

LA FLAMICHE 400G

au Maroilles



Découvrez la flamiche au Maroilles selon notre recette familiale.

Avec une pâte levée pétrie artisanalement et garnie avec de généreuses tranches de 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
Valeurs Nutritionnelles pour 100g	
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 400G

Au Marsailles

	<i>Traditionnel (nus)</i>	<i>Colisage</i>	<i>Palettisation</i>
Code EAN	3 760 075 200 190	13 760 075 200 197	
Nbre de pièces	x 1	x 5	
Poids Net	400g	2 000g	
Poids brut	460g	2300g	
Dim L x l x H	250 x 250 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

