



## **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	Recette double jambon Absence d'OGM  Céréales contenant du gluten, lait et produits à base de lait (y compris le lactose) / Présences éventuelles : oeufs, soja, fruits à coques, sésame	
Allergènes		

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé	
Temps de décongélation	12h entre 0°C et 4°C	
Durée de vie estimée après décongélation	24h entre 0°C 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) : 1.20
Glucides (g): 16	Dont en sucres (g) : 3.20	Protéines (g) : 13
Matières grasses (g) : 17	Dont en acides gras saturés (g) : 11	Sel (g) : 1.30