



SAUTE DE PORC AUX PRUNEAUX, RIZ ET HARICOTS VERTS 360G

RICHE EN PROTEINES

FR
85.182.005
CE

Fabriqué en France dans nos ateliers vendéens (85)

Photo non contractuelle

Grammage (en g) : 360

Date de mise à jour : 14/08/2023

Code Produit : 3726

POIDS DES DIFFÉRENTES COMPOSANTES EN G

Viande/poisson	90
Légume	118
Féculent	90
Sauce	62
TOTAL	360

LISTE DES INGRÉDIENTS

HARICOTS VERTS, SAUTÉ DE PORC, RIZ ET JUS AUX PRUNEAUX

Haricots verts 28%, viande de porc 25%, riz 24% (eau, riz), eau, purée de pruneaux 3%, huile de colza, Armagnac, sel, amidon transformé de riz, basilic, arôme, fibre de chicorée, extrait de malt d'orge, huile d'olive vierge, ail.

Traces éventuelles de céleri, oeufs, moutarde, soja, lait
Porc origine France

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)	541	1948
Energie (kCal)	129	464
Matières grasses (g)	4,8	17
dont acides gras saturés (g)	1,3	4,7
Glucides (g)	11	40
dont sucres (g)	1,2	4,3
Fibres (g)	2,1	7,6
Protéines (g)	9,4	34
Sel (g)	0,68	2,4
Potassium (g)	0,135	0,486
Calcium (g)	0,029	0,104
Phosphore (g)	0,072	0,259

ALLERGÈNES PRÉSENTS

Gluten <input checked="" 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 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	1,958
Grammage protidique (g)	90
Teneur en sodium (g/100 g)	0,268

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 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.