



QUICHE ŁOSOŚ - POR - KOPEREK

Kruche ciasto z łososiem, duszonym por i świeżym koperkiem. Delikatny, elegancki, skandynawski charakter.

CENA BRUTTO

74,00 zł

VAT 5%

CZAS REALIZACJI

24H

PRZYDATNOŚĆ

72H

ŚREDNICA

Ø 24 cm

O produkcji

Łosoś, delikatnie duszony por i dużo świeżego koperku w kremowym zapieku na maślanym spodzie. Smakuje lekko i elegancko - to ten quiche, który wybierają goście szukający czegoś 'mniej oczywistego'. Dobry i na ciepło, i w temperaturze pokojowej.

Parowanie z kawą

ZIARNO I PALENIE

Kenia

Palenie jasne/średnie

PODAWAJ Z

Czarna kawa przelewowa

Cytrusowa kwasowość odświeża po łososiu

SKŁAD

Mąka pszenna, śmietana 30%, jaja, łosoś, masło, ser cheddar, por duszony, świeży koperek, woda, sól, pieprz, gałka muszkatołowa.

ALERGENY

Gluten (pszenica), mleko, jaja, ryba**Może zawierać:** orzechy, sezam, soja.