

Croque Monsieur

mit Trutenfleisch und Schmelzkäse



Art. Nr.	9003
Haltbarkeit bei -18°C (Tage)	90 *
Gewicht (g)	140
Liefereinheit	STK24CT
GTIN-13	7611075090037
Gesamtgewicht (kg)	3.63
Lagerbedingungen	Tiefkühlen (mind. -18°C)

Zubereitung

Mikrowellengerät mit Crisp-Funktion: Produkt kommt direkt aus dem Tiefkühler ins Zubereitungsgerät. Mikrowellengerät (ca. 700 Watt) mit dazugehörigem Backblech und eingeschalteter Crisp-Funktion 3 Minuten vorheizen. Zubereitungsdauer (750 Watt, mit Crisp-Funktion): 3,5 Minuten, nach 2 Minuten einmal wenden (ohne Folie).

Snack-Toaster: Produkt vor dem Backen auftauen lassen. Aufgetaute Produkte sind 4 Tage im Kühlschrank bei max. 4 °C haltbar. Damit auch der Kern richtig heiss wird, sollte das Produkt zuerst im Mikrowellengerät bei 750 Watt 1 - 1,5 Minuten erhitzt werden. Zubereitungsdauer (mit Folie): 4 Minuten, nach 2 Minuten einmal wenden.

Sachbezeichnung

Helles Weizenbrot mit Schmelzkäsezubereitung und Trutenfleischerzeugnis gekocht, tiefgekühlt

Zutaten

WEIZENMEHL, SCHWEIZER SCHMELZKÄSE VOLLFETT 27%, Trutenbrustschinken HU 21% (Trutenfleisch, Wasser, Nitritpökelsalz (mit Konservierungsmittel [E250]), Säureregulator [E325], [E500], Antioxidans [E301], Stabilisator [E331], [E450], [E451], Glucosesirup, Traubenzucker, Speisesalz jodiert, Geschmacksverstärker [E621] GEMÜSEBOUILLON (MIT SELLERIE), Würze, Raucharoma), WEIZENSAUERTEIG, Wasser, Rapsöl, Backhefe, Zucker, Speisesalz jodiert, Säuerungsmittel [E262], Mehlbehandlungsmittel [E300]

Allergene

Gluten, Milch, Sellerie

Nährwerte pro 100 g

Romer's Hausbäckerei AG
Neubuchstrasse 1
8717 Benken SG

Telefon 055 293 36 36
info@romers.ch
www.romers.ch



Kilojoule ca. (kJ)	1012	Kilokal. ca. (kcal)	242
Fett (g)	9.8	Kohlenhydrate (g)	24
davon gesättigte Fettsäuren (g)	4.9	davon Zucker (g)	1.5
Eiweiss (g)	14	Salz (g)	2