

29949

Tarte carrée à la courgette et au chèvre 12x200g

| | | |
|------------------|-------|----------------------------------|
| Marque | | Marie |
| Article en stock | | En stock |
| Température | | Marchandise - surgelé |
| Hiérarchie web : | | |
| Gamme | | Snacking |
| Famille | | Pizzas, quiches et tartes salées |
| Sous-Famille | | Tarte |



INFORMATIONS GÉNÉRALES

| | | |
|------------------------------|-------|------------------------------|
| Poids (Net/Net égoutté/Brut) | | 2.4 kg / - / 2.64 kg |
| Conditionnement | | Carton |
| Code EAD | | 13661987007891 |
| Code EAC | | 3661987003766 |
| Pays d'origine | | France |
| Conditions de stockage | | Local surgelé à minimum -18° |
| Dimension (H x l x p) | | 15.8 x 13 x 38.4 cm |

INGRÉDIENTS

Eau, farine de BLÉ, courgettes grillées 12,5%, ŒUFS*, FROMAGE blanc, FROMAGE de chèvre 7%, BEURRE, basilic 1,5%, sel, MOUTARDE de Dijon (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre d'alcool, sel), purée d'ail, jus concentré d'oignon.*Issus de poules élevées en plein air.

CERTIFICATIONS ET RÉGIMES ALIMENTAIRES

ALLERGÈNES

| | GLUTEN | LAIT | FRUITS DE MER | CRUSTACÉS | LUPIN | SOJA | CACAHUÈTE | CÉLÉRI | NOIX | MOUTARDE | OEUF | SULPHITES | SÉSAME | POISSON |
|-----------------|--------|------|---------------|-----------|-------|------|-----------|--------|------|----------|------|-----------|--------|---------|
| CONTIENT | ✓ | ✓ | | | | | | | | ✓ | ✓ | | | |
| PEUT CONTENIR | | | ✓ | ✓ | | | | ✓ | | | | | | ✓ |
| NE CONTIENT PAS | | | | | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | | | ✓ | ✓ | |
| NON MENTIONNÉ | | | | | | | | | | | | | | |

Informations complémentaires

VALEURS NUTRITIONNELLES

Pour 100 g. Préparé

| | | |
|---------------|-------|-------------|
| KJ | | 815.00 Kj |
| Kcal | | 194.00 Kcal |
| Lipides | | 7.90 g |
| Saturés | | 4.60 g |
| Glucide | | 23.00 g |
| dont (sucres) | | 1.60 g |
| Protéines | | 7.20 g |
| Sel | | 0.97 g |

OGM

| | CONTIENT | NON MENTIONNÉ SUR L'EMBALLAGE |
|-----|----------|-------------------------------|
| OGM | | ✓ |

CONSEILS D'UTILISATION

Au four à micro-ondes : déposer la tarte dans une assiette au micro-ondes. Faire chauffer à puissance maximale (1000 watts) pendant 3 min 30 secondes pour une tarte surgelée, ou 2 min 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).

DESCRIPTION PRODUIT

Une pâte brisée pur beurre croustillante associée à un appareil savoureux au fromage de chèvre et à la courgette. Le tout en format carré pour plus d'originalité !

CONDITIONS DE STOCKAGE


À conserver à -18°C.

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



Date de modification : 16-11-2023

Disclaimer

 Les informations mises à votre disposition sont rédigées avec une attention particulière et ce grâce aux éléments donnés par nos fournisseurs. Il est néanmoins possible que ces informations aient été modifiées et/ou complétées par le fournisseur sans que nous en ayons été avertis. Pour ce faire, nous vous invitons à toujours vérifier les informations sur l'étiquette du produit. Ce sont les seules informations garanties.

Bidfood ne peut en aucun cas être tenu responsable pour l'exactitude de ces données. La majorité de nos données sont fournies via My Product Manager, propriété de GS1. Les données relatives aux allergènes indiquées comme 'Non mentionné sur l'emballage' dans My Product Manager par le fabricant sont considérées comme 'Ne contient pas' afin d'apporter plus de clarté dans les recherches par allergène. Le fabricant est responsable de l'indication des allergènes présents ou potentiellement présents dans ses produits dans My Product Manager.

Marie
RESTAURATION
Chaud devant !



Code Article
99052

NOUVELLE RECETTE

TARTE CARRÉE À LA COURGETTE ET AU CHÈVRE 200g

Une pâte brisée pur beurre croustillante associée à un appareil savoureux au fromage de chèvre et à la courgette. Le tout en format carré pour plus d'originalité !

Nos + Produit

- ✂ Une liste d'ingrédients épurée : matières premières clean, sans arôme ajouté
- ✂ Des ingrédients de qualité : farine origine France et locale, œufs de poules élevées en plein air
- ✂ Un format individuel carré idéal en offre snacking
- ✂ Un produit source de protéines



INGRÉDIENTS MIS EN OEUVRE

Eau, farine de BLÉ, courgettes grillées 12,5%, OEUFS*, FROMAGE blanc, FROMAGE de chèvre 7%, BEURRE, basilic 1,5%, sel, MOUTARDE de Dijon (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre d'alcool, sel), purée d'ail, jus concentré d'oignon. *Issus de poules élevées en plein air.

Les informations en MAJUSCULE sont destinées aux personnes intolérantes ou allergiques.

Garniture 66% - Pâte 34%

Fabriqué dans un atelier qui utilise : poisson, mollusques, crustacés, céleri.

Nous attestons que tous les produits que nous fabriquons sont élaborés à partir de matières premières conventionnelles sans OGM et que, en application des règlements OGM (CE N° 1829/2003 et 1830/2003 du 18 octobre 2003), aucune mention spécifique n'est à indiquer sur les étiquetages.

Nous garantissons qu'aucun des ingrédients entrant dans la composition de nos recettes n'a subi de traitement ionisant

Les engagements de Marie Restauration :

- ✂ Des recettes cuisinées en France depuis toujours.
- ✂ Des ingrédients garantis sans OGM
- ✂ Une démarche clean label.



PROTOCOLE DE RÉCHAUFFAGE

Au four à micro-ondes : Enlever la barquette alu, déposer la tarte dans une assiette au micro-ondes. Faire chauffer à puissance maximale (900 watts) pendant 3 minutes 30 secondes (à l'état surgelé) ou 2 minutes (après décongélation 24h max. entre 0° et 3° C).

Sortir la tarte du four et servir. Pour une pâte encore plus croustillante, vous pouvez ensuite la passer au toaster pendant 1 minute environ.

Au four à air pulsé préchauffé à 180° C : Placer une ou plusieurs tartes sur une grille dans le four. Laisser chauffer : 14 minutes (après décongélation 24h max. entre 0° et 3° C) ou 22 minutes environ (à l'état surgelé), en surveillant la cuisson.



CONSERVATION

DLUO : 24 mois

À conserver à -18° C.

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

Mise à jour le 27/09/19

Code article : 99052

Code EAN : 3661987003766

Code d'agrément : FR 49.060.001 CE

EMB : 49 060 C

Code de nomenclature douanière : 19059080

Site de fabrication : Chacé

TARTE CARRÉE À LA COURGETTE ET AU CHÈVRE 200g

VALEURS NUTRITIONNELLES

| | Pour 100g |
|---------------------------------|-------------|
| Energie | 194 kcal |
| | 815 kJ |
| Matières grasses | 7,9 g |
| <i>dont Acides gras saturés</i> | 4,6 g |
| Glucides | 23 g |
| <i>dont sucres</i> | 1,6 g |
| Fibres alimentaires | 1,2 g |
| Protéines | 7,2 g |
| Sel | 0,97 g |
| P/L | 0,91 |

CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES

| | |
|-----------------------|-------------------------------|
| FMAR | <1 000 000 |
| E coli | <10 |
| S aureus | <100 |
| C. perfringens | <30 |
| B cereus | <500 |
| Salmonelle | absence / 25 g |
| Listeria | Abs / 25 g (tolérance 100 /g) |

RECOMMANDATIONS GEMRCN



Recommandation de portion à servir

| | Maternelle | Elémentaire | Ado/Adultes | Séniors | Carcéral |
|---------------|------------------------------|-------------|-------------|---------|-----------|
| Entrée | 70g | 70g | 90g | 70g | À adapter |
| Plat | 100g | 150g | 200g | 150g | À adapter |
| Entrée | sans limitation de fréquence | | | | |
| Plat | 2/20 | | | | 8/56 |

Fréquence de Service recommandée
par le GEMRCN :

DONNÉES LOGISTIQUES

| | COLIS | PALETTE |
|------------------------|-------|---------|
| Nb de Pièces | 12 | 1728 |
| Nb de colis | / | 144 |
| Nb de couches | / | 9 |
| Nb de colis par couche | 16 | |

| | PIECE | COLIS | PALETTE |
|----------------------------------|-------|-------|---------|
| Poids Net (kg) | 0,2 | 2,4 | 345,6 |
| Poids Brut (kg) | 0,22 | 2,64 | 380,2 |
| Largeur (mm) | 115 | 130 | 1200 |
| Longueur (mm) | 115 | 384 | 800 |
| Hauteur (mm) | / | 158 | 150 |
| Hauteur avec palette (mm) | / | / | 1572 |