



Croque Monsieur

avec viande de dinde et fromage fondu

N° art.	9003
Conservation à -18°C (jours)	90 *
Poids (g)	140
Unité de livraison	CT à 24 STK
GTIN-13	7611075090037
Poids total (kg)	3.63
Conditions de stockage	surgelé, au moins -18 °C
Pays de production	CH

Préparation

Four à micro-ondes: Transférer le produit directement du congélateur dans l'appareil de préparation. Préchauffer le four à micro-ondes (env. 700 Watt) pendant 3 minutes avec la plaque correspondante et en enclenchant la fonction Crisp. Durée de la préparation (env. 700 Watt, avec fonction Crisp): 3,5 minutes, retourner après 2 minute (sans feuille).

Snack-Toaster: Laisser décongeler le produit avant de le mettre au four. Les produits décongelés se conservent 4 jours au réfrigérateur à 4° max. Pour assurer que le coeur du produit devienne également bien chaud, le produit devrait d'abord être chauffé au four à micro-ondes à env. 700 Watt 1 - 1,5 minutes environ. Durée de la préparation (avec feuille): 4 minutes, retourner une fois après 2 minutes.

Dénomination spécifique

Pain de blé clair avec préparation de fromage fondu et produit à base de viande de dinde cuit, surgelé

Ingrédients

Pain de mie (AT) 52.05%: FARINE DE BLÉ, LEVAIN DE BLÉ, eau, huile de colza, levure de boulangerie, sel comestible iodé, acidifiant [E262], agent de traitement de la farine [E300]

Fromage 27.4%: FROMAGE FONDU GRAS (CH)

Jambon de dinde 20.55%: blanc de dinde HU (viande de dinde, eau, sel nitrité (sel comestible, conservateur [E250]) (sel comestible, conservateur [E250]), correcteurs d'acidité ([E325], [E500]), antioxydant [E301], stabilisants ([E331], [E450], [E451]), sirop de glucose, glucose, sel comestible iodé, exhausteur de goût [E621], mélange d'épices, condiment, arôme)

Allergènes

gluten, lait, Traces de soja

Valeurs nutritionnelles par 100 g

Romer's Hausbäckerei AG
Neubuchstrasse 1
8717 Benken SG

Téléphone 055 293 36 36
info@romers.swiss
www.romers.swiss



Kilojoule env. (kJ)	1043	Kilocal. env. (kcal)	249
Lipides (g)	8.9	Glucides (g)	27
dont acides gras saturés (g)	4.4	dont sucres (g)	1.7
Protéines (g)	14	Sel (g)	2.1