

CREVETTES SAUCE BASQUAISE, PATES GNOCCHETTI INFUSEES A LA CITRONNELLE ET COURGETTES 320G


 FR
 85.182.005
 CE

Fabriqué en France dans nos ateliers vendéens (85)

Photo non contractuelle

Grammage (en g) : 320

Date de mise à jour : 06/12/2023

Code Produit : 1237

**POIDS DES DIFFÉRENTES
COMPOSANTES EN G**

| | |
|----------------|------------|
| Viande/poisson | 65 |
| Légume | 150 |
| Féculent | 78 |
| Sauce | 27 |
| TOTAL | 320 |

LISTE DES INGRÉDIENTS

PÂTES GNOCCHETTI, COURGETTES, CREVETTES, SAUCE BASQUAISE ET CITRONNELLE

 Pâtes gnocchetti 24% (eau, semoule de **blé** dur, curcuma), courgettes 21% (courgettes, sel), crevettes 19% (**crevettes**, sel), poivrons rouges 8.2%, concassé de tomates 7.7% (tomates, jus de tomates, jus de citron concentré), oignons, huile d'olive vierge, concentré de tomates, eau, huile de colza, basilic, sel, citronnelle 0.2%, **beurre**, ail, arôme naturel, piment d'Espelette, thym, poivre, oignons frites (oignons, huile d'olive vierge, sel), piment de Cayenne.

Crevettes origine NON UE.

Traces éventuelles de moutarde, soja

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) | 525 | 1680 |
| Energie (kCal) | 126 | 403 |
| Matières grasses (g) | 6,2 | 20 |
| dont acides gras saturés (g) | 1,1 | 3,5 |
| Glucides (g) | 10 | 32 |
| dont sucres (g) | 2,6 | 8,3 |
| Fibres (g) | 1,3 | 4,2 |
| Protéines (g) | 6,8 | 22 |
| Sel (g) | 0,80 | 2,6 |
| Potassium (g) | 0,207 | 0,662 |
| Calcium (g) | 0,029 | 0,093 |
| Phosphore (g) | 0,091 | 0,291 |


ALLERGÈNES PRÉSENTS

| | | | |
|--|---|--|--|
| Gluten <input checked="" type="checkbox"/> | Crustacés <input checked="" 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 | 1,097 |
| Grammage protidique (g) | 65 |
| Teneur en sodium (g/100 g) | 0,315 |

SPÉCIFICITÉS ALIMENTAIRES ET THÉRAPEUTIQUES

| | | |
|---|---|---|
| Pauvre en sel <input type="checkbox"/> | Pauvre en graisse <input type="checkbox"/> | Pauvre en fibres <input type="checkbox"/> |
| Sans résidus <input 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 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 5 et 7 min | 800W. |