



QUICHES ET TARTES

PRÉSENTATION

- Ces tartes sont préparées à partir d'ingrédients rigoureusement sélectionnés, pour obtenir ces recettes gourmandes : pâte croustillante, œuf, crème, lardons, saumon, épinard, brocoli. Avec un appareil riche et onctueux, une garniture généreuse, elles conservent leur aspect traditionnel et offrent une présentation de qualité.

Variétés : quiche lorraine, tarte saumon-brocoli, tarte chèvre et tomate, tarte poireaux, tarte fromage et tarte tartiflette.

Ces quiches et tartes sont destinées à la restauration commerciale, brasseries, cafétérias, points chauds...

CONDITIONNEMENT

- En moule cannelé – diamètre 10 cm
- Carton de 12 pièces x 180 g

MODE D'EMPLOI

- Produit prêt à réchauffer. Ne pas décongeler. Préchauffer votre four 10 à 15 minutes à 180°C. Enfoumer la quiche et laisser cuire 20 à 25 minutes. Sortir, laisser refroidir avant découpe.
- Au micro-ondes : retirer la coupelle aluminium, réchauffer 2 à 3 minutes à puissance maximum.



QUICHES

PRESENTATION

- Our quiches are prepared from meticulously selected ingredients, to obtain these delicious recipes: crispy shortcrust pastry, eggs, cream, bacon, salmon, spinach, broccoli. With a rich, smooth filling and generous toppings, they retain their traditional appearance; a real, quality product.

Varieties: quiche lorraine, salmon and broccoli, goat's cheese and tomato, leek, cheese, Tartiflette (bacon, cream and cheese).

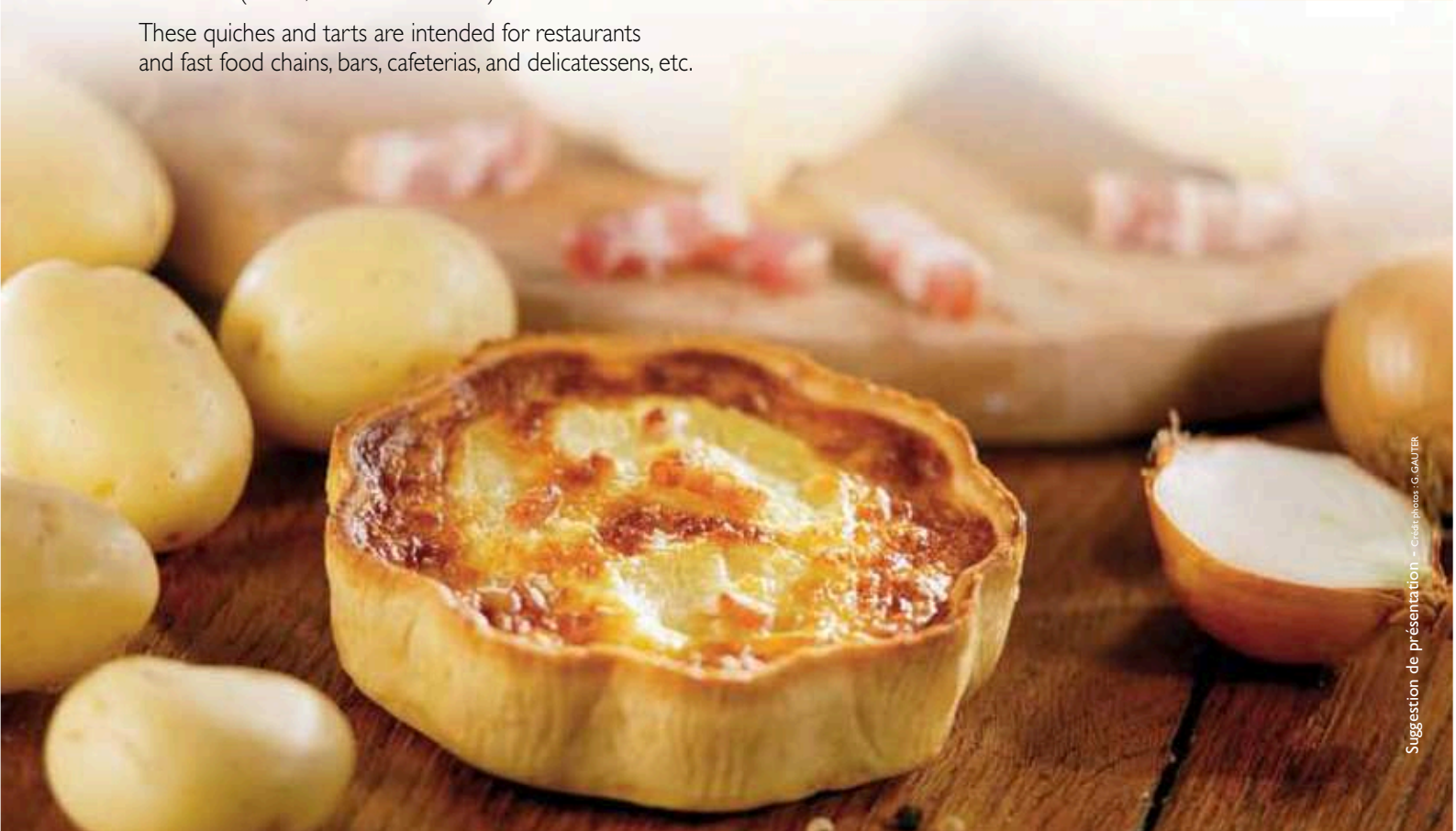
These quiches and tarts are intended for restaurants and fast food chains, bars, cafeterias, and delicatessens, etc.

PACKAGING

- In a fluted mould – 10 cm diameter
- Box of 12 pieces x 180 g

DIRECTIONS

- Product is ready to heat. Do not defrost. Preheat oven for 10 to 15 minutes at 180°C. Place quiche in oven and cook for 20 to 25 minutes. Take out of the oven and allow it to cool before cutting.
- Microwave: remove the aluminium tray; heat for 2 to 3 minutes at maximum power.





QUICHES UND KUCHEN

PRÄSENTATION

- Die Kuchen werden mit streng ausgewählten Zutaten zubereitet. Für das Gelingen dieser Feinschmecker-Rezepte: knuspriger Teig, Ei, Rahm, Speck, Lachs, Spinat, Broccoli. Mit einer reichhaltigen und sämigen Mischung und einem großzügigen Belag, bewahren sie ihr traditionelles Aussehen und bieten eine qualitätsreiche Präsentation.

Sorten: Quiche Lorraine, Lachs-Broccoli-Quiche, Ziegenkäse-Tomaten-Quiche, Porree, Käse, Tartiflette.

Diese Quiches und Kuchen sind für kommerzielle Gastronomie, Brauereien, Cafeterias und Verkaufsstände bestimmt.

VERPACKUNG

- In kannellierter Form – 10 cm Durchmesser
- Karton von 12 Stück x 180 g

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

- Produkt bereit zum Aufwärmen. Nicht auftauen. Den Backofen 10 bis 15 Minuten bei 180 C° vorheizen. Die Quiche hineinschieben und 20 bis 25 Minuten backen lassen. Herausnehmen und vor dem Kleinschneiden erkalten lassen.
- In der Mikrowelle: Das Aluminiumschälchen entfernen, 2 bis 3 Minuten bei maximaler Leistung aufwärmen.



QUICHES Y TARTAS

PRESENTACIÓN

- Estas tartas están preparadas a partir de ingredientes rigurosamente seleccionados, para obtener estas sabrosas recetas: masa crujiente, huevo, nata, tocino, salmón, espinacas, brécol. Con una crema rica y untuosa, y un abundante relleno, estas tartas conservan su aspecto tradicional y ofrecen una presentación de calidad.

Variedades: quiche lorraine, tarta de salmón y brécol, tarta de queso de cabra y tomate, tarta de puerros, tarta de queso, tarta tartiflette de patatas y queso.

Estas quiches y tartas están destinadas a la restauración comercial, cervecerías, cafeterías, bares de pinchos calientes...

ENVASADO

- En molde acanalado – diámetro 10 cm
- Caja de 12 piezas x 180g

MODO DE EMPLEO

- Producto listo para calentar. No descongelar. Precalentar el horno a 180°C durante 10-15 minutos. Introducir la quiche y hornear de 20 a 25 minutos. Déjela enfriar antes de cortarla.
- En el microondas: retirar la envoltura de aluminio y calentar 2 o 3 minutos a máxima potencia.

