

FILET DE LIEU AU COURT-BOUILLON PS 120G - SANS LACTOSE



RICHE EN PROTÉINES

 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) : 120

Date de mise à jour : 06/12/2023

Code Produit : 5882

POIDS DES DIFFÉRENTES COMPOSANTES EN G

Viande/poisson	90
Sauce	30
TOTAL	120

LISTE DES INGRÉDIENTS

FILET DE LIEU ET COURT BOUILLON

Filet de **lieu** 75%, eau, jus de citron, fumet de poisson (chair et jus de **poisson**, sel), gélatine de **poisson**, poivre.

Filet de lieu pêché en Atlantique Nord-Est.

Produit garanti avec un taux de gluten < 20 ppm - Convient aux personnes intolérantes. Ne convient pas aux personnes allergiques.

Traces éventuelles de mollusques, crustacés, céréales contenant du gluten.

Les informations en gras sont destinées aux allergiques et intolérants.



VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100g	A la portion
Energie (kJ)	356	427
Energie (kCal)	84	101
Matières grasses (g)	0,9	1,1
dont acides gras saturés (g)	<0,1	0,1
Glucides (g)	<0,5	0,6
dont sucres (g)	<0,5	0,6
Fibres (g)	<0,5	0,6
Protéines (g)	19	23
Sel (g)	0,28	0,34
Potassium (g)	0,268	0,322
Calcium (g)	0,008	0,010
Phosphore (g)	0,166	0,199

ALLERGÈNES PRÉSENTS

Gluten <input 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 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	21,111
Grammage protidique (g)	90
Teneur en sodium (g/100 g)	0,11

SPÉCIFICITÉS ALIMENTAIRES ET THÉRAPEUTIQUES

Pauvre en sel <input checked="" type="checkbox"/>	Pauvre en graisse <input checked="" type="checkbox"/>	Pauvre en fibres <input checked="" type="checkbox"/>
Sans résidus <input checked="" type="checkbox"/>	Diabétique <input checked="" 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 SURGELÉ

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.

