

**HARICOTS VERTS PS - SANS  
AJOUT MG 200G - SANS  
GLUTEN - SANS LACTOSE**


FR-003-030

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 : 26/04/2023

Code Produit : 4365

POIDS DES DIFFÉRENTES  
COMPOSANTES EN G

Légume	200
TOTAL	200

## LISTE DES INGRÉDIENTS

HARICOTS VERTS

Haricots verts.

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)	166	332
Energie (kCal)	40	80
Matières grasses (g)	0,5	1,0
dont acides gras saturés (g)	<0,1	0,2
Glucides (g)	4,5	9,0
dont sucres (g)	1,7	3,4
Fibres (g)	4,2	8,4
Protéines (g)	2,2	4,4
Sel (g)	<0,01	0,02
Potassium (g)	0,123	0,246
Calcium (g)	0,071	0,142
Phosphore (g)	0,032	0,064

## 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	4,4
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 type="checkbox"/>	Diabétique <input type="checkbox"/>	Enrichie <input type="checkbox"/>
Sans gluten (AFDIAG) <input checked="" 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.