

CLAFOUTIS JAMBON BACON EMMENTAL 150 G

Une savoureuse recette à base de bacon, jambon et d'emmental, le tout parsemé de ciboulette ciselée.

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

POINTS FORTS

- Un produit gourmand et savoureux.
- 0% de pâte, 100% de garniture.



INGRÉDIENTS MIS EN ŒUVRE

Eau, crème fraîche, œufs frais, emmental, préparation fromagère (eau, fromage, huile végétale, protéines de lait, amidon transformé, sel), farine de blé, jambon 7% (jambon de porc, eau, dextrose, lactose, sirop de glucose, sel, arômes (et arôme de fumée), stabilisants : E 450 et E 451, anti oxygène : E 316, conservateur : E 250), bacon fumé 4% (maigre de porc, sel, dextrose, arôme, acidifiant : acide citrique, conservateurs : E 316 et E 250), lait écrémé en poudre, sel, ciboulette, poivre.

Fabriqué dans un atelier utilisant : poisson, crustacés, mollusques, céleri, moutarde.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs énergétiques	moyennes pour 100 g
Kcal	214
Kj	892



Valeurs Nutritionnelles	moyennes pour 100 g	
Protéines	10,4 g	
Glucides	11,4 g	dont sucres 2,7 g
Lipides	14,1 g	dont acides gras saturés 8 g
Fibres	0,3 g	
Sodium	0,54 g	

PROTOCOLE DE RÉCHAUFFAGE

Au four à micro-ondes 1000 W : 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 : 305524

Code EAN : 3 24883 305524 9

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)	0,150	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