

88046 ~ MINI QUICHES 5 SAVEURS

 **CHEF**
Gourmet



Photo non contractuelle, après remise en œuvre.

Désignation produit :
Mini quiches 5 saveurs
Code article : 88046
Lieu de fabrication : France
Poids net : 18g par pièce
Taille produit : Ø 4cm
Type de produit : cuit, surgelé

COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES

Assortiment de 3 plateaux, 25 pièces de 18g par plateau :

- 3 x 5 Mini quiches chèvre, miel
- 3 x 5 Mini quiches épinards, saumon
- 3 x 5 Mini quiches légumes du soleil, tomate
- 3 x 5 Mini quiches 3 fromages (bleu, emmental, chèvre)
- 3 x 5 Mini quiches cèpes, persillade

Ingrédients : voir composition détaillée ci-après

Valeurs nutritionnelles (pour 100g) :

Energie (kJ / kcal)	1175 / 281
Matières grasses (g)	15
dont acides gras saturés (g)	9.6
Glucides (g)	27.5
dont sucres (g)	4.8
Protéines (g)	8.1
Sel (g)	0.99
Fibres alimentaires (g)	1.7
Sodium (mg)	397

88046 ~ MINI QUICHES 5 SAVEURS



COMPOSITION DÉTAILLÉE

► **Mini quiches au fromage de chèvre et miel** : pâte 36,3% (farine de **blé (gluten)**), beurre (**lait**), eau, sel, colorant : bêta-carotène), fromage de chèvre (**lait**) 26,2%, compotée d'oignons (oignons, eau, beurre (**lait**), sucre, caramel (sucre, eau), vinaigre de vin de Xérès (contient **sulfites**), amidon modifié de maïs), oignons cuits (oignons, huile d'olive, sel), crème (**lait**), miel 3,5%, thym.

► **Mini quiches aux épinards et saumon** : pâte 42% (farine de **blé (gluten)**), beurre (**lait**), eau, sel, colorant: bêta-carotène), épinards 14,5%, saumon cuit et fumé 13,4% (saumon (**poisson**) *Salmosalar*, sel), crème fraîche (**lait**), **lait** demi-écrémé, **œufs** entiers, amidon modifié de maïs, sel, poudre été extrait de **poisson**, oignon déshydraté, légumes déshydratés, épices et plantes aromatiques, arôme naturel de vin blanc (contient **sulfites**), coriandre, arôme naturel de poivre.

► **Mini quiches aux légumes du soleil et à la tomate** : pâte 35,6% (farine de **blé (gluten)**), beurre (**lait**), eau, sel, colorant: bêta-carotène), compotée d'oignons (oignons, eau, beurre (**lait**), sucre, caramel (sucre, eau), vinaigre de vin de Xérès (contient **sulfites**), amidon modifié de maïs), poivrons rouges et verts 12,8%, **lait** demi-écrémé, oignons cuits (oignons, huile d'olive, sel), tomates 6,1% (semi déshydratées et poudre), **œufs** entiers, huile d'olive, amidon modifié de maïs, sel, thym.

► **Mini quiches aux 3 fromages (bleu, emmental, chèvre)** : pâte 51% (farine de **blé (gluten)**), beurre (**lait**), eau, sel, colorant: bêta-carotène), fromages 24,7% (cubes de bleu (**lait**), emmental (**lait**), fromage de chèvre (**lait**)), **lait** demi-écrémé, **œufs** entiers, crème fraîche (**lait**), brisures de **noix** 1,4%, amidon modifié de maïs.

► **Mini quiches aux cèpes et persillade** : pâte 40,1% (farine de **blé (gluten)**), beurre (**lait**), eau, sel, colorant: bêta-carotène), **lait** demi-écrémé, cèpes 14,9%, **œufs** entiers, crème fraîche (**lait**), persil 2,4%, épinards, amidon modifié de maïs, ail en poudre, sel, arôme naturel de poivre.

Présence éventuelle de crustacés, céleri, moutarde, mollusques, soja et autres fruits à coques.

OGM : Non | MGH : Non | Gélatine de porc : Non | Ionisation : Non 2

88046 ~ MINI QUICHES 5 SAVEURS



CONSERVATION ET MISE EN ŒUVRE

Conservation et
stockage

- **À -18 °C**
- DLC* : 180 jours
- DLUO : 547 jours
- *Date Limite de consommation
- **Après décongélation** – Conserver les produits :
 - 24h entre 0 et 4 °C

Produit surgelé. Ne pas recongeler un produit décongelé.

Décongélation /
Mise en œuvre

Sans décongélation préalable, réchauffer dans le moule
au four traditionnel préchauffé, 20-25 min à 170 °C.

CONDITIONNEMENT

- ▶ Unité de vente (UV) : carton de 75 pièces (3 plateaux de 25 quiches de 18g)
- ▶ Palettisation : 192 cartons par palette, 16 couches de 12 cartons

	Dimensions (L x l x h)	Poids net	Poids brut
UV (carton)	291 x 257 x 94 mm	1,350kg	1,700kg
Palette*	> 192 UV 120 x 80 x 150 cm		326,4kg

*Hors palette (+0,15m, +30kg)

Code EAN: 3700478514623