

QUICHE 3 FROMAGES 200G x18
RMM
Code produit : S8870



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Produit de la boulangerie fine

Technologie : PAC (Prêt à Cuire)

Critères physiques	Dénomination légale : Tarte salée à l'emmental, au fromage bleu et au fromage de chèvre - Prêt à cuire - Surgelé
Poids tel que vendu(g) 200,00 (+/-)	
Diamètre(cm) 12 (+/-)	

GTIN/EAN produit :	03291810088709	GTIN/EAN carton :	3291811145074
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	355x225x142
Cartons / palette	110	Poids net du carton (kg)	3.600
Unités / palette	1980	Poids brut du carton (kg)	4.020
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	12 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	465.2		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	171.2		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUS PRODUITS

Une quiche généreuse offrant une pâte feuilletée à 6 tours garnie d'une onctueuse préparation associant 3 fromages que sont l'emmental, le bleu et du chèvre.

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

Eau, farine de **blé**, margarine végétale (huiles et graisses végétales non hydrogénées de palme et de colza, eau, sel, émulsifiant : E471, acidifiant : E330, arôme naturel, colorant : E160a), **oeufs**, **fromage emmental** 9,5%, **crème de lait** (**crème de lait**, émulsifiant: E472e, amidon modifié, stabilisants: E440-E407), **fromage** bleu 6,5% (**lait de vache**, sel, présure animale, ferment lactique et d'affinage dont Penicillium Rocqueforti, CaCl2), **fromage de chèvre** 3,5% (**lait de chèvre** pasteurisé, sel, ferments lactiques et fongiques (dont **lactose**), coagulant), **lait** entier en poudre 2% (émulsifiant: lécithine de **soja**), sel, poivre, muscade.

Présence éventuelle de **poisson**, **mollusque**, **fruits à coque**, **céleri** et **graines de sésame**.

SPÉCIFICITÉS

- ✓ Sans porc
- ✓ Sans alcool

- ✓ Sans matières grasses hydrogénées
- ✓ Sans étiquetage OGM
- ✓ Sans ionisation



Conservation



Cuisson

Four à air pulsé 45 min à 175 °C

Four classique 45 min à 200 °C