Mini Quiches 18gr

Réf : **12830**

Fournisseur : TRAITEUR DE PARIS

Conditionnement	Carton de 3 plateaux de 25 pièces	Carton de 1.350 kg

Liste des ingrédients	Mini quiche au fromage de chèvre et miel : 36,3% pâte (farine de blé (gluten), beurre (lait), eau, sel, colorant : beta-carotène), 26,2% fromage de chèvre (lait), compotée doignons (oignons, eau, beurre (lait), sucre, caramel (sucre, eau), vinaigre de vin de Xérès (contient sulfites), amidon modifié de maïs), oignons cuits (oignons, huile dolive, sel), crème (lait), 3,5% miel, thym. Mini quiche aux épinards et saumon : 42% pâte (farine de blé (gluten), beurre (lait), eau, sel, colorant : beta-carotène), 14,5% épinards, 13,4% saumon cuit et fumé (saumon (poisson) Salmo salar, sel), crème fraîche (lait), lait demi-écrémé, oeufs entiers, amidon modifié de maïs, sel, poudre et extrait de poisson, oignon déshydraté, légumes déshydratés, épices et plantes aromatiques, arôme naturel de vin blanc (contient sulfites), coriandre, arôme naturel de poivre. Mini quiche aux légumes du soleil et à la tomate : 35,6% pâte (farine de blé (gluten), beurre (lait), eau, sel, colorant : betaoecarotène), compotée doignons (oignons, eau, beurre (lait), sucre, caramel (sucre, eau), vinaigre de vin de Xérès (contient sulfites), amidon modifié de maïs), 12,8% poivrons rouges et verts, lait demi-écrémé, oignons cuits (oignons, huile dolive, sel), 6,1% tomates (semi déshydratées et poudre), ufs entiers, huile dolive, amidon modifié de maïs, sel, thym. Mini quiche aux 3 fromages (bleu, emmental, chèvre) : 51% pâte (farine de blé (gluten), beurre (lait), eau, sel, colorant : betaoecarotène),24,7% fromages (cubes de bleu (lait), emmental (lait), fromage de chèvre (lait)), lait demi-écrémé, ufs entiers, crème fraiche (lait), 1,4% brisures de noix, amidon modifié de maïs. Mini quiche aux cèpes et persillade : 40,1% pâte (farine de blé (gluten), beurre (lait), eau, sel, colorant : beta-carotène), lait demi-écrémé, 14,9% cèpes, ufs entiers, crème fraiche (lait), 2,4% persil, épinards, amidon modifié de maïs, ail en poudre, sel, arôme naturel de poivre
Informations complémentaires	Transformé en France
Allergènes	Céréales contenant du gluten, lait et produits à base de lait (y compris le lactose), sulfites, poissons, oeufs et produits à base d'oeufs, noix / Présences éventuelles : crustacés, céleri, moutarde, mollusques, soja, fruits à coques

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Durée de vie estimée après décongélation	24h entre 0°C et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Laissez-les à température ambiante et passez-les au four

	pendant 20 à 25 minutes avant de déguster : à utiliser en buffet, cocktail ou évènement traiteur directement après décongélation pour un rendu élégant et prêt à servir.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1175	Énergie (kcal) : 281	Fibres alimentaires (g) : 1.70
Glucides (g) : 27.50	Dont en sucres (g) : 4.80	Protéines (g) : 8.10
Matières grasses (g) : 15	Dont en acides gras saturés (g) : 9.60	Sel (g) : 0.99