Croque Monsieur Prémium 250gr

Réf : **11259**

Fournisseur : JEAN ROUTHIAU

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Carton de 12 pièces	Carton de 3.000 kg

Liste des ingrédients	pain de mie 32% (farine de BLE 62,5%, eau, sucre, huile de colza, arôme (contient alcool), sel, gluten de BLE, levure, conservateur : E282, vinaigre, farine de fèves, extrait d'acérola), crème fraîche épaisse 25,4% (LAIT), EMMENTAL râpé 22,2%, jambon cuit supérieur 20% (jambon de porc (origine : France), sel, dextrose, antioxydant : E316, conservateur : E250), sel, poivre
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Recette double jambon Absence d'OGM
Allergènes	céréales contenant du gluten, lait et produits à base de lait (y compris le lactose) / présences éventuelles : oeufs et produits à base d'oeufs, soja, fruits à coques, sésame

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	12 heures entre 0° et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	24 heures entre 0° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Préchauffer votre four à 180°C. Disposer votre croque sur la plaque chaude. Cuire à four sec à 180°C pendant 15 minutes.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1132	Énergie (kcal) : 271	Fibres alimentaires (g) : 1.2
Glucides (g) : 16	Dont en sucres (g) : 3.2	Protéines (g) : 13
Matières grasses (g) : 17	Dont en acides gras saturés (g) : 11	Sel (g) : 1.3

Chefcook - 5, Allée des Atlantes - 28000 CHARTRES - France
Pour toutes questions, merci de nous contacter
Tel: 02 37 26 97 95 - contact@chefcook.fr