

Pizza des cimes

Ça sent l'hiver... Ce moment où la cuisine se remplit d'odeurs chaudes et réconfortantes : raclette fondue, oignons qui dorent, pommes de terre tièdes. Découvrez la pizza des Cimes, notre création hivernale sur base blanche à la crème fraîche.



Recette sans viande, compatible avec votre menu végétarien.



% de matières grasses < 15%



123 mg de Calcium pour 100g



Déc

8111

Ça sent

20 25 Nov

Déc

Pizza des Cimes

Pâte à pizza, sur base blanche à la crème fraîche, garnie de dés de pommes de terre précuits, de fromage à raclette, d'oignons doux finement émincés, de mozzarella et d'emmental râpé.



CONSOMMATION à température ambiante ou chaude :

Produit à réchauffer directement dans la barquette «prête à servir» :

- · environ 20 minutes à 120°C
- · environ 15 minutes à 150 °C
- · environ 10 minutes à 180°C



Produit vendu dans une barquette de 840g et déjà coupé ou non :

Grammage portion	Nb de portions par bq	Nb de portions par colis
70g	12	48
84g	10	40
105g	8	32
140g	6	24
210g	4	16



VALEURSNUTRITIONNELLES moyennes pour 100g:

ENERGIE	1087 kJ (soit 259 kcal)
MATIÈRES GRASSES dont acides gras saturés	12 % 7,0 % MG<15%
GLUCIDES dont sucres	28 % 2,1 %
FIBRES	1,7 %
PROTÉINES	9,0 %
SEL	1,2 %
CALCIUM (mg)	123



DÉVELOPPEMENT DURABLE

Barquette réalisée à partir de matière végétale : carton en pure ouate de cellulose.

Barquette recyclable dans la filière carton.

Barquette fabriquée en France.

POUR EN SAVOIR +



Retrouvez le détail
des opérations (fiches
techniques, etc.) sur
www.groupe-vt.com,
actualités de Pierre Clot
Restauration ou en flashant le
OR Code.

Carole, Suzy et Cindy sont à votre entière disposition pour tout complément d'information :

3 04 38 02 20 90/91

adv.restauration@groupe-vt.com

