OCCASIONS
·HORS D'OEUVRES·
les amuse-bouches

Product Description: Mini Gruyere & Leek Quiche
Product Code: 33263

Nutrition Facts
Valeur nutritive

Per 4 Pieces (100 g)
pour (100 g)

	% Daily Value* / % valeur quotidienne*
Calories 220	
Fat / Lipides 18 g	24 %
Saturated / saturés 8 g + Trans / trans 0.3 g	42 %
Carbohydrate / Glucides 8 g	
Fibre / Fibres 1 g	4 %
Sugars / Sucres 2 g	2 %
Protein / Protéines 7 g	
Cholesterol / Cholestérol 100 mg	
Sodium 1100 mg	48 %
Potassium 125 mg	4 %
Calcium 175 mg	13 %
Iron / Fer 1 mg	6 %

*5% or less is **a little**, 15% or more is **a lot**
*5 % ou moins c'est **peu**, 15 % ou plus c'est **beaucoup**



Case Pack	Gross Case Weight (OZ)	Case Dimensions	Case Cube	Pallet Ti/Hi	Cases Per Pallet
100	70	10.25 x 10.25 x 4.75	0.29	16 x 13	208

KEEP FROZEN

Please note: Always refer to the package label for the most current ingredient and allergen information.

Shelf Life: 730 Days
GTIN: 10685201332630

OCCASIONS
·HORS D'OEUVRES·
les amuse-bouches

33263 Mini Gruyere & Leek Quiche
Mini Gruyere & leek quiche - Cook thoroughly.
Mini-quiche au gruyère et poireaux – Cuire complètement

Ingredients: Dough: Flour, Butter, Liquid whole egg, Salt, Water. Filling: Leeks, Gruyere cheese (milk, salt, bacterial culture, microbial rennet, calcium chloride, cellulose), Onions, Butter flavoured spread (soybean oil, hydrogenated soybean oil, salt, soya lecithin, TBHQ, citric acid, natural and artificial flavours, beta-carotene, dimethylpolysiloxane), Salt, Black pepper, Thyme. Custard mix: Heavy cream (cream, carrageenan, mono and diglycerides, polysorbate 80), Liquid whole egg. Cooking spray: Soybean oil, Soya lecithin, Propellant (isobutane, propane).
Contains: Egg, Milk Soy, Wheat.

Ingrédients : Pâte : Farine, Beurre, Œuf entier liquide, Sel, Eau. Remplissage : Poireaux, Fromage gruyère (lait, sel, culture bactérienne, présure microbienne, chlorure de calcium, cellulose), Oignons, Tartinade à saveur de beurre (huile de soya, huile de soya hydrogénée, sel, lécithine de soya, TBHQ, acide citrique, saveurs naturelles et artificielles, bêta-carotène, diméthylpolysiloxane), Sel, Poivre noir, Thym. Mélange à crème anglaise: Crème (lait, crème, gomme gellan, phosphate de sodium, citrate de sodium), Œuf entier liquide. Enduit à cuisson Huile de soya, Lécithine de soya, propulseurs (isobutane, propane)].
Contient : Blé, Lait, Œuf, Soya.

Keep Frozen / Garder congelé 100 PCS / MCX

COOKING INSTRUCTIONS: THE PRODUCT IS PAR COOKED: MUST BE FULLY COOKED PRIOR TO SERVING: BEST IF COOKED FROM FROZEN STATE. REMOVE FROM PLASTIC TRAY & PLACE QUICHE/TART ONTO A BAKING SHEET INTO A PREHEATED 350ºF / 175°C OVEN. FOR SAFETY, ALL MEAT/POULTRY & SEAFOOD PRODUCT INTERNAL TEMPERATURE MUST REACH 165°F / 74°C MEASURED BY USING A THERMOMETER. APPROXIMATE COOKING TIME: CONVECTION OVEN 8 TO 12 MINUTES. CONVENTIONAL OVEN INCREASE COOKING BY 1/3. DO NOT MICROWAVE.

MODE DE CUISSON : LE PRODUIT EST PARTIELLEMENT CUIT ET DOIT ÊTRE ENTIÈREMENT CUIT AVANT DE LE SERVIR. MEILLEUR SI CUIT CONGELÉ. RETIRER LA QUICHE/TARTE DU PLATEAU EN PLASTIQUE, LA METTRE SUR UNE PLAQUE À PÂTISSERIE ET METTRE CELLE-CI DANS UN FOUR PRÉCHAUFFÉ À 350 °F / 175 °C. POUR LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS AVEC VIANDES OU FRUITS DE MER, LA TEMPÉRATURE INTERNE DOIT ATTEINDRE 165 °F / 74 °C INDIQUÉE PAR UN THERMOMÈTRE. DURÉE DE CUISSON APPROMIXATIVE : FOUR À CONVECTION : 8 À 12 minutes. AUGMENTER DE 1/3 LA DURÉE DE CUISSON POUR UN FOUR ORDINAIRE. NE PAS CUIRE AU MICRO-ONDES.

Please note: Always refer to the package label for the most current ingredient and allergen information.