



Quiche aux légumes du tian

Remise en oeuvre

Pour une meilleure présentation, trancher des portions individuelles avant la mise en température à l'aide d'un couteau à scie à grandes dents (couteau de pâtissier).

Pour une part : réchauffer 15 à 20 minutes à 160°C.
Pour une quiche entière : réchauffer 45 à 50 minutes à 160°C.

L'utilisation du micro-onde est à proscrire pour ce produit.

- ★ PUR BEURRE
- ★ SANS CONSERVATEURS
- ★ SANS AROMES ARTIFICIELS
- ★ SANS COLORANTS

CUIT

INFORMATIONS PRODUIT

Ingrédients

Légumes 39% (tomate, courgette, aubergine, poivron, oignon), farine de blé, crème, oeuf, beurre, eau, lait, emmental (lait pasteurisé, sel, amidon de pomme de terre, ferments, coagulant microbien), sel, amidon de blé, protéines de lait, épaississants : E415 et E412, huile d'olive, basilic, épices.

Allergènes

Présence : Gluten, Oeufs, Pds Laitiers et dérivés

Traces : Crustacés, Mollusques, Poissons, Soja, Fruits à Coques, Céleri, Moutarde

Date création FT : 22/12/2017 - Date de mise à jour le : 05/09/2024 - Absence de traitement ionisant. Tous nos produits sont garantis sans OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003. Informations non contractuelles, il est recommandé de se reporter à l'étiquetage du produit avant consommation.



CONDITIONNEMENT

Carton d'une pièce

Calibre
e 2,8 kg, Ø 30 cm

Présentation
Sous-atmosphère

UF UVC/Carton
KG 1

ÉLABORATION

FRANCE

Conservation
0/+4°C

DLC
18 jours

FOURNISSEUR(S)

KIRN PRODUCTION

Agrément sanitaire
FR 67.218.003 CE

Conservation après ouverture en froid positif
2 jours

Autres informations

Pâte pur beurre.

Fabriquée à la main (étapes de fonçage de la pâte, de garnissage et de décoration).
Diamètre 300 mm ; hauteur 50 mm.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Nutritifs

Valeurs Nutritionnelles pour 100 g	Valeurs énergétiques		kj	933
	kcal			
	Protéines		5,6 g	
	Lipides		15 g	
	Acides Gras Saturés		9,2 g	
	Glucides		16 g	
	Sucres		1,9 g	
	Sel		0,72 g	
	Sodium		0,29 g	

Infos microbiologiques

Flore aérobie mésophile	< 10 000
Flore totale / flore lactique	< 100
Entérobactéries	< 100
Bacillus cereus	< 100
Staphylocoques aureus	< 100
Clostridium perfringens	< 30
Salmonelle	abs/25g
Listéria	abs/25g

Infos GEMRCN

Critère / Famille Entrées > 15% MG



Codes EAN

UVC 2330816+poids

Carton 93348700071501