

Nom du Fournisseur : **AQUITAINE BIOLOGIE**

ZI LA BARBIERE RUE NICOLAS LEBLANC  
47300 VILLENEUVE SUR LOT

SIRET : 39507319000013  
4639A  
N° TVA FR56395073190

Téléphone : 05 53 41 29 71

Fax : 05 53 41 78 96

Email : [aquibio@orange.fr](mailto:aquibio@orange.fr)

**FOURNISSEUR & DISTRIBUTEUR**  
**AQUITAINE BIOLOGIE**

RÉFÉRENCE : **T0028**

contrôlé par **FR-BIO 07**

Désignation  
du produit :

**TARTES FINES COURGETTES**



Date de lancement :

### DEFINITION PRODUIT

Description :

Une délicieuse pâte feuilletée pur beurre est recouverte d'une garniture fondante à base de ricotta délicatement parfumée à la marjolaine. Des courgettes fraîches marinées et des amandes effilées apportent une note gourmande à cette tartelette. Convient aux végétariens.

Gencode UV :

3 448 119 000 028

Gencode Colis :

Marque commerciale :

Les Toqués BIO



POIDS NET :

240 g

POIDS BRUT :

247 g

CALBRE :

VOLUME NET :

#### UNITE DE VENTE

Unité de vente :	2 tartes
Conditionnement / PCB :	6
Largeur (cm) :	15 cm
Hauteur (cm) :	15,5 cm
Profondeur (cm) :	6 cm

#### COLIS

Largeur (cm) :	16,5 cm
Hauteur (cm) :	21 cm
Profondeur (cm) :	31 cm

#### PALETTISATION

UV	2 x 120 g
UV / COLIS	6
COLIS / COUCHE	17
COUCHE / PALETTE	7
COLIS / PALETTE	119
UV / PALETTE	714

### INGREDIENTS et ALLERGENES

Ingrédients	Certification	Allergènes présent	Allergènes présent de façon involontaire
GARNITURE 67% : Courgettes* 35%, eau, ricotta* 6% (lactosérum*, lait*, acidifiant : acide lactique), oignon*, crème fraîche* (ferments lactiques) (lait), huile d'olive*, amandes* 2% (fruits à coque), ail*, sel, féculé de manioc*, herbe aromatique*, marjolaine* 0,02%, poivre*. PATE FEUILLETE 33% : Farine* (blé), eau, beurre* 7% (lait), jaune d'oeuf*, sel. * = Ingrédient provenant de l'agriculture biologique.	<b>BIO</b>	<b>Lait, Lactose, Œuf, Fruits à coque, Gluten</b>	<b>Produit fabriqué dans un atelier qui utilise : poissons, crustacés, mollusques, blé, œufs, lait, soja, moutarde, céleri, sésame, fruits à coque.</b>

% ingrédients bio :

<99%

Origine du produit :

France

Mode de conservation :

Dans un congélateur à -18°C, plusieurs mois jusqu'à la date d'utilisation optimale indiquée sur l'étiquette. Après décongelation à garder 24 heures. Ne jamais recongeler un produit décongelé.

Conseil de préparation :

Sans décongelation préalable. Préchauffer le four à 210°-220° C (TH 6/7) avec la plaque de cuisson en position basse pendant 15 minutes. Déposer la tarte sur la plaque chaude en utilisant du papier cuisson. Laisser cuire environ 20 à 25 minutes. L'utilisation du micro-onde est déconseillée.

Observations diverses :

Le produit répond aux standards et aux exigences de la Législation Européenne Alimentaire. En particulier, les exigences concernant l'agriculture biologique, en matière de sécurité des denrées alimentaires. Les résidus de pesticides et les métaux lourds sont conformes et validés par la législation européenne pour les produits biologiques. Le produit n'est pas irradié ou génétiquement modifié, il ne contient pas d'additifs ou d'ingrédients issus de matières génétiquement modifiées.

### CERTIFICATION & LABEL

PRODUIT CERTIFIÉ PAR :

FRBIO-01

CODE EMBALLEUR :

ESTAMPILLE  
SANITAIRE :

### VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (100g/100ml)

Protéines	Glucides	Dont Sucres	Lipides	Dont Ac. Gras saturés	Dont Ac. Gras Monoinsaturés	Dont Ac. Gras polyinsaturés	Dont Oméga 3	Fibres	Sel	kJ / kCal
	18 g	1,8 g	13 g	7,1 g					1,2 g	856 kJ / 205 kCal

### INFORMATION POUR LE COMMERCE

CODE DEB :

Instructions de stockage pour les grossistes :

à conserver à -18°C

DLUO :

18 mois

DLUO garantie à réception :

3 mois