

# RIZ DE CAMARGUE PS - SANS MG 200G - SANS LACTOSE

 FR  
 85.182.005  
 CE


Fabriqué en France dans nos ateliers vendéens (85)

Photo non contractuelle

Grammage (en g) : 200

Date de mise à jour : 19/01/2023

Code Produit : 3841

**POIDS DES DIFFÉRENTES  
COMPOSANTES EN G**

|              |            |
|--------------|------------|
| Féculent     | 200        |
| <b>TOTAL</b> | <b>200</b> |

**LISTE DES INGRÉDIENTS**

RIZ DE CAMARGUE

Riz cuit (eau, riz).

**MODE DE CONSERVATION**

À conserver à -18°C

Produit garanti avec un taux de gluten &lt; 20 ppm - Convient aux personnes intolérantes. Ne convient pas aux personnes allergiques.

Traces éventuelles de blé

Les informations en gras sont destinées aux allergiques et intolérants.


**VALEURS NUTRITIONNELLES**

|                              | Pour 100g | A la portion |
|------------------------------|-----------|--------------|
| Energie (kJ)                 | 732       | 1464         |
| Energie (kCal)               | 172       | 344          |
| Matières grasses (g)         | <0,5      | 1,0          |
| dont acides gras saturés (g) | <0,1      | 0,2          |
| Glucides (g)                 | 39        | 78           |
| dont sucres (g)              | <0,5      | 1,0          |
| Fibres (g)                   | 0,8       | 1,6          |
| Protéines (g)                | 3,7       | 7,4          |
| Sel (g)                      | <0,01     | 0,02         |

**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 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                | 7,4 |
| Grammage protidique (g)    |     |
| Teneur en sodium (g/100 g) |     |

**SPÉCIFICITÉS ALIMENTAIRES ET THÉRAPEUTIQUES**

|                                                   |                                                       |                                                      |
|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Pauvre en sel <input checked="" type="checkbox"/> | Pauvre en graisse <input checked="" type="checkbox"/> | Pauvre en fibres <input checked="" type="checkbox"/> |
| Sans résidus <input checked="" type="checkbox"/>  | Diabétique <input type="checkbox"/>                   | Enrichie <input type="checkbox"/>                    |
| Sans gluten (AFDIAG) <input type="checkbox"/>     | Sans porc <input checked="" type="checkbox"/>         | Végétarienne <input checked="" 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 4 et 6 min     | 800W.                    |