



## QUICHE LORRAINE - 110 g Código: 02021015



Sugerencia de presentación

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto de panadería de alta gama **Tecnología** : Precocido

<b>Criterios físicos</b>	32 quiche lorraines precocidas ultracongeladas.
Peso (g) como vendido 110,00 (+/- 3)	
Diámetro (cm) 10 (+/- 3)	

<b>GTIN/EAN producto :</b>	13291810021935	<b>GTIN/EAN Caja :</b>	3291811179482
<b>Paletización</b>	30-Pal. 80x120	<b>Acondicionamiento</b>	00-Standard
Cajas / capa	8	Piezas / caja	32 (32 x 1)
Capas / palet	13	Medidas de la caja en mm L x a x a	456x231x110
Cajas / palet	104	Peso neto de la caja (kg)	3.520
Unidades / palet	3328	Peso bruto de la caja (kg)	3.900
Peso neto palet (kg)	23	<b>Caducidad mínima</b>	18 Meses
Peso bruto, palet incluido (kg)	428.6		
Altura total (cm)	158		
Medidas palet	80 x 120		

### VENTAJAS PRODUCTO

Fondo de masa quebrada margarina, con bordes rectos, relleno una guarnición rica en jamón y bacon con huevo.

### INGREDIENTES (COMO SE VENDE)

**leche** semidesnatada, harina de **trigo**, **huevos**, margarina vegetal (aceites vegetales no hidrogenados de palma y colza, agua, sal, emulgente : E471, corrector de acidez : E330, colorante : E160a), bacon cocido ahumado 8% (pechuga de cerdo, agua, sal, dextrosa, acidulante : E330, antioxidante : E301, conservador : E250), crema de **leche**, jamón superior de cerdo 4% (jamón de cerdo, agua, sal, aromas naturales, jarabe de glucosa, conservadores : E250-E316), agua, **queso emmental**, dextrosa, fibra de **trigo**, sal, aroma natural de pimienta (**leche**), gasificantes : E450-E500, almidón de **trigo**, agente de tratamiento de la harina : E920.  
Puede contener **crustáceos**, pesado, **soja**, **frutos de cáscara**, **apio**, **mostaza** y **moluscos**.

## **VALORES NUTRICIONALES**

	Por 100 g de producto a la venta	Por 100 g de producto cocido	Por producto	% IR* por producto cocido
Valor energético (kJ)	0	1101	0	0
Valor energético (kcal)	0	264	0	0
Grasas (g)	0	15.6	0	0
de las cuales saturadas (g)	0	6.8	0	0
Hidratos de carbono (g)	0	22.3	0	0
de los cuales azúcares (g)	0	5.3	0	0
de los cuales almidón (g)	0	17.1	0	0
Fibra alimentaria (g)	0	1.1	0	0
Proteínas (g)	0	8	0	0
Sal (g)	0.00	1.05	0	0

\*IR : ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ/2000kcal)

### **ESPECIFICIDADES**

- |                        |                                    |
|------------------------|------------------------------------|
| ✓ Presencia de cerdo   | ✓ Sin materias grasas hidrogenadas |
| ✓ Presencia de alcohol | ✓ No etiquetado OGM                |
|                        | ✓ Sin ionización                   |



Conservación



Cocción

Horno de convección 20-25 min a 180 °C

Horno clásico 20-25 min a 180 °C

### **PREPARACIÓN :**

Sin descongelación previa, colocar el producto previamente sacado del molde en las placas

Horno: 20 a 25 min a 190°C-200°C

Servir caliente. Cocción con el tiro abierto.

Adaptar tiempo y cocción según el horno y las cantidades de Quiches.

Las Quiches son listas para el uso en cuanto la masa y la guarnición están doradas.

**NO VOLVER A CONGELAR UN PRODUCTO YA DESCONGELADO**