

# LA FLAMICHE 250G

*au Maroilles*



*Découvrez la flamiche au Maroilles selon notre recette familiale.*

*Avec une pâte levée pétrie artisanalement et garnie avec notre Maroilles fermier :*

*quoi de mieux pour déguster la spécialité culinaire de l'Avesnois ?*

“ *Une spécialité de Thiérache* ”

Type de lait	Vache
Famille	Repas cuisiné
Ingrédients	Pâte (60%) : farine, eau, beurre, œufs, sel, levure + Garniture (40%) : Maroilles 90%, crème fraîche, poivre
DDM	20 jours à l'emballage
Conservation	Entre +2°C et +6°C
<b>Valeurs Nutritionnelles pour 100g</b>	
Energie	1109 kJ / 268 Kcal
Matières Grasses	24 g
Dont Acides Gras Saturés	14 g
Glucides	0,5g
Sucres	<0,5g
Protéines	13 g
Sel	2,6 g



# LA FLAMICHE 250G

*Au Marsilles*

	<i>Traditionnel (nus)</i>	<i>Colisage</i>	<i>Palettisation</i>
Code EAN	3 760 075 200 183	13 760 075 200 180	
Nbre de pièces	x 1	x 5	
Poids Net	250g	1250g	
Poids brut	305g	1525g	
Dim L x l x H	213 x 213 mm	265 x 265 x 140 mm	
Nbre de couches			
Nbre de colis			

“ *Une spécialité fromagère de Thiérache* ”



*Cette recette régionale  
constitue une excellente  
idée d'entrée ou de plat  
unique pour le dîner*



Rue du Pont des Loups, 59440 Saint-Aubin  
T. 03 27 57 84 09 F. 03 27 57 84 25  
fermedupontdesloups@orange.fr  
www.fermedupontdesloups.fr

