

Article n° 2900

Mini Flammenkuchen (30 gr) PS

Assortiment cocktail

Conditionnement

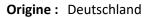
- carton de 30 pce

Conseil de préparation

Placer la tarte flambée surgelée au milieu du four. Placer sur le rail du four et cuire à 250°C pendant 4-5 minutes. minutes jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée

Ingrédients

Crème pour tartes flambées (CREME FRAICHE, sel, poivre) (30%), lard (env. 17%) (viande de porc, Sel de cuisine, épices, dextrose, sucre, sirop de glucose, extraits d'épices, antioxydant : Ascorbate de sodium E301,stabilisateurs : Citrate de sodium, conservateurs : Nitrite de sodium E250, nitrate de potassium E252, fumée), FARINE DE BLE, eau, oignons (env. 10%), huile de colza, levure, sel de cuisine, sucre



Allergènes

	Contient	Traces
Arachide	Non	
Crustacés	Non	
Céleri	Non	
Fruits à coque	Non	
Gluten	Oui	
Lait	Oui	
Lupin	Non	
Mollusques	Non	
Moutarde	Non	
Oeufs	Non	
Poisson	Non	
Soja	Non	
Sulfites	Non	
Sésame	Non	



Valeurs nutritives

	Par 100gr.
kcal	230
kJ	967
Protéines	9.4 gr.
Matières grasses	9.2 gr.
dont acides gras sat.	5.4 gr.
Glucides	27.4 gr.
Sucre	2 gr.
Sel	1.65 gr.
Fibres	0 gr.

Les informations nutritionnelles fournies sont indicatives.

Pour des informations plus précises, veuillez vous référer à l'étiquette du produit sur l'emballage d'origine.