

CLAFOUTIS TOMATES MOZZARELLA BASILIC 150 G

Une recette à base de tomates et tomates confites, le tout relevé d'une pointe de basilic et généreux en mozzarella.

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

POINTS FORTS

- 0% de pâte, 100% de garniture.
- Une recette simple qui plait à tous.



INGRÉDIENTS MIS EN ŒUVRE

Garniture (100%) : Crème fraîche, eau, tomates (17,5%), œufs frais, mozzarella (10,5%), farine de blé, tomates confites (4%) (tomates, huile de colza, sel, aromates), lait écrémé en poudre, sel, basilic, poivre.

Contient : Lait, œuf, blé.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs énergétiques	moyennes pour 100 g
Kcal	170
Kj	712



Valeurs Nutritionnelles	moyennes pour 100 g	
Protéines	6,4 g	
Glucides	13,3 g	
Lipides	10,2 g	
Fibres		
Sodium	0,33 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 : 305525

Code EAN : 3 24883 305525 6

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