

Valeurs nutritionnelles de la préparation "Cake salé"

	Pour 100g de préparation	Pour 100 g de pâte (préparation et 4 œufs, 200 g de crème, 200g de lardons et 200g d'emmental ) (cake salé réalisé)
Energie en Kjoules	1 455	1 226
Energie en Kcalories	344	292
Matières grasses en g	6,10	15,97
dont acides gras saturés en g	0,84	7,83
Glucides en g	58,57	22,62
dont sucres en g	1,99	1,18
Protéines en g	11,07	13,41
Sel en g	1,46	2,19