

batida *B2B*

QUICHE

Nr 20



QUICHE LORRAIN

Kruche maślane ciasto, kremowy zapiek jajeczno-śmietanowy z wędzonym boczkiem, karmelizowaną cebulą i cheddarem.

CENA BRUTTO

89,00 zł

VAT 5%

CZAS REALIZACJI

24H

PRZYDATNOŚĆ

72H

ŚREDNICA

Ø 24 cm

O produkcji

Francuski klasyk bez skrótów: na kruchym, maślanym spodzie kremowy zapiek z jajek i śmietany, wędzony boczek, słodka karmelizowana cebula i cheddar, który ładnie się zapieka. Sycący, wyrazisty i uniwersalny - na lunch, brunch i catering. Wystarczy podgrzać.

Parowanie z kawą

ZIARNO I PALENIE

Kolumbia lub Brazylia
Palenie średnie

PODAWAJ Z

Americano i batch brew

Klasyka do klasyki

SKŁAD

Mąka pszenna, śmietana 30%, jaja, boczek wędzony, masło, ser cheddar, cebula karmelizowana, woda, sól, pieprz, gałka muskatołowa.

ALERGENY

Gluten (pszenica), mleko, jaja

Może zawierać: orzechy, sezam, soja.