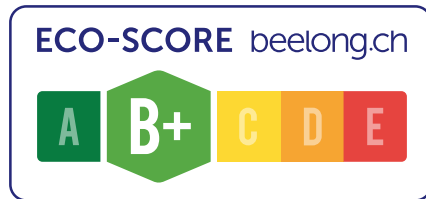


## Mini quiches 16 pieces

Qualité & Prix

Article number: 6691682



78 / 100

A good choice for the planet

### ECO-SCORE® details

Environmental score	80
Labels and breeding/fishing programs	1
Endangered species	0
Environmental policy of the producing countries	3
Packaging	-10
Company policy	4
<b>Total</b>	<b>78 / 100</b>

### Ingredients

Käsechüechli 65 g: Käse 24% (Le Gruyère AOP [Schweiz]), Weizenmehl, Eier\*, Weizenstärke, Rapsöl, Rapsöl ganz gehärtet, Magermilchpulver, Wasser, Magerquark, Dinkelmehl, Molkenpulver, Glucose, Kochsalz, Olivenöl, Sojamehl, Zucker, Hefe, Würzmischung, Maisstärke, Butter, Gewürze, Roggenmehl, Emulgator (E 471), Weizenprotein.

Tomaten-Frischkäse Chüechli 65 g: Tomaten 28%, Weizenmehl, Wasser, Weizenstärke, Doppelrahmfrischkäse 7% (Schweiz), Eier\*, Tomatenkonzentrat 4,5%, Rapsöl, Rahm, Rapsöl ganz gehärtet, Eiklar\*, Zwiebeln, Dinkelmehl, modifizierte Stärken (Kartoffel [E 1442], Mais [E 1442]), Kochsalz, Zucker, Olivenöl, Sojamehl, Hefe, Würze, Gewürze, Kräuter, Roggenmehl, Zitronensaftkonzentrat, Magermilchpulver, Molkenpulver, Glucose, Emulgator (E 471), Speisegelatine (Schwein), Verdickungsmittel (E 410), Butter, Säuerungsmittel (E 330).

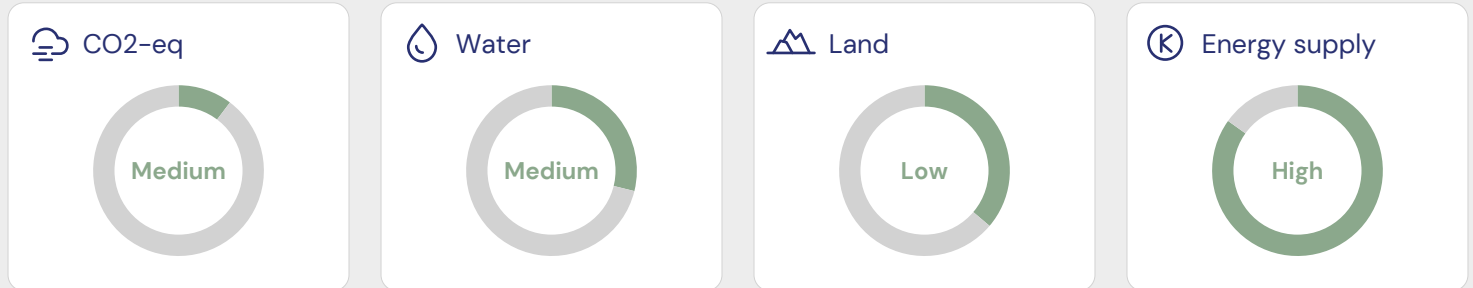
Zwiebelchüechli 65 g: Zwiebeln 27%, Milch (Schweiz), Rahm (Schweiz), Weizenmehl, Weizenstärke, Eier\*, Rapsöl, modifizierte Stärken (Maniok [E 1442], Wachsmais [E 1442]), Rapsöl ganz gehärtet, Wasser, Dinkelmehl, Kochsalz, Olivenöl, Sojamehl, Zucker, Hefe, Würzmischung, Roggenmehl, Gewürze, Magermilchpulver, Molkenpulver, Glucose, Emulgator (E 471), Butter.

Spinatchüechli 65 g: Spinat 25%, Milch (Schweiz), Weizenmehl, Eier\*, Rahm, Weizenstärke,...

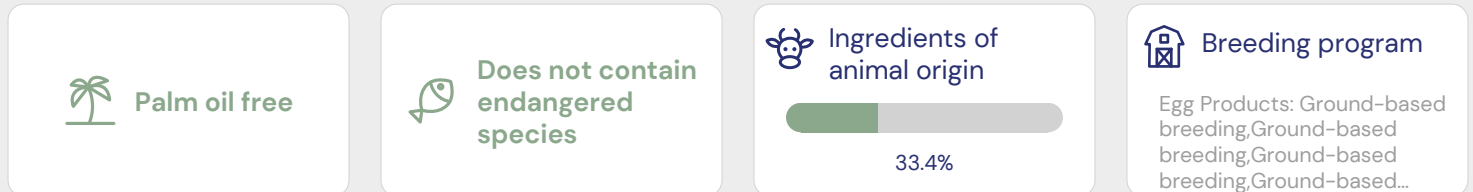
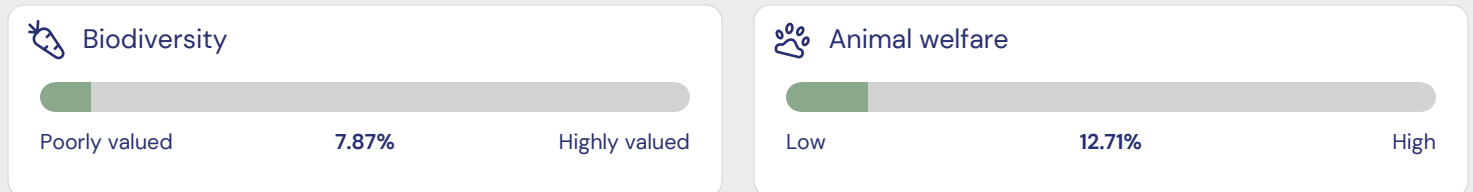
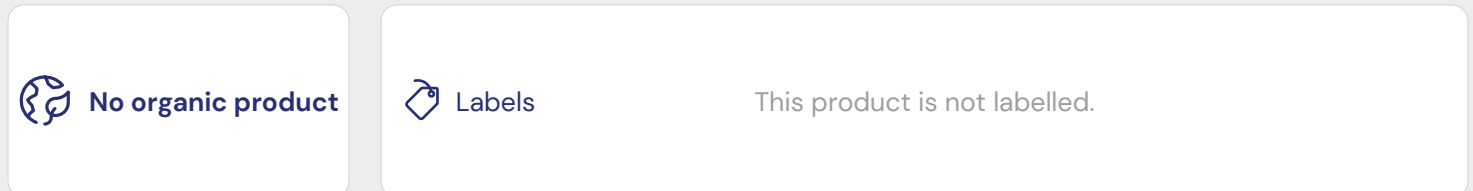


### Impact on air, water and soil

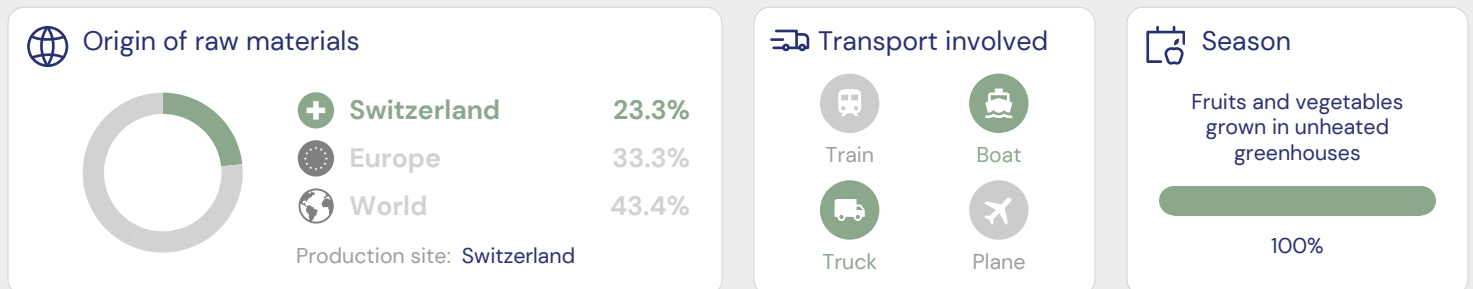
#### Breakdown of ingredients



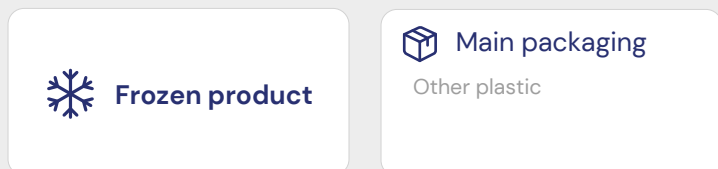
### Biodiversity and animal welfare



### Origin and seasonality



### Packaging and preservation



### Warning

Assessment subject to change in recipe and product information. Beelong is not responsible for the quality or accuracy of the information used for the assessment.