Hiestand Schweiz AG

26335
Art-Nr.



Le Tourier® Quiche Lorraine Ø 12cm

Küchlein mit Teig (37.5%) und Premiumschinken, geräucherter Schweinebrust und Emmentaler Belag (62.5%), aromatisiert, halbgebacken, tiefgefroren

Eigenschaften

Marke	COUP DE PATES
Convenience-Stufe	Halbgebackenes Produkt
TK-Gewicht	200 Gramm
Ausbackgewicht	170 Gramm
Kartoninhalt	12 Stück
Produktionsland	Frankreich
Kartongrösse	394*260*74mm
Kartons/Palette	216
EAN	3604380263351

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

Energie [kJ]	1016
Energie [kcal]	242.7
Fett [g]	14
davon gesättigte Fettsäuren [g]	7.3
Kohlenhydrate [g]	19
davon Zucker [g]	2.1
Ballaststoffe	1
Eiweiss [g]	9.8
Salz [g]	1.2

Zutaten

WEIZENMEHL, MILCH, 14% gekochter Schinken (Schweineschinken, Brühe (Wasser, Schweineschwarte, Zwiebeln, Schweineknochen, Karotten, Petersilie, Salz, Knoblauch, Gewürz, Lorbeerblätter, Pfeffer), Salz, Dextrose, natürliches Aroma, Calciumchorid, Konservierungsstoff E250, Antioxidationsmittel E316), Crème Fraîche (MILCH), pasteurisiertes VOLLEI, Wasser, Margarine (pflanzliche Fette und Öle (Palm, Raps), Wasser, Salz, Emulgator E471, Säuerungsmittel E270), 5% geräucherte Schweinebrust (Schweinebrust, Salz, Dextrose, natürliches Aroma, Säuerungsmittel E330, Antioxidationsmittel E301, Konservierungsstoff E250), 4.6% Emmentaler-Käse (MILCH), Reisstärke, Salz, Muskat, weißer Pfeffer. Das Produkt kann Spuren von HASELNÜSSEN, SENF, SOJA enthalten.

Allergene

Eier, Milch, Glutenhaltiges Getreide

Zubereitung

Backofen auf 180°C vorheizen. Aluminiumform entfernen. Während 17 bis 20 Minuten bei 170°C bis 180°C fertig backen. Das Produkt kann im Ofen mit dem HIESTAND-Backprogramm 4 gebacken werden.

Aufbewahrung

Tiefkühlprodukt. Bei -18°C aufbewahren. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Produkt-, Sortiments- und Verpackungsanpassungen bleiben vorbehalten. Die aktuelle Deklaration und das Produkthandling sind der jeweiligen Produktetikette zu entnehmen.