

Fév – Mars 2025

Tarte au Maroilles & poireaux

Une pâte pur beurre garnie d'un onctueux
Maroilles, délicatement mélangé à des
poireaux émincés.



Compatible avec votre menu
végétarien.



Tarte gourmande cuisinée avec
13,1% de Maroilles AOP.



80 mg calcium / 100g.



V'LA IN BELLE TARTE AU MAROILLES,
CH'EST BON !



En livraison
du 24 février au 14 mars 2025

Tarte au Maroilles & poireaux

Une pâte pur beurre garnie d'un onctueux Maroilles, délicatement mélangé à des poireaux émincés.



V'LA IN BELLE TARTE AU MAROILLES,
CH'EST BON !



CONSOMMATION

Produit à réchauffer directement dans la barquette «prête à servir» :

- environ 20 minutes à 120°C
- environ 15 minutes à 150 °C
- environ 10 minutes à 180°C



PRATICITÉ

Produit vendu dans une barquette de 840g et déjà coupé ou non :

Grammage portion	70g	93g	105g	140g	210g
Nb de portions par barquette	12	10	8	6	4
Nb de portions par colis	48	40	32	24	16



DÉVELOPPEMENT DURABLE

Recette végétarienne 

Barquette réalisée à partir de matière végétale : carton en pure ouate de cellulose.

Barquette 100% compostable et également recyclable dans la filière carton.

Barquette fabriquée en France.



En livraison du
24 février au 14 mars 2025.

Carole, Suzy et Cindy sont à votre entière disposition pour tout complément d'information :



04 38 02 20 90/91

adv.restauration@groupe-vt.com

Retrouvez le détail des opérations (fiches techniques, etc.) sur www.groupe-vt.com, actualités de Pierre Clot Restauration ou en flashant :



VALEURS NUTRITIONNELLES

Valeurs moyennes pour 100g :

ENERGIE	1129 kJ (soit 271 kcal)
MATIÈRES GRASSES	16,0%
dont acides gras saturés	9,6%
GLUCIDES	21%
dont sucres	1,7%
PROTÉINES	10%
SEL	0,70%
CALCIUM (mg)	80



Le Maroilles, le roi des fromages du Nord.

Créé au Xe siècle par un moine de l'Abbaye de Maroilles, ce fromage à pâte molle et à croûte lavée est de forme carrée.

Le Maroilles est l'unique fromage d'Appellation d'Origine Protégée de la région des Hauts-de-France.

