



## FONDS DE QUICHE CRUS AU BEURRE

### PRÉSENTATION

- Ces fonds de quiche prêts à garnir sont élaborés sous forme d'une pâte brisée au beurre et présentés dans leur moule aluminium sous atmosphère protectrice.

### Formats : Ronds

180 gr (Ø18 cm)

360 gr (Ø27 cm)

### En Bande

420 gr (440 mm x 160 mm)

### CONDITIONNEMENT

- 180 gr (Ø18 cm) : 18 pièces/colis.  
3 sachets de 6 pièces.
- 360 gr (Ø27 cm) : 8 pièces/colis.  
4 piles de 2 pièces.
- 420 gr (440 x 160) : 12 pièces/colis.  
2 x 6 pièces

### MODE D'EMPLOI

- Garnir le fond de pâte laisser cuire 40 à 45 minutes à 180°C selon la garniture.

## FONDS DE PIZZA CUITS

### PRÉSENTATION

- Ces fonds de pizza sont prêts à garnir.

### Formats : Demi-lune

450gr (1/2 Ø46 cm)

### Ronds

90 gr (Ø19 cm)

170 gr (Ø28 cm)

### En plaque

750 gr (575 mm x 385 mm x 8 mm)

850 gr (575 mm x 385 mm x 12 mm)

### CONDITIONNEMENT

- 450 gr (1/2 Ø46 cm) : 10 pièces/colis
- 90 gr (Ø19 cm) : 24 pièces/colis.  
2 piles de 12 pièces
- 170 gr (Ø28 cm) : 12 pièces/colis
- 750 gr (575 x 385 x 8) : 10 pièces/colis
- 850 gr (575 x 385 x 12) : 10 pièces/colis

### MODE D'EMPLOI

- Garnir le fond de pâte laisser cuire 10 minutes à 180°C selon la garniture.

