

QUICHE POULET POIREAUX x18
RMM
Code produit : 78707



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Produit de la boulangerie fine

Technologie : PAC (Prêt à Cuire)

<p>Critères physiques</p> <p>Poids tel que vendu (g) 200,00</p> <p>Poids (g) tel que consommé 170,00</p>	<p>Dénomination légale: Tarte salée au poulet aux poireaux - Prêt à cuire - Surgelé</p>
---	---

GTIN/EAN produit :	03291810787077	GTIN/EAN carton :	3291811236734
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	10	Pièces / carton	18 (18 x 1)
Couches / palette	11	Dim. du carton en mm L x l x h	355x225x142
Cartons / palette	110	Poids net du carton (kg)	3.600
Unités / palette	1980	Poids brut du carton (kg)	4.020
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	12 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	465.2		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	171.2		
Dimension palette	80 x 120		

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

lait entier reconstitué (eau, **lait** entier en poudre, émulsifiant (E322 (**soja**)), stabilisant (E339, E332)), farine de **blé**, margarine végétale (huiles et graisses végétales non hydrogénées de palme et de colza, eau, sel, émulsifiant (E471), acidifiant (E330), arôme naturel, colorant (E160a)), **œufs**, **crème (crème de lait**, émulsifiant (E472e), amidon modifié, stabilisant (E440, E407)), eau, volaille 6% (aiguillette de poulet 97%, sel, fécule de tapioca, maltodextrine), poireaux 6%, **fromage emmental** 6%, poivre noir, ail (**sulfites**), sel, muscade.

Présence éventuelle : **poissons, graines de sésame, mollusques**

VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100 g de produit tel que consommé (cuit)	Par produit	% AR* par produit cuit
Energie (kJ)	949	1128	1898	0
Energie (kcal)	228	270	456	23
Matières grasses (g)	14.3	17	28.6	41
dont acides gras saturés (g)	7.3	8.6	14.6	73
Glucides (g)	17.3	20.2	34.6	13
dont sucres (g)	2.4	2.8	4.8	5
dont amidon (g)	14.9	17.4	29.8	17
Fibres alimentaires (g)	0.9	1.1	1.8	7
Protéines (g)	6.9	8.7	13.8	28
Sel (g)	0.70	0.80	1.4	23

*AR: Apport de référence pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)

SPÉCIFICITÉS

- ✓ Sans porc
- ✓ Sans alcool
- ✓ Sans matières grasses hydrogénées
- ✓ Sans étiquetage OGM
- ✓ Sans ionisation



Conservation



Cuisson

Four à air pulsé 45 min à 170 °C
Four classique 45 min à 200 °C

CONSEILS D'UTILISATION :

Cuisson :

- four ventilé : 45 min à 170°C
- four à sole : 45 min à 200°C

CONSERVATION :

Ne pas recongeler un produit décongelé.