



PUREE DE CAROTTES 200G SANS GLUTEN





Fabriqué en France dans nos ateliers vendéens (85)

Photo non contractuelle

0,052

0,058

POIDS DES DIFFÉRENTES COMPOSANTES EN G

Grammage (en g): 200

Légume 146 7 Féculent Sauce 47

PURÉE DE CAROTTES

Carottes 73%, eau, crème fraîche, flocons de pommes de terre 3.4% (pommes de terre déshydratées, extrait d'épices ; émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras), beurre, sel, poivre.

Date de mise à jour : 26/04/2023

Les informations en gras sont destinées aux allergiques et intolérants.

À conserver à -18°C



	Pour 100g	A la portion
Energie (kJ)	188	376
Energie (kCal)	45	90
Matières grasses (g)	2,1	4,2
dont acides gras saturés (g)	1,3	2,6
Glucides (g)	4,7	9,4
dont sucres (g)	2,8	5,6
Fibres (g)	1,7	3,4
Protéines (g)	1,0	2,0
Sel (g)	0,53	1,1
Potassium (g)	0,242	0,484

Calcium (g)

Phosphore (g)

VALEURS NUTRITIONNELLES

ALLERGÈNES PRÉ	SENTS		
Gluten	Crustacés 🔲	Oeufs	Poissons
Arachides	Soja 🔃	Lait / produits à base de lait 🌠	Fruits à coque
Céleri 🗌	Moutarde 🔲	Graines de sésame	Anhydrides sulfureux / sufiltes
Lupin 🔲	Mollusques		

SPÉCIFICATIONS NUTRITION		
Rapport P/L 0,476		
Grammage protidique (g)		
Teneur en sodium (g/100 g)	0,209	

0,026

0,029

Pauvre en sel	Pauvre en graisse 🗹	Pauvre en fibres 🗹
Sans résidus 🔲	Diabétique 🔃	Enrichie 🗌
Sans gluten (AFDIAG) 🌠	Sans porc 🗹	Végétarienne 🗹
Texture tendre (IDDSI 6) 🇹	Texture hachée (IDDSI 5) 🗹	

REMISE EN TEMP	EMISE 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.	