



# POULET COULIS DE TOMATES ET POLENTA AU BASILIC PS 280G

RICHE EN PROTÉINES

FR  
85.182.005  
CE

Fabriqué en France dans nos ateliers vendéens (85)

Photo non contractuelle

Grammage (en g) : 280

Date de mise à jour : 14/08/2023

Code Produit : 5175

POIDS DES DIFFÉRENTES  
COMPOSANTES EN G

Viande/poisson	65
Légume	51
Féculent	98
Sauce	66
<b>TOTAL</b>	<b>280</b>

## LISTE DES INGRÉDIENTS

POLENTA, POULET TRAITÉ EN SALAISON ET COULIS DE TOMATES BASILIC

Polenta 41% (eau, farine de maïs), poulet traité en salaison (poulet 22%, amidon de tapioca, dextrose), concassée de tomates 10% (tomates, jus de tomates, jus de citron concentré), crème fraîche, eau, oignons frits (oignons, huile d'olive vierge, sel), concentré de tomates, huile d'olive vierge, basilic 1.2%, fibre de chicorée, amidon de riz, sel, huile de colza, ail, poivre, thym.

Traces éventuelles de avoine, blé, seigle, orge, soja

Poulet origine Hors UE

Les informations en gras sont destinées aux allergiques et intolérants.

## MODE DE CONSERVATION

À conserver à -18°C



## VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100g	A la portion
Energie (kJ)	452	1266
Energie (kCal)	108	302
Matières grasses (g)	5,4	15
dont acides gras saturés (g)	2,5	7,0
Glucides (g)	7,0	20
dont sucres (g)	1,1	3,1
Fibres (g)	0,9	2,5
Protéines (g)	7,4	21
Sel (g)	0,25	0,70
Potassium (g)	0,207	0,580
Calcium (g)	0,016	0,045
Phosphore (g)	0,123	0,344

## ALLERGÈNES PRÉSENTS

Gluten <input type="checkbox"/>	Crustacés <input type="checkbox"/>	Oeufs <input type="checkbox"/>	Poissons <input 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	1,37
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 checked="" type="checkbox"/>	Texture hachée (IDDSI 5) <input type="checkbox"/>	

## REMISE EN TEMPÉRATURE - PLAT ÉTAT SURGÉLÉ

Type de four utilisé	Temps de réchauffage	Température ou puissance
Air pulsé	60 min	120°C
Thermocontact	60 min	120°C
Micro-onde (retirer l'opercule)	Entre 4 et 6 min	800W.