



Flammkueche Tradition Emmental- poireaux	FL022
Poids	340g
Dimension	environ 28 x 38 cm
Description	Flammkueche Tradition Emmental-Poireaux
Ingrédients	CRÈME 32% (FROMAGE BLANC, CRÈME FRAICHE , huile de colza, farine de BLÉ , sel, féculé de pomme de terre, poivre), farine de BLÉ , poireaux 16%, eau, EMMENTAL (45% Fett i.Tr) 11% (agent de séparation : amidon de pommes de terre), huile de colza, sel, épices
Allergènes	Lait et blé
Valeurs nutritives	pour 100g : énergie 795 kJ (189kal), lipides 6,8g (dont acides gras saturés 3,6g), glucides 23 g (dont sucres 2,2g), protéines 8,3g, sel 0,95g
Conservation	Congélateur -18°C voir DLUO sur l'emballage
	Produit surgelé, ne pas recongeler un produit décongelé
Mise en œuvre	Préchauffer le four à pierre à 275-300°C. Sortir le produit de l'emballage et enfourner pour 4-6 minutes. Les temps de cuisson peuvent varier selon le type de four utilisé
Dimension colis	40 x 30 x 18cm
Conditionnement	15 pièces par colis
Provenance de la viande	UE
Provenance de la farine	UE