

Pain flambé

avec lard et oignons



| | |
|------------------------------|------------------------------|
| N° art. | 9014 |
| Conservation à -18°C (jours) | 60 * |
| Poids (g) | 140 |
| Unité de livraison | CT à 24 STK |
| GTIN-13 | 7611075090143 |
| Poids total (kg) | 3.74 |
| Conditions de stockage | surgelé, entre -18 et -22 °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 min. avec la plaque correspondante et en enclenchant la fonction Crisp. Durée de la préparation (env. 700 Watt, avec fonction Crisp): 2,5 minutes (sans feuille). **Snack-Toaster:** Laisser décongeler le produit avant de le mettre au four. Les produits décongelés se conservent 4 jours au réfrigérateur à +5° max. Durée de la préparation (sans feuille): 5 minutes.

Dénomination spécifique

Pain de blé clair avec produit à base de viande de porc, oignons et préparation de fromage fondu, surgelé

Ingrédients

FARINE DE BLÉ, eau, lardons CH 14% (viande de porc, sel nitrité (sel comestible,, conservateur [E250]),, extrait d'épice, glucose, sucre,, stabilisant [E450],, antioxydant [E301],, arôme), oignons 10%, LAIT ENTIER, fromage fondu gras (CH) 6.9%, levure de boulangerie, GLUTEN DE BLÉ, AMIDON DE BLÉ, sel comestible iodé, FARINE DE GONFLEMENT DE BLÉ, CONDIMENT EN POUDRE (exhausteur de goût [E621],, LACTOSE), FARINE DE MALT D'ORGE, exhausteur de goût [E621], glucose, agent de traitement de la farine [E300]

Valeurs nutritionnelles par 100 g

| | | | |
|------------------------------|-----|----------------------|-----|
| Kilojoule env. (kJ) | 904 | Kilocal. env. (kcal) | 216 |
| Lipides (g) | 5.8 | Glucides (g) | 29 |
| dont acides gras saturés (g) | 2.6 | dont sucres (g) | 1.4 |

Romer's Hausbäckerei AG
Neubuchstrasse 1
8717 Benken SG

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



| | | | |
|---------------|----|---------|-----|
| Protéines (g) | 11 | Sel (g) | 1.8 |
|---------------|----|---------|-----|