

Croque Monsieur

con carne di tacchino e formaggio fuso



Art. n.	9003
Conservazione a -18°C (giorni)	90 *
Peso (g)	140
Unità fornitura	CT à 24 STK
GTIN-13	7611075090037
Peso complessivo (kg)	3.63
Condizioni di stoccaggio	surgelato, almeno -18 °C
Paese di produzione	CH

Preparazione

Forno a microonde: Togliere il prodotto dal congelatore e infilarlo direttamente nel microonde.

Preriscaldare per 3 minuti l'apparecchio a microonde (ca. 700 Watt) con la relativa teglia e funzione crisp attiva. Tempo di preparazione (ca. 700 Watt, funzione crisp attiva): 3,5 minuti, girarlo dopo 2 minuti (senza foglia).

Tostiera: Fare scongelare il prodotto prima di cuocerlo. I prodotti scongelati si conservano in frigorifero per 4 giorni a una temperatura max. di +4°C. Affinché il prodotto sia ben caldo anche al centro, consigliamo di riscaldarlo prima brevemente nel forno a microonde a ca. 700 Watt 1 - 1,5 minuti circa. Tempo di preparazione (con foglia): 4 minuti, girarlo dopo 2 minuti.

Denominazione specifica

Pane di frumento chiaro con preparazione di formaggio fuso e prodotto a base di carne di tacchino cotto, surgelato

Ingredienti

Pane da toast (AT) 52.05%: FARINA DI FRUMENTO, PASTA ACIDA DI FRUMENTO, acqua, olio di colza, lievito di panetteria, sale commestibile iodato, acidificante [E262], agente di trattamento della farina [E300]
Formaggio 27.4%: FORMAGGIO FUSO GRASSO (CH)

Prosciutto di tacchino 20.55%: petto di tacchino HU (carne di tacchino, acqua, sale nitrato (sale commestibile, conservante [E250]) (sale commestibile, conservante [E250]), regolatori di acidità ([E325], [E500]), antiossidante [E301], stabilizzanti ([E331], [E450], [E451]), sciroppo di glucosio, glucosio, sale commestibile iodato, esaltatore di sapidità [E621], miscela di spezie, condimento, aroma)

Allergeni

glutine, latte, Tracce di soia

Valori nutrizionali per 100 g

Kilojoule ca. (kJ)	1043	Kilocal. ca. (kcal)	249
Grassi (g)	8.9	Carboidrati (g)	27
di cui acidi grassi saturi (g)	4.4	di cui zuccheri (g)	1.7
Proteine (g)	14	Sale (g)	2.1