



QUICHES LORRAINES

2 x 150 g

INGRÉDIENTS MIS EN ŒUVRE

Eau, farine de **blé**, **œufs**, poitrine fumée 9% (poitrine de porc (origine UE), sel, dextrose, acidifiant : E 325, conservateurs : E 316 - E 250), margarine végétale (huiles de palme, tournesol et de colza, eau, sel, émulsifiant : E 471, correcteur d'acidité : acide citrique), jambon 6% (jambon de porc (origine UE), couenne, eau, sel, gélatine, stabilisants : carraghénanes - E 450, **lactose**, sirop de glucose, dextrose, arômes, conservateurs : E 316 - E 250), **crème** fraîche, **emmental** 3,5%, fécule de pomme de terre, **lactose** et protéines de **lait**, amidon de riz, farine de riz, sel, dextrose, arômes (contiennent du **lactose**), jus concentré d'oignon.

Traces possibles de poisson, crustacés, mollusques, céleri et moutarde.

Les informations en **gras** sont destinées aux personnes intolérantes ou allergiques.

VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100g	
	1023 kJ	245 kcal
Energie	1023 kJ	245 kcal
Matières grasses	14,0 g	
Dont acides gras saturés	7,0 g	
Glucides	22 g	
Dont sucres	3,1 g	
Protéines	7,4 g	
Sel	0,6 g	

CONSEILS DE PREPARATION

Préchauffez votre four thermostat 7 (200-220°C) pendant 10 minutes.

Pendant ce temps, laissez vos produits dégeler à température ambiante.

Retirez les moules aluminium et placez les quiches sur la grille au milieu du four.

Laissez cuire pendant 25 minutes environ.

DONNÉES LOGISTIQUES

Code EAN	Désignation	Poids kg	Dimensions (mm.)					
			L	I	H			
3 24883 009283 4	2 QUICHES LORRAINES VIVAGEL	0.300	155	45	155			
	Nombre d'unités par fardeau	Nombre d'unités par palette	Nombre de fardeaux par couche	Nombre de couches/ palette	Poids brut Kg	Dimensions (mm.)		
						L	P	H
Fardeau	6	/	/	/	2,040	316	140	160
Palette		1200	20	10	433	800	1 200	1745

CONSERVATION

DLUO : 18 mois.

À conserver à -18° C.

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

Agrément sanitaire : FR 49 060 001 CE