

# CLAFOUTIS FONDUE DE POIREAUX ET EMMENTAL

## 150 G



Un appareil riche en crème fraîche et en œufs frais, garni de poireaux fondants et d'emmental.

100% de garniture  
Clafoutis salé de 150 g : Ø 100 mm

### POINTS FORTS

- 0% de pâte, 100% de garniture.
- Un réchauffage express : 2 min 3 sec au micro-ondes.

### INGRÉDIENTS MIS EN ŒUVRE

**Garniture (100%) :** Poireaux (21,5%), eau, crème fraîche, œufs frais, emmental (10,5%), farine de blé, lait écrémé en poudre, sel, persil, poivre.

**Contient :** Lait, œuf, blé.

### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs énergétiques	moyennes pour 100 g
Kcal	172
Kj	717



Valeurs Nutritionnelles	moyennes pour 100 g	
Protéines	7,1 g	
Glucides	12 g	
Lipides	10,6 g	
Fibres		
Sodium	0,29 g	

### PROTOCOLE DE RÉCHAUFFAGE

**Au four à micro-ondes 1000W :** Enlever le film et le moule, mettre le produit sur une assiette et faire chauffer :

- 4 minutes à l'état surgelé,
- 2 minutes 30 après décongélation en froid positif (0 +3° C).

**Au four à air pulsé à 190° C :** Enlever le film et le moule, mettre le produit sur la grille au milieu du four et faire chauffer :

- 20 minutes à l'état surgelé,
- 10 minutes après décongélation en froid positif (0 +3° C).

**Au toaster :** Régler sur la grille sole uniquement, enlever le film et le moule, faire chauffer :

- 35 minutes à l'état surgelé,
- 25 minutes après décongélation en froid positif (0 +3° C).

### CONSERVATION

DLUO : 18 mois.

À conserver à -18° C.

Une fois dégelé, ce produit ne doit pas être recongelé.

Code PF : 305526

Code EAN : 3 24883 305526 3

Code d'agrément : FR - 49.060.01-CE

FAB : 300 Sg

EMB : 49 060 C

Site de fabrication : Chacé

### DONNÉES LOGISTIQUES

	COLIS	PALETTE
Nbre de pièces	12	1728
Nbre de colis		144
Nbre de couches		9
Nbre de colis par couche	16	

	PIÈCE	COLIS	PALETTE
Poids net (kg)	150 g	1,8	259
Poids brut (kg)		2,26	350
Largeur (mm)		136	1200
Longueur (mm)		390	800
Hauteur (mm)		170	
Hauteur avec palette (mm)			1680