



Quiche FAM Bacon-Oignons ROND PÂTE SABLÉE 100% PUR BEURRE



GTIN : 212345006160
Code: PRF616
Conservation : Congelé
État : Cuit congelé
Poids : 575 g
Format : 8"

Valeur nutritive	
Pour 1 /4 quiche (144g)	
Calories 360	% valeur quotidienne*
Lipides 26g	35%
Saturés 15g	
+Trans 0,5g	75%
Glucides 23g	
Fibres 1g	4%
Sucres 3g	3%
Protéines 10g	
Cholestérol 150mg	
Sodium 300mg	13%
Potassium 175mg	4%
Calcium 75mg	6%
Fer 1,75mg	10%
*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup	

Liste d'ingrédients

Ingredients : Garniture : Lait • Crème à fouetter 35% (crème, lait, carraghénine, gel de cellulose, gomme de cellulose) • Œufs • Bacon fumé (porc, eau, sel, sucre, phosphate de sodium, substance aromatisante, érythorbate de sodium, bicarbonate de sodium, nitrite de sodium, fumée) • Oignons • Sel • Noix de muscade. Pâte brisée : Farine de blé (gluten) • Beurre salé (lait) • Eau • Œufs • Vinaigre blanc • Lécithine de soja • solution réductrice à base de levure inactive clean label (Farine de blé enrichie (farine de blé, niacine, fer réduit, mononitrate de thiamine, riboflavine, acide folique), levure sèche inactive),

Contient : Blé (gluten), Œufs, Soja, Lait.

Peut contenir : Noix.

Conditions de conservation

Conservation au congélateur (-18°C) pendant **12 mois**.

Conservation au réfrigérateur (4°C) pendant **7 jours** après décongélation,

Conseils de préparation

Préchauffer le four à 350°F.

Si congelée : prévoir 30 minutes de cuisson.

Si réfrigérée : Prévoir 20 minutes de cuisson.

Laisser tiédir quelques minutes à la sortie du four avant de servir,

Conditionnement

Nombre d'unités par caisse :	30
Format de la caisse :	24" x 16 "
Poids de la caisse :	17,250 kg
Format de la palette :	48" x 40" x 56-1/4"
Nombre de caisses par palette :	25

Pourquoi Carrément Tarte?

Ingrédients naturels, pâte sablée faite maison, 100% pur beurre, sans matières grasses hydrogénées, additifs ou conservateurs. Produit artisanal fabriqué au Québec, Canada. Conditionnement solide qui évite les bris.

CARRÉMENT TARTE

8219 17e Avenue, Suite 201, Montréal QC H1Z 4J9
info@carrementarte.com | carrementtarte.com