



Nouvelle Pâte  
sans huile de palme

## QUICHE LORRAINE EN BANDE SANS ENTAME 1 KG

*L'authentique recette de la quiche lorraine à base de lardons fumés et de jambon.*

Code de nomenclature douanière : 19059090

### Nos + Produits

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



### INGRÉDIENTS MIS EN OEUVRE

Eau, farine de **blé**, **œufs** entiers frais, poitrine fumée 9% (poitrine de porc, sel, dextrose, acidifiant : E 325, conservateurs : E 316 - E 250), jambon 6% (jambon de porc, couenne, eau, sel, gélatine, stabilisants : carraghénanes - E450, **lactose**, sirop de glucose, dextrose, arômes, conservateurs : E316, E249), **crème** fraîche, amidon de riz, **emmental** 3%, **lactose** et protéines de **lait**, **beurre**, huile de colza, poudre à lever : E 450i et E 500ii, amidon de **blé**, amidon transformé de maïs, sel, jus concentré d'oignon.

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, céleri, moutarde.**

28% de pâte et 72% de garniture

Quiche de L334 \* I125 \* h25 mm



### PROTOCOLE DE RÉCHAUFFAGE

**Au four à air pulsé préchauffé à 200° C** : Placer une ou plusieurs quiches sur une grille dans le four préchauffé et laisser chauffer.

**Sans décongélation** : 30 minutes environ en surveillant la cuisson.

**Avec décongélation en froid positif (0 + 3° C)** : 18 minutes environ en surveillant la cuisson.



### CONSERVATION

DLUO : 18 mois.

À conserver à -18°C.

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