

# MINI PENNE A L'ITALIENNE

## 280G - SANS LACTOSE

FR  
85.182.005  
CE



Fabriqué en France dans nos ateliers vendéens (85)

Photo non contractuelle

Grammage (en g) : 280

Date de mise à jour : 14/06/2024

Code Produit : 004103

### POIDS DES DIFFÉRENTES COMPOSANTES EN G

Légume	90
Féculent	121
Sauce	69
<b>TOTAL</b>	<b>280</b>

### LISTE DES INGRÉDIENTS

#### MINI PENNE ET TOMATES

Pâtes mini penne 43% (eau, semoule de **blé** dur), concassé de tomates 21% (tomates, jus de tomates, jus de citron concentré), eau, oignons frits (oignons, huile d'olive vierge, sel), concentré de tomates 2.4%, huile d'olive vierge, huile de colza, amidon transformé de riz, basilic 1%, sel, fibre de chicorée, sucre, thym, origan.

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)	483	1352
Energie (kCal)	115	322
Matières grasses (g)	3,7	10
dont acides gras saturés (g)	0,5	1,4
Glucides (g)	17	48
dont sucres (g)	2,5	7,0
Fibres (g)	1,2	3,4
Protéines (g)	2,8	7,8
Sel (g)	0,77	2,2
Potassium (g)	0,102	0,286
Calcium (g)	0,018	0,050
Phosphore (g)	0,043	0,120

### 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	0,757
Grammage protidique (g)	
Teneur en sodium (g/100 g)	0,303

### 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 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.