

CUISSE DE POULET A LA BASQUAISE ET POLENTA

365G



FR
85.182.005
CE

Fabriqué en France dans nos ateliers vendéens (85)

Photo non contractuelle

Grammage (en g) : 365

Date de mise à jour : 14/06/2024

Code Produit : 003504

POIDS DES DIFFÉRENTES COMPOSANTES EN G

Viande/poisson	110
Légume	120
Féculent	79
Sauce	56
TOTAL	365

LISTE DES INGRÉDIENTS

CUISSE DE POULET, POLENTA ET SAUCE BASQUAISE

Cuisse de poulet (poulet 28%, eau, huile de colza, poivre, paprika, sel), polenta 21% (eau, semoule de maïs), courgettes 11%, concassé de tomates 8% (tomates, jus de tomates, jus de citron concentré), poivrons 6.9% (rouges, verts et jaunes), aubergines pré-frites 6.2% (aubergines, huile de tournesol), **crème** fraîche, oignons frits 3.3% (oignons, huile d'olive vierge, sel), eau, concentré de tomates, huile d'olive vierge, crème de riz, amidon transformé de riz, sel, fibre de chicorée, basilic, huile de colza, ail, sucre, thym, piment.

Traces éventuelles de avoine, épeautre, blé, seigle, orge, soja
Poulet origine France

Les informations en gras sont destinées aux allergiques et intolérants.



VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100g	A la portion
Energie (kJ)	616	2248
Energie (kCal)	148	540
Matières grasses (g)	9,7	35
dont acides gras saturés (g)	2,1	7,7
Glucides (g)	6,5	24
dont sucres (g)	2,0	7,3
Fibres (g)	1,3	4,7
Protéines (g)	8,0	29
Sel (g)	0,63	2,3
Potassium (g)	0,191	0,697
Calcium (g)	0,026	0,095
Phosphore (g)	0,086	0,314

MODE DE CONSERVATION

À conserver à -18°C

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	0,825
Grammage protidique (g)	110
Teneur en sodium (g/100 g)	0,248

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 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 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 5 et 7 min	800W.