



## TARTE SAUMON CIBOULETTE

### PRÉSENTATION

- Une pâte brisée garnie de dés de saumon et d'une pointe de ciboulette, liés par un appareil aux oeufs.

## TARTE THON TOMATE

### PRÉSENTATION

- Une pâte brisée garnie de morceaux de thon et de tomates, liés par un appareil aux oeufs.

### FORMAT

- 33.5 cm x 12.5 cm sans entame

### CONDITIONNEMENT

- 8 bandes de 1 Kg par carton

### MODE D'EMPLOI

- Produit prêt à réchauffer
- Ne pas décongeler.
- Préchauffer le four 10 à 15 minutes à 180°C,
- Réchauffer 30 minutes à 180°C.



## SALMON AND CHIVE QUICHE

### PRESENTATION

- Shortcrust pastry filled with diced salmon and a pinch of chives, and bound with a rich mixture of eggs.

## TUNA AND TOMATO QUICHE

### PRESENTATION

- Shortcrust pastry filled with tuna, and tomato pieces and bound with a rich mixture of eggs.

### SIZE

- 33.5 cm x 12.5 cm without first slice

### PACKAGING

- 8 x 1 kg strips per box

### DIRECTIONS

- Product ready to heat.
- Do not defrost.
- Preheat oven for 10 to 15 minutes at 180°C.
- Heat for 180°C for 30 minutes.





## LACHS SCHNITTLAUCH QUICHE

### PRÄSENTATION

- Mürbeteig belegt mit Lachswürfeln und etwas Schnittlauch vermischt mit Eiern.

## THUNFISCH TOMATEN QUICHE

### PRÄSENTATION

- Mürbeteig belegt mit Thunfischstücken und Tomaten, vermischt mit Eiern.

### FORMAT

- 33.5 cm x 12.5 cm ohne Rand

### VERPACKUNG

- 8 Streifen je 1 Kg pro Karton

### ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

- Produkt bereit zum Aufwärmen
- Nicht auftauen
- Den Backofen 10 bis 15 Minuten bei 180 C°
- Vorheizen, 30 Minuten bei 180 C° aufwärmen



## TARTA DE SALMÓN Y CEBOLLETA

### PRESENTACIÓN

- Masa quebrada rellena con huevos, dados de salmón y un toque de cebolleta.

## TARTA DE ATÚN Y TOMATES

### PRESENTACIÓN

- Masa quebrada rellena con huevos, trozos de atún y tomates.

### FORMATO

- 33.5 cm x 12.5 cm sin bordes en los extremos

### ENVASADO

- 8 planchas de 1 kg por caja

### MODO DE EMPLEO

- Producto listo para calentar
- No descongelar.
- Precalear el horno 10 o 15 minutos a 180°C
- Y hornear 30 minutos a 180°C.

