

COLIN SAUCE CITRON, QUINOA BOULGOUR ET FONDUE DE POIREAUX PS 280G



RICHE EN PROTEINES

FR
85.182.005
CE

Fabriqué en France dans nos ateliers vendéens (85)

Pêche durable selon le référentiel MSC. www.msc.org/fr

Photo non contractuelle

Grammage (en g) : 280

Date de mise à jour : 18/01/2023

Code Produit : 5043

POIDS DES DIFFÉRENTES
COMPOSANTES EN G

Viande/poisson	65
Légume	70
Féculent	90
Sauce	55
TOTAL	280

LISTE DES INGRÉDIENTS

BOULGOUR, COLIN D'ALASKA, FONDUE DE POIREAUX ET QUINOA
ROUGE, SAUCE CITRONBoulgour 28% (eau, blé dur, curcuma), colin d'Alaska 23%, poireau 20%,
eau, quinoa rouge 3.5% (eau, quinoa rouge, curcuma), citron 2.7%,
crème fraîche, huile de colza, poudre de lait écrémé, échalotes, beurre,
gingembre, amidon transformé de riz, vinaigre de vin blanc, sel,
coriandre, épices.

Colin d'Alaska pêché en Océan Pacifique Nord-Ouest et Nord-Est.

Traces éventuelles de soja

Les informations en gras sont destinées aux allergiques et intolérants.



VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100g	A la portion
Energie (kJ)	482	1350
Energie (kCal)	115	322
Matières grasses (g)	3,9	11
dont acides gras saturés (g)	1,1	3,1
Glucides (g)	10	28
dont sucres (g)	2,3	6,4
Fibres (g)	1,9	5,3
Protéines (g)	9,0	25
Sel (g)	0,25	0,70
Potassium (g)	0,088	0,246
Calcium (g)	0,040	0,112
Phosphore (g)	0,076	0,213

MODE DE CONSERVATION

À conserver à -18°C

ALLERGÈNES PRÉSENTS

Gluten <input checked="" type="checkbox"/>	Crustacés <input type="checkbox"/>	Oeufs <input type="checkbox"/>	Poissons <input checked="" type="checkbox"/>
Arachides <input type="checkbox"/>	Soja <input type="checkbox"/>	Lait / produits à base de lait <input checked="" type="checkbox"/>	Fruits à coque <input type="checkbox"/>
Céleri <input type="checkbox"/>	Moutarde <input type="checkbox"/>	Graines de sésame <input type="checkbox"/>	Anhydrides sulfureux / sulfites <input type="checkbox"/>
Lupin <input type="checkbox"/>	Mollusques <input type="checkbox"/>		

SPÉCIFICATIONS NUTRITION

Rapport P/L	2,308
Grammage protidique (g)	65
Teneur en sodium (g/100 g)	0,098

SPÉCIFICITÉS ALIMENTAIRES ET THÉRAPEUTIQUES

Pauvre en sel <input checked="" type="checkbox"/>	Pauvre en graisse <input type="checkbox"/>	Pauvre en fibres <input type="checkbox"/>
Sans résidus <input type="checkbox"/>	Diabétique <input type="checkbox"/>	Enrichie <input type="checkbox"/>
Sans gluten (AFDIAG) <input type="checkbox"/>	Sans porc <input checked="" type="checkbox"/>	Végétarienne <input type="checkbox"/>
Texture tendre (IDDSI 6) <input type="checkbox"/>	Texture hachée (IDDSI 5) <input type="checkbox"/>	

REMISE EN TEMPÉRATURE - PLAT ÉTAT SURGELÉ

Type de four utilisé	Temps de réchauffage	Température ou puissance
Air pulsé	60 min	120°C
Thermocontact	60 min	120°C
Micro-onde		800W.

(retirer l'opercule) Entre 4 et 6
min