

Croque Monsieur

mit Trutenfleisch und Schmelzkäse



Art. Nr.	9003
Haltbarkeit bei -18°C (Tage)	90 *
Gewicht (g)	140
Liefereinheit	CT à 24 STK
GTIN-13	7611075090037
Gesamtgewicht (kg)	3.63
Lagerbedingungen	Tiefkühlen (mind. -18°C)
Produktionsland	CH

Zubereitung

Mikrowellengerät mit Crisp-Funktion: Produkt kommt direkt aus dem Tiefkühler ins Zubereitungsgerät. Mikrowellengerät (ca. 700 Watt) mit dazugehörigem Backblech und eingeschalteter Crisp-Funktion 3 Minuten vorheizen. Zubereitungsdauer (ca. 700 Watt, mit Crisp-Funktion): 3,5 Minuten, nach 2 Minuten einmal wenden (ohne Folie).

Snack-Toaster: Produkt vor dem Backen auftauen lassen. Aufgetaute Produkte sind 4 Tage im Kühlschrank bei max. 4 °C haltbar. Damit auch der Kern richtig heiss wird, sollte das Produkt zuerst im Mikrowellengerät bei ca. 700 Watt 1 - 1,5 Minuten erhitzt werden. Zubereitungsdauer (mit Folie): 4 Minuten, nach 2 Minuten einmal wenden.

Sachbezeichnung

Helles Weizenbrot mit Schmelzkäsezubereitung und Trutenfleischerzeugnis gekocht, tiefgekühlt

Zutaten

Toastbrot (AT) 52.05%: WEIZENMEHL, WEIZENSAUERTEIG, Wasser, Rapsöl, Backhefe, Speisesalz jodiert, Säuerungsmittel [E262], Mehlbehandlungsmittel [E300]

Käse 27.4%: SCHMELZKÄSEZUBEREITUNG VOLLFETT CH

Trutenschinken 20.55%: Trutenbrustschinken HU (Trutenfleisch, Wasser, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsmittel [E250]), Säureregulatoren ([E325], [E500]), Antioxidans [E301], Stabilisatoren ([E331], [E450], [E451]), Glucosesirup, Traubenzucker, Speisesalz jodiert, Geschmacksverstärker [E621], Gewürzmischung, Würze, Aroma)

Allergene

Gluten, Milch, Spuren von Soja

Nährwerte pro 100 g

Romer's Hausbäckerei AG
Neubuchstrasse 1
8717 Benken SG

Telefon 055 293 36 36
info@romers.swiss
www.romers.swiss



Kilojoule ca. (kJ)	1043	Kilokal. ca. (kcal)	249
Fett (g)	8.9	Kohlenhydrate (g)	27
davon gesättigte Fettsäuren (g)	4.4	davon Zucker (g)	1.7
Eiweiss (g)	14	Salz (g)	2.1