

# QUICHE LORRAINE LARDONS/EMMENTAL

Code produit: 27059

Technologie:



## **Description du produit**

Photo non contractuelle

Dénomination légale :

Tarte salée aux lardons et au fromage emmental - Prêt à cuire - Surgelé

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu Poids du produit tel que consommé (g) : 200 (g) : 170

<b>GTIN / EAN Carton</b> 32918111
-----------------------------------

Palettisation		30-PAL. 80X120
Cartons/Couche		10
Couches/Palettes		11
Cartons/Palette		110
Unités/Palette		1980
Poids brut, Palette incluse	(kg)	463
Hauteur hors tout - palette incluse	(cm)	182.2

Conditionnement	00-Standard
Pièces/Carton	18 (18 x 1)
Dim. Carton (en mm) L x l x h	225x355x152
Poids net du carton (kg)	3.6

Prêt à cuire

**Date de durabilité minimale** 365 jour(s) **(DDM)** 

# **Atouts produits**

Dénomination légale: Tarte salée aux lardons et au fromage emmental - Prêt à cuire - Surgelé

### 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, muscade, poivre noir Présence éventuelle : poissons, graines de sésame, mollusques

Version: 1 Date de validation: 10/03/2022

# **Valeurs nutritionnelles**

Nutriment	Unité	Pour 100g de produit tel que vendu	Pour 100g de produit tel que consommé (cuit)	Par portion (cuit)	% AR* par produit cuit
Energie	(kJ)	1032	1165	2428	29
Energie	(kcal)	248	280	582	29
Matières grasses	(g)	16.1	18.3	37.9	54
dont acides gras saturés	(g)	7.7	8.8	18.1	91
Glucides	(g)	17.5	19.8	41.2	16
dont sucres	(g)	2.7	3.0	6.4	7
Fibres alimentaires	(g)	0.5	0.5	1.2	
Protéines	(g)	7.9	8.6	18.6	37
Sel	(g)	0.64	0.80	1.49	25

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

Les valeurs du produit tel que consommé sont données à titre indicatif, sous respect des conditions de préparation et de conservation mentionnées.

# Spécificités (√ Oui, X Non)

Convient aux végétaliens	Χ
Convient aux végétariens	Х
Présence d'alcool	Х
Présence de colorants et/ou d'arômes artificiels*	<b>√</b>
Présence de matières grasses hydrogénées	Х
Présence de porc	<b>√</b>



Présence d'huile de palme et/ou de palmiste RSPO	<b>_</b>
(additifs et supports d'additifs)	,
Présence d'huile de palme et/ou de palmiste RSPO	<b>√</b>
(ingrédients)	

Version: 1 Date de validation: 10/03/2022

<sup>\*</sup>Pour le pain, conformément à la législation

### Conseils de remise en œuvre

### Cuisson



Four classique

45 min à 200 °C

### Cuisson



Four à air pulsé 45 min à 170 °C

Conserver à -18°C

#### **CONSEILS D'UTILISATION**

Cuisson : - four ventilé : 45 min à 170°C - four à sole : 45 min à 200°C Ne pas recongeler un produit décongelé

### **CONSERVATION**

Ne pas recongeler un produit décongelé

Ce produit est conforme à la réglementation des pays de l'Union Européenne / Association européenne de libre-échange. Pour une commercialisation dans un autre pays, une demande doit être effectuée auprès de Grands Moulins de Paris SA; la responsabilité de Grands Moulins de Paris SA ne saurait être engagée si le produit a été commercialisé dans un pays pour lequel Grands Moulins de Paris SA n'a pas attesté de sa conformité réglementaire.

Version: 1 Date de validation: 10/03/2022