



QUICHE LORRAINE

PRÉSENTATION

- Une pâte brisée garnie d'un appareil aux oeufs et au fromage, enrichi de dés de jambon et de lardons fumés.

TARTE AUX POIREAUX

PRÉSENTATION

- Une pâte brisée garnie d'un appareil onctueux aux oeufs, enrichi de petits morceaux de poireaux émincés.

TARTE AUX FROMAGES

PRÉSENTATION

- Une pâte brisée garnie d'un appareil aux oeufs et aux fromages (fromage blanc, emmental, parmesan).



100 g*



150 g*



200 g*

CONDITIONNEMENT *Selon variétés

- 100 g : carton de 40 pièces
- 150 g : carton de 24 pièces
- 200 g : carton de 12 pièces

MODE D'EMPLOI

- Produit prêt à réchauffer
- Ne pas décongeler. Disposer sur une grille ou sur une plaque. Préchauffer le four à 180°C pendant 10 minutes. Enfourner et laisser cuire pendant 15 à 20 minutes.



QUICHE LORRAINE

PRESENTATION

- Shortcrust pastry filled with diced ham and smoked bacon bits, in a smooth mixture of eggs and cheese.

LEEK QUICHE

PRESENTATION

- Shortcrust pastry filled with small pieces of sliced leeks, mixed with a rich egg filling.

CHEESE QUICHE

PRESENTATION

- Shortcrust pastry filled with cheese (cottage cheese, emmenthal, parmesan) mixed with a eggs filling.

PACKAGING *According to variety

- 100 g : box of 40 pieces
- 150 g : box of 24 pieces
- 200 g : box of 12 pieces

DIRECTIONS

- Product ready to heat.
- Do not defrost. Set out on a wire rack or a baking tray. Preheat the oven at 180°C for 10 minutes. Place in the oven and cook 15/20 minutes.





QUICHE LORRAINE

PRÄSENTATION

- Mürbeteigboden belegt mit Eiern mit Käse vermischt, angereichert mit Schinkenwürfeln und geräuchertem Speck.

PORREE QUICHE

PRÄSENTATION

- Mürbeteigboden belegt mit einer sämigen Masse aus Eiern, angereichert mit kleinen Porreestückchen.

KÄSE QUICHE

PRÄSENTATION

- Mürbeteigboden belegt mit Eiern und Käse (Quark, Emmentaler, Parmesan).

VERPACKUNG *je nach Sorte

- 100 g: Karton mit 40 Stück
- 150 g: Karton mit 24 Stück
- 200g: Karton mit 12 Stück

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

- Produkt bereit zum Aufwärmen
- Nicht auftauen: Auf ein Rost oder Blech legen. Den Backofen auf 180 C° 10 Minuten lang vorheizen. Hineinschieben und 15 bis 20 Minuten backen lassen.



100 g*



150 g*



200 g*



QUICHE LORRAINE

PRESENTACIÓN

- Masa quebrada rellena con una crema de huevos y queso, enriquecida con dados de jamón y tocino ahumado.

TARTA DE PUERROS

PRESENTACIÓN

- Masa quebrada rellena con una untuosa crema de huevos, enriquecida con trocitos de puerros laminados.

TARTA DE QUESO

PRESENTACIÓN

- Masa quebrada rellena con crema de huevos y una mezcla de quesos (queso blanco, emmental y parmesano).

ENVASADO *Según variedades

- 100g: caja de 40 piezas
- 150g: caja de 24 piezas
- 200g: caja de 12 piezas

MODO DE EMPLEO

- Producto listo para calentar
- No descongelar. Colocar en una rejilla o en una placa. Precalentar el horno a 180°C durante 10 minutos. Introducir la quiche y hornear durante 15 o 20 minutos.

