

**QUICHE LORRAINE LARDONS
EMMENTAL x18 RMM
Code produit : 27059**



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Produit de la boulangerie fine

Technologie : PAC (Prêt à Cuire)

Critères physiques	Dénomination légale: Tarte salée aux lardons et au fromage emmental – Prêt à cuire - Surgelé
Poids tel que vendu(g) 200,00	
Poids (g) tel que consommé 170,00	

GTIN/EAN produit :	03291810270593	GTIN/EAN carton :	3291811155615
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	10	Pièces / carton	18 (18 x 1)
Couches / palette	11	Dim. du carton en mm L x l x h	335x225x142
Cartons / palette	110	Poids net du carton (kg)	3.600
Unités / palette	1980	Poids brut du carton (kg)	3.900
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	365 Jour(s)
Poids brut, palette incluse (kg)	452		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	171.2		
Dimension palette	80 x 120		

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

lait entier reconstitué (eau, lait entier en poudre, émulsifiant (E322 (soja)), stabilisant (E339, E332)), farine de blé, œufs, lardons 13,4% (poitrine de porc origine UE, sel, dextrose, arôme de fumée, antioxydant (E316), conservateur (E250)), margarine végétale (huiles et graisses végétales non hydrogénées de palme et de colza, eau, sel, émulsifiant (E471), acidifiant (E330), arôme naturel, colorant (E160a)), eau, fromage emmental 6,6%, sel, poivre noir, muscade.

Présence éventuelle : poissons, graines de sésame, mollusques

VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100 g de produit tel que consommé (cuit)	Par produit	% AR* par produit cuit
Energie (kJ)	1033	1165	2066	0
Energie (kcal)	248	280	496	25
Matières grasses (g)	16.1	18.3	32.2	46
dont acides gras saturés (g)	7.7	8.8	15.4	77
Glucides (g)	17.5	19.8	35	14
dont sucres (g)	2.7	3	5.4	6
dont amidon (g)	14.8	16.8	29.6	16
Fibres alimentaires (g)	0.5	0.5	1	4
Protéines (g)	7.9	8.6	15.8	32
Sel (g)	0.60	0.80	1.2	20

*AR: Apport de référence pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)

SPÉCIFICITÉS

- | | |
|--------------------|-------------------------------------|
| ✓ Présence de porc | ✓ Sans matières grasses hydrogénées |
| ✓ Sans alcool | ✓ Sans étiquetage OGM |
| | ✓ Sans ionisation |



Conservation



Cuisson

Four à air pulsé 45 min à 170 °C
Four classique 45 min à 200 °C

CONSEILS D'UTILISATION :

Cuisson :

- four ventilé : 45 min à 170°C
- four à sole : 45 min à 200°C

CONSERVATION :

Ne pas recongeler un produit décongelé