

MINI QUICHES

(75 unidades) – Congelado



INGREDIENTES:

- 3x5 Mini quiches de espinacas con salmón
- 3x5 Mini quiches de boletus con perejil
- 3x5 Mini quiches de verduras mediterráneas con tomate
- 3x5 Mini quiches de 3 quesos (queso azul, queso emmental, queso de cabra)
- 3x5 Mini quiches de queso de cabra con mie

Alergenos:

Los alérgenos de declaración obligatoria se indican en negrita en la lista de ingredientes. Puede contener trazas de crustáceos, apio, mostaza, moluscos, soja y otros frutos de cáscara.

Especificaciones del producto:

Hecho en Francia

Código producto:	000046
Código arancel:	1905908000
Unidades / Caja:	75
Cajas / Pallet:	192
Peso Neto (kg) Caja:	1,350
Peso Bruto (kg) Caja:	1,725
Dimensión Caja en mm:	301 L x 267 A x 108 A
Cajas por Capa / Capas por Pallet:	12 / 16
DUN14:	-
EAN13:	3700478514623
Altura Paletización (con pallet EUR):	1,73 (m)
Peso bruto del pallet EUR:	331,2 kg
Conservación descongelada:	24h entre 0 y 4°C
Fecha límite de consumo óptimo:	547 días
Fecha límite de venta:	180 días

Información Nutricional por 100g	
Valor energético	281.0 Kcal
Grasas	15.0 g
Ácidos grasos saturados	9.6 g
Carbohidratos	27.5 g
Azúcares	4.8 g
Fibras	1.7 g
Proteínas	8.1 g
Sal	0.99 g
Sodio	397 mg

*Ingesta de referencia de un adulto
medio (8400 kJ / 2000 kcal)*

CONSERVACIÓN:

- Conservar 24 horas como máximo entre 0 y 4°C una vez descongelado.
- Conservar a -18°C. Nunca vuelva a congelar un producto descongelado.

INSTRUCCIONES DE USO:

- Sin descongelar previamente, calentar con el molde en horno tradicional precalentado durante 20 – 25 min a 170°C.

Composición detallada:

Pasta: Harina de **trigo (gluten)**, mantequilla (**leche**) agua, sal, colorante: carotenos, agente de tratamiento de harinas: L-cisteína y sus clorhidratos.

Guarnición de espinacas con salmón: Espinacas 25,1%, salmón ahumado 23% (Salmón (**pescado**) *Salmo salar*, sal), nata (**leche**), **leche** semidesnatada, **huevos** enteros, almidón de maíz modificado, preparación aromatizante (sal, polvo y extracto de **pescado**, cebolla deshidratada, verduras deshidratadas, especias y hierbas), aroma natural de vino blanco (contiene **sulfitos**), sal, cilantro en polvo, aroma natural de pimienta.

Guarnición de boletus con perejil: **Leche** semidesnatada, boletus 25%, **huevos** enteros, nata (**leche**) perejil 4,1%, espinacas, almidón de maíz modificado, ajo en polvo (contiene **sulfitos**) sal, aroma natural de pimienta.

Guarnición de verduras mediterráneas con tomate: Compota de cebolla (cebolla, agua, mantequilla (**leche**) azúcar, caramelo (azúcar, agua), vinagre de vino de Jerez (contiene **sulfitos**) almidón de maíz modificado), pimientos rojos y verdes 20%, **leche** semidesnatada, cebolla frita (cebolla, aceite de oliva, sal), tomates 9,5% (semi deshidratados y en polvo), **huevos** enteros, aceite de oliva, almidón de maíz modificado, sal, tomillo.

Guarnición de tres quesos (queso azul, queso emmental y queso de cabra): Quesos 50,5% (dados de queso azul (**leche**), queso emmental ((**leche**) y queso de cabra (**leche**)), **leche** semidesnatada, **huevos** enteros, nata (**leche**), trocitos de **nuez** 2,8%, almidón de maíz modificado.

Guarnición de queso de cabra con miel: Queso de cabra (**leche**) 41,2%, compota de cebolla (cebolla, agua, mantequilla (**leche**) azúcar, caramelo (azúcar, agua), vinagre de vino de Jerez (contiene **sulfitos**), almidón de maíz modificado), cebolla frita (cebolla, aceite de oliva, sal), nata (**leche**), miel 5,5% tomillo.