

### Mini tartelettes salées

Ref. 003661 | EAN 3048286887004



**Fournisseur** SAINT MICHEL (J.DUCOURTIEUX)

**Marque** J DUCOURTIEUX

#### GÉNÉRAL

<b>Unité de facturation</b>	Carton de 240
<b>Unité de vente</b>	Carton de 240 unités
<b>Durée de vie</b>	360 jours
<b>DLUO garantie</b>	240 jours
<b>Allergènes</b>	Oeufs, Lait, Soja
<b>Mode de conservation</b>	Tenir au sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière.
<b>Conditions de conservation</b>	Tenir au sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière.
<b>Température de stockage</b>	De 15°C à 25°C

#### DESCRIPTION

<b>Conditions utilisation</b>	Prêt à l'emploi
<b>Ingrédients</b>	Ingrédients : farine de BLE, huile de palme, margarine (huile et graisse végétales (palme, colza), eau, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras, sel, arôme naturel), sucre, sel, poudres à lever : carbonates d'ammonium et de sodium, agent de traitement de la farine (BLE) : L-cystéine.
<b>Ingrédients primaires</b>	Farine de blé (0%), Huile de palme (0%), Margarine (0%), Sucre (0%), Sel (0%), Poudres à lever : carbonates d'ammonium et de sodium (0%), Agent de traitement de la farine : L-cystéine (0%)
<b>Message marketing</b>	Des produits service pour un gain de temps assuré. Les mini tartelettes supportent une seconde cuisson, congélation, décongélation. Pour réveiller tout le croustillant de la pâte, nous vous conseillons de passer les mini tartelettes au four quelques minutes avant de les garnir. Leur format permet de réaliser des mini bouchées salées maison gourmandes, façon petits fours (quiches, pissaladières, tartes aux champignons ou aux poireaux...). Leur mise en oeuvre rapide et facile en fait un atout majeur pour la préparation de buffets traiteurs et d'amuses-bouche apéritifs.

**LOGISTIQUE**



**UNITÉ**

<b>PCB</b>	240	<b>Contrôle colisage</b>	Non
<b>Poids Net</b>	1.08 Kilos	<b>Volume</b>	9 949 Cm <sup>3</sup>
<b>Dimensions (L x l x h)</b>	29.1 x 26.1 x 13.1	<b>Dimensions (unité)</b>	Centimètre



**CARTON**

<b>PCB</b>	1	<b>Contrôle colisage</b>	Non
<b>Poids Net</b>	1.08 Kilos	<b>Volume</b>	9 949 Cm <sup>3</sup>
<b>Dimensions (L x l x h)</b>	29.1 x 26.1 x 13.1	<b>Dimensions (unité)</b>	Centimètre



**PALETTE**

<b>PCB</b>	84	<b>Contrôle colisage</b>	Non
<b>Poids Net</b>	90.72 Kilos	<b>Volume</b>	1 024 320. Cm <sup>3</sup>
<b>Dimensions (L x l x h)</b>	120 x 80 x 106.7	<b>Dimensions (unité)</b>	Centimètre

**MICROBIOLOGIE**

<b>ESCHERICHIA_COLI (GDSN)</b>	Entre 0 et 10 Grammes
<b>MESOPHILIC_AEROBES (GDSN)</b>	Entre 0 et 10000 Grammes
<b>MOULDS (GDSN)</b>	Entre 0 et 500 Grammes
<b>SALMONELLA (GDSN)</b>	Entre 0 et 0 Gramme
<b>YEASTS (GDSN)</b>	Entre 0 et 500 Grammes

**CARACTÉRISTIQUES**

<b>Pays de fabrication (GDSN)</b>	France
-----------------------------------	--------

