

GRATIN DE POISSON - RECETTE ENRICHIE 300G



FR
85.182.005
CE

RICHE EN PROTEINES

Fabriqué en France dans nos ateliers vendéens (85)

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



Photo non contractuelle

Grammage (en g) : 300

Date de mise à jour : 07/06/2022

Code Produit : 4272

POIDS DES DIFFÉRENTES COMPOSANTES EN G

Viande/poisson	70
Légume	25
Féculent	200
Sauce	5
TOTAL	300

LISTE DES INGRÉDIENTS

GRATIN DE POISSON

Eau, chair de **lieu** noir 23%, pommes de terre 14%, **crème** fraîche, **emmental**, carottes, flocons de pommes de terre (pommes de terre déshydratées, extrait d'épices ; émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras), champignons de Paris (champignons, eau, sel), poudre de **lait** écrémé, **beurre**, échalotes, sel, amidon transformé de riz, huile de colza, ciboulette, fibre de chicorée, arôme naturel (**poisson**, **lait**), ail, poivre, curcuma, persil. Lieu pêché en Atlantique Nord-Est.

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

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



VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100g	A la portion
Energie (kJ)	515	1545
Energie (kCal)	123	369
Matières grasses (g)	5,9	18
dont acides gras saturés (g)	3,6	11
Glucides (g)	8,4	25
dont sucres (g)	2,5	7,5
Fibres (g)	1,0	3,0
Protéines (g)	8,6	26
Sel (g)	0,71	2,1
Potassium (g)	0,256	0,768
Calcium (g)	0,132	0,396
Phosphore (g)	0,154	0,462

ALLERGÈNES PRÉSENTS

Gluten <input type="checkbox"/>	Crustacés <input type="checkbox"/>	Oeufs <input type="checkbox"/>	Poissons <input checked="" type="checkbox"/>
Arachides <input type="checkbox"/>	Soja <input type="checkbox"/>	Lait / produits à base de lait <input checked="" 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	1,458
Grammage protidique (g)	70
Teneur en sodium (g/100 g)	0,28

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 checked="" type="checkbox"/>
Sans gluten (AFDIAG) <input type="checkbox"/>	Sans porc <input checked="" 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 4 et 6 min	800W.

