



## QUICHE LORRAINE

### 65 g

*La recette traditionnelle et incontournable de la quiche lorraine, idéal comme entrée !*

Code de nomenclature douanière : 19059090

### Nos + Produits

- Une recette classique qui plaît à tous.
- Un produit pratique et facile à réchauffer.



### INGRÉDIENTS MIS EN OEUVRE

Eau, farine de **blé**, margarine végétale (huiles de palme, de colza et de tournesol, eau, sel, émulsifiant : E 471, correcteurs d'acidité : acide citrique et E 331), **œufs** entiers frais, **lactose** et protéines de **lait**, jambon 4% (jambon de porc, couenne, eau, sel, gélatine, stabilisants : carraghénanes - E 450, **lactose**, sirop de glucose, dextrose, arômes, conservateurs : E 316 - E 250), amidon de riz, **crème** fraîche, fécule de pomme de terre, sel, extraits d'épices.

Les informations en **gras** sont destinées aux personnes intolérantes ou allergiques.

Nous attestons que tous les produits que nous fabriquons sont élaborés à partir de matières premières conventionnelles et que, en application des règlements OGM (CE N° 1829/2003 et 1830/2003 du 18 octobre 2003), aucune mention spécifique n'est à indiquer sur les étiquetages. Nous garantissons qu'aucun des ingrédients entrant dans la composition de nos recettes n'a subi de traitement ionisant.

Fabriqué dans un atelier qui utilise : poisson, mollusques, crustacés, moutarde, céleri.

40% de pâte et 60% de garniture

Quiche : Ø 90 mm



### PROTOCOLE DE RÉCHAUFFAGE

**Au four à air pulsé préchauffé à 180-200° C** : enlever le moule aluminium, placer une grill au milieu du four et laisser chauffer :

**Sans décongélation** : 8 minutes environ

**Avec décongélation en froid positif (0 +3° C)** : 6 minutes environ.



### CONSERVATION

DLUO : 18 mois.

À conserver à -18° C.

Une fois dégelé, ce produit ne doit pas être recongelé.