



GIGOLETTE DE LAPIN SAUCE CHASSEUR, PATES FARFALLINES ET CAROTTES 350G - SANS LACTOSE

RICHE EN PROTEINES





Fabriqué en France dans nos ateliers vendéens (85)

Photo non contractuelle

POIDS DES DIFFÉRENTES

COMPOSANTES EN G Viande/poisson 8

Viande/poisson	80
Légume	107
Féculent	110
Sauce	53
TOTAL	350

MODE DE CONSERVATION

À conserver à -18°C

LISTE DES INGRÉDIENTS

PÂTES FARFALLINES, GIGOLETTES DE LAPIN, TOMATES ET CAROTTES

Date de mise à jour : 07/11/2023

Pâtes farfallines 30% (eau, semoule de **blé** dur, curcuma), gigolettes de lapin 22%, concassé de tomates 14% (tomates, jus de tomates, jus de citron concentré, acidifiant : acide citrique), carottes 7.8%, eau, champignons 6.6% (champignons de Paris, eau, sel), oignons, échalotes, huile de colza, sel, fibre de chicorée, arôme naturel, amidon transformé de riz, estragon, jus concentré de champignons 0.05%, poivre, laurier, thym.

Traces éventuelles de moutarde, soja Lapin origine France

Les informations en gras sont destinées aux allergiques et intolérants.



VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100g	A la portion
Energie (kJ)	591	2069
Energie (kCal)	141	494
Matières grasses (g)	6,0	21
dont acides gras saturés (g)	1,4	4,9
Glucides (g)	12	42
dont sucres (g)	1,8	6,3
Fibres (g)	1,5	5,2
Protéines (g)	9,0	32
Sel (g)	0,74	2,6
Potassium (g)	0,107	0,375
Calcium (g)	0,022	0,077
Phosphore (g)	0,062	0,217

ALLERGÈNES PRÉSENTS			
Gluten 🌠	Crustacés 🔲	Oeufs	Poissons
Arachides 🔲	Soja 🗌	Lait / produits à base de lait	Fruits à coque
Céleri 🗌	Moutarde 🔲	Graines de sésame	Anhydrides sulfureux / sufiltes
Lunin 🔲	Mollusques 🗍		

SPÉCIFICATIONS NUTRITION	
Rapport P/L	1,5
Grammage protidique (g)	80
Teneur en sodium (g/100 g)	0,291

SPÉCIFICITÉS ALIMENTAIRES ET THÉRAPEUTIQUES

STEELINGTES ALIMENTALINES ET TIENAL ESTIGOES		
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 TEMP	EMISE 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.	