pâte sablée croustillante garni d'un appareil à la noix de coco râpée (21%).

Dimensions : Ø 26 cm

Calibre : 1150 g

U.M.C. : 3 Pièce (S)

PLUS PRODUIT
MISE EN OEUVRE


20-25 min. à 180°C (sans décongélation)

SUGGESTION DU CHEF
INGREDIENTS

Sucre, noix de coco râpée (21%), LAIT entier (15%), farine de FROMENT, OEUF entier, huile végétale (colza), graisse végétale (graisse végétale (palme), huile végétale (colza)), amidon modifié, poudre de petite LAIT doux, arôme naturel, dextrose, sel, agent levant (carbonate de sodium, citrates de sodium). Traces possibles : FRUITS A COQUE.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (100 g)

Energie	1935 kJ / 465 kcal
Matières grasses	32 g
dont acides gras saturés	18 g
Glucides	39 g
dont sucres	27 g
Protéines	5,2 g
Sel	0,16 g

DONNEES LOGISTIQUES

	Nb		Pièce	Colis	Palette		
Pièces / colis	6	Poids net (kg)	1,15	6,9	621	Nomenclature	19059070
Colis / couche	6	Poids brut (kg)	/	7,8	702	Douanière	
Colis / palette	90	Largeur (mm)	/	276	/	Code barre UVC	4008577000191
		Longueur (mm)	/	548	/	Code barre carton	
		Hauteur (mm)	/	111	/	Colisage	6

Conserver à -18°C. Ne pas recongeler un produit décongelé.

Ces informations vous sont communiquées à titre indicatif, seules les mentions portées sur les emballages des produits font foi.