



CABILLAUD SAUCE CITRON YUZU DUO DE RIZ CREME BUTTERNUT SIMONIN 310G





Fabriqué en France dans nos ateliers vendéens (85)

Pêche durable selon le référentiel MSC. www.msc.org/fr



Photo non contractuelle

LISTE DES INGRÉDIENTS

POIDS DES DIFFÉRENTES COMPOSANTES EN G

Grammage (en g): 310

Viande/poisson	90
Légume	70
Féculent	77
Sauce	73
TOTAL	310

MODE DE CONSERVATION

À conserver à -18°C

CABILLAUD, BUTTERNUT, RIZ ET SAUCE CITRON YUZU

Cabillaud 29%, riz 24% (eau, riz long, riz sauvage), butternut 22%, crème fraîche 8.6%, eau, bouillon de légumes (eau, oignons, poireaux, céleri, carottes, sel), flocons de pommes de terre (pommes de terre déshydratées, extrait d'épices, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras), huile de colza, beurre, sel, jus de yuzu 0.4%, citron jaune 0.3%, fibre de chicorée, amidon transformé de riz, paprika, poivre, curcuma, piment.

Date de mise à jour : 06/12/2023

Cabillaud pêché en Océan Atlantique Nord-Est.

Traces éventuelles de gluten, soja Les informations en gras sont destinées aux allergiques et intolérants.



VALEURS NUTRITIONNELLE

Code Produit: 3713

VALEURS NUTRITIONNELLES		
	Pour 100g	A la portion
Energie (kJ)	536	1662
Energie (kCal)	128	397
Matières grasses (g)	5,0	16
dont acides gras saturés (g)	2,3	7,1
Glucides (g)	11	34
dont sucres (g)	1,0	3,1
Fibres (g)	1,0	3,1
Protéines (g)	9,2	29
Sel (g)	0,71	2,2
Potassium (g)	0,232	0,719
Calcium (g)	0,026	0,081
Phosphore (g)	0,093	0,288

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 NUTRI	TION
Rapport P/L	1,84
Grammage protidique (g)	90
Teneur en sodium (g/100 g)	0,28

SPÉCIFICITÉS ALIMENTAIRES ET THÉRAPEUTIQUES

St Zenten zo Azimi za Armani i Zenten zo Hagozo		
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 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.