

TARTES

*Apple
Valley*



*Apple
Valley*
FOODS INC

HARLAN^{MC}
BAKERIES^{LLC}



Apple
Valley

Nous sommes point

*10
bonnes
raisons
de choisir
les tartes
Apple
Valley!*

- 1** Toutes nos tartes sont **préparées maison** selon des recettes de famille éprouvées et authentiques.
- 2** Nous **confectionnons des tartes depuis plus de 25 ans**. Nous en sommes très fiers et c'est cette fierté qui nous pousse à viser l'excellence de nos produits, de nos opérations, du service à la clientèle et de tout ce que nous faisons.
- 3** Nos tartes aux pommes sont confectionnées avec des **pommes fraîchement pelées** qui ont été cueillies à la main dans des vergers à proximité.
- 4** Nos tartes aux fruits sont confectionnées avec des **fruits de catégorie A** qui sont cueillis quand ils sont bien mûrs et surgelés instantanément pour en préserver toute la saveur et la couleur.
- 5** Seuls des ingrédients de qualité supérieure entrent dans la composition de notre pâte afin que vous puissiez savourer une **croûte riche, légère et feuilletée** dans chaque bouchée de nos tartes Apple Valley.
- 6** **Nous avons des solutions pour tous les besoins**; que vous ayez besoin d'une tarte cuite ou non cuite, d'une tarte à la crème ou aux pacanes, ou bien d'une tarte au citron meringuée, nous avons ce qu'il vous faut.
- 7** Les installations d'Apple Valley Foods Inc. sont conformes aux normes **SQF (Niveau 3)** afin de vous garantir un niveau maximal de salubrité alimentaire.
- 8** La plupart des tartes sont conditionnées **pour la vente au détail dans un emballage** – avec code couleur pour faciliter la vente et la prise d'inventaire.
- 9** Les tartes non cuites (surgelées) ont une durée de conservation **d'un (1) an**, à partir de la date de production. Les tartes cuites (surgelées) ont une **durée de conservation de 9 mois**.
- 10** Pour répondre à la demande, nous avons aménagé à la fin de 2015 une seconde usine de production à Kentville, en Nouvelle Écosse. Outre de nouveaux équipements et des technologies avancées, les nouvelles installations sont dotées de tunnels de congélation et de cuisson à spirale de pointe.



fielleux sur la qualité de nos tartes.

- Nos tartes de 8 po et 10 po (cuites et non cuites) sont conditionnées dans un emballage avec fenêtre afin de faciliter la mise en étalage (fruits, pacanes, citrouille).
- Les tartes surgelées déjà cuites et prêtes à servir ne requièrent aucune préparation et sont toujours cuites à la perfection.
- Stimulez les achats spontanés avec nos tartes non cuites – vos clients seront mis en appétit par l'odeur dégagée par ces tartes pendant la cuisson



Nous offrons un assortiment de tartes non cuites de 10 pouces. Avez vous eu l'occasion d'y goûter?

6 tartes de 1250 g chacune (Code 40140)

3 tartes aux pommes, 1 tarte à la rhubarbe et aux fraises, 1 tarte aux cerises et 1 tarte aux bleuets.

IDÉAL POUR LES PETITES ENTREPRISES DISPOSANT DE PEU D'ESPACE DANS LEURS CONGÉLATEURS.

Tartes sans sucre ajouté

Il y a une demande croissante des marchés pour des produits sans sucre ajouté. Nos tartes sans sucre ajouté sont sucrées à l'aide des sucres naturels des fruits et un peu de sucralose. Ces tartes sont confectionnées de la même façon que toutes nos autres tartes maison.

VOICI NOTRE GAMME COMPLÈTE DE TARTES



Visitez notre site
www.applevalleyfoods.com.
Communiquez avec nous au
902-679-4701 p. 235
ou par courriel à
customerservice@applevalleyfoods.com
pour obtenir des renseignements.

Avez-vous besoin de
croûtes de tarte ou de tartelettes ou de
dessus de tarte?
Communiquez avec notre société sœur
Harlan Bakeries-Edmonton L.P.
par courriel à
customerserviceHBC@harlanbakeries.com
ou composez le **1-800-465-8674** pour
obtenir des renseignements.

Code	Description	Format/ Caisse	Poids unitaire(g)
TARTES APPLE VALLEY, 8 PO, NON CUITES			
20101	Tarte aux pommes	6	680
20102	Tarte aux bleuets	6	680
20103	Tarte à la rhubarbe et aux fraises	6	680
20104	Tarte aux framboises	6	680
20105	Tarte aux cerises	6	680
20106	Tarte aux raisins	6	680
20107	Tarte aux fruits (pommes, rhubarbe, bleuets et framboises)	6	680
20109	Tarte aux pêches	6	680
20113	Tarte aux pommes caramélisées (tressée)	6	680
20141	Tarte à l'amélanche et à la rhubarbe	6	680
CROUSTADES APPLE VALLEY, NON CUITES (7,5 po X 7,5 po)			
20122	Croustade aux pommes	6	680
TARTES APPLE VALLEY, 8 PO, CUITES			
20501	Tarte aux pommes	6	620
20502	Tarte aux bleuets	6	620
20503	Tarte à la rhubarbe et aux fraises	6	620
TARTES APPLE VALLEY, 8 PO, PRÊTES À DÉCONGELER ET SERVIR			
20210	Tarte aux pacanes	6	565
20211	Tarte à la citrouille	6	600
20219	Tarte au citron meringuée de longue conservation	6	520
TARTES APPLE VALLEY, 8 PO, SANS SUCRE AJOUTÉ, CUITES			
23301	Tarte aux pommes SSA	6	620
23302	Tarte aux bleuets SSA	6	620
23303	Tarte à la rhubarbe et aux fraises SSA	6	620
23311	Tarte à la citrouille SSA	6	560
TARTES APPLE VALLEY, 10 PO, NON CUITES			
40101	Tarte aux pommes	6	1250
40102	Tarte aux bleuets	6	1250
40103	Tarte à la rhubarbe et aux fraises	6	1250
40105	Tarte aux cerises	6	1250
40113	Tarte aux pommes caramélisées (tressée)	6	1250
40140	Assortiment de tartes (pour plus détails, voir la page 3)	6	1250
TARTE APPLE VALLEY, 10 PO, CUITE			
40501	Tarte aux pommes (de qualité supérieure)	6	1300
TARTES APPLE VALLE, 10 PO, PRÊTES À DÉCONGELER ET SERVIR			
40210	Tarte aux pacanes	6	1000
40211	Tarte à la citrouille	6	900
40513	Tarte à la crème à la noix de coco	4	1100
40514	Tarte à la crème au chocolat	4	1100
40515	Tarte au citron meringuée	4	1100

Le stylisé Harlan et son dessin est une marque de commerce de Harlan Bakeries, LLC. Le stylisé Apple Valley et son dessin est une marque de commerce d'Apple Valley Foods Incorporated, une société affiliée de Harlan Bakeries, LLC. © 2016 Apple Valley Foods Incorporated.