

## Croque Monsieur

avec viande de dinde et fromage fondu



N° art.	9003
Conservation à -18°C (jours)	90 *
Poids (g)	140
Unité de livraison	STK24CT
GTIN-13	7611075090037
Poids total (kg)	3.63
Conditions de stockage	surgelé, au moins -18 °C

### Préparation

**Four à micro-ondes:** Transférer le produit directement du congélateur dans l'appareil de préparation. Préchauffer le four à micro-ondes (750 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

FARINE DE BLÉ, FROMAGE FONDU SUISSE GRAS 27%, blanc de dinde HU 21% (viande de dinde, eau, sel nitrité (avec conservateur [E250]), correcteur d'acidité [E325], [E500], antioxydant [E301], stabilisant [E331], [E450], [E451], sirop de glucose, glucose, sel comestible iodé, exhausteur de goût [E621], BOUILLON DE LÉGUMES (AVEC CÉLERI), condiment, arôme de fumée), LEVAIN DE BLÉ, eau, huile de colza, levure de boulangerie, sucre, sel comestible iodé, acidifiant [E262], agent de traitement de la farine [E300]

### Allergènes

gluten, lait, céleri

### Valeurs nutritionnelles par 100 g

Romer's Hausbäckerei AG  
Neubuchstrasse 1  
8717 Benken SG

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



Kilojoule env. (kJ)	1012	Kilocal. env. (kcal)	242
Lipides (g)	9.8	Glucides (g)	24
dont acides gras saturés (g)	4.9	dont sucres (g)	1.5
Protéines (g)	14	Sel (g)	2