


 **Quiche lorraine**
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).
Réchauffer au four 30 minutes à 160°C.
L'utilisation du micro-onde est à proscrire pour ce produit.

★ PUR BEURRE

★ SANS AROMES ARTIFICIELS

★ SANS EXHAUSTEURS DE GOUT

★ SANS COLORANTS

CUIT

INFORMATIONS PRODUIT**Ingrédients**

Jambon cuit supérieur 18% (viande de porc, eau, sel, arômes naturels, dextrose, antioxydant : E301, conservateur : E250), farine de blé, crème, oeuf, lardons fumés au bois de hêtre 11% (poitrine de porc, eau, sel, dextrose, acidifiant : E331, antioxydant : E301, arôme naturel, conservateur : E250), emmental (lait pasteurisé, sel, amidon de pomme de terre, ferments, coagulant microbien), beurre, eau, lait, amidon de blé, protéines de lait, sel, épices, épaississants : E415 : gomme xanthane et E412 : gomme de guar).

Allergènes

Présence : Gluten, Oeufs, Pds Laitiers et dérivés

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

Date création FT : 05/01/2018 - Date de mise à jour le : 14/08/2024 - 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

KG

Pièces/UVC

1

Conservation

0/+4°C

DLC

18 jours

FOURNISSEUR(S)

KIRN PRODUCTION

Agrément sanitaire
FR 67.218.003 CE

Conservation après ouverture en froid positif

48 heures

Autres informations

Pâte pur beurre croustillante.
Fabriquée à la main (étapes de fonçage de la pâte, de garnissage et de décoration).
Diamètre 300 mm ; hauteur 50 mm.
Viande de porc origine UE.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**Nutritifs**

Valeurs Nutritionnelles pour 100 g	Valeurs énergétiques	kj	
		1131	272
		kcal	
	Protéines	13 g	
	Lipides	18 g	
	Acides Gras Saturés	11 g	
	Glucides	14 g	
	Sucres	1,2 g	
	Sel	1,5 g	
	Sodium	0,6 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 2334595+poids

Carton 93348700003304