

Article n° 9157

Quiche Lorraine ind. (12x180 gr) 12cm 43044

Feuilletés salés

Conditionnement

- carton de 12 pce

Conseil de préparation

Ne pas décongeler. Préchauffer votre four 10 à 15 minutes à 180°C.
Enfourner votre quiche et laisser cuire pendant 20 à 25 minutes. Sortir
laisser refroidir avant découpe.

Ingrédients

Pâte 32% : Farine de blé, margarine (huiles et graisses végétales non hydrogénées (palme et colza), eau, sel, émulsifiant : E471, correcteur d'acidité : E330, colorant : E160a), eau, dextrose, sel, poudres à lever : E450, E500, amidon de blé, agent de traitement de la farine : L-cystéine. Garniture 68% : Lait, oeufs, lardons fumés 16% (poitrine de porc, eau, sel, dextrose, acidifiant : E330, antioxydant : E301, conservateur : E250), crème, emmental 5%, amidon transformé de maïs, sel, arôme naturel de poivre (contient lait) (% mis en oeuvre et exprimés sur la garniture)



suggestion de présentation

Origine : Europe

Allergènes

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

Valeurs nutritives

	Par 100gr.
kcal	257
kJ	1071
Protéines	7.8 gr.
Matières grasses	16.1 gr.
dont acides gras sat.	7.55 gr.
Glucides	20.9 gr.
Sucre	2.3 gr.
Sel	1.09 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.