Gamme Viande

Fleury Michon
RESTAURATION SANTÉ

POULET COULIS DE TOMATES ET POLENTA AU BASILIC PS 280G - SANS GLUTEN

FR-003-069

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 : **15/11/2024** | Code Produit : **005175**

POIDS DES DIFFÉRENTES COMPOSANTES EN G

Viande/poisson	65
Légume	51
Féculent	98
Sauce	66
TOTAL	280

LISTE DES INGRÉDIENTS

POLENTA, POULET TRAITÉ EN SALAISON ET COULIS DE TOMATES BASILIC

Polenta 41% (eau, farine de maïs), poulet traité en salaison (poulet 22%, amidon de tapioca, dextrose), concassée de tomates 10% (tomates, jus de tomates, jus de citron concentré), **crème** fraîche, eau, oignons frits (oignons, huile d'olive vierge, sel), concentré de tomates, huile d'olive vierge, basilic 1.2%, fibre de chicorée, amidon de riz, sel, huile de colza, ail, poivre, thym.

Poulet origine Hors UE

Les informations en gras sont destinées aux allergiques et intolérants.

NUTRI-SCORE A B C D E

MODE DE CONSERVATION

À conserver à -18°C

VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100g	A la portion
Energie (kJ)	452	1266
Energie (kCal)	108	302
Matières grasses (g)	5.4	15.0
dont acides gras saturés (g)	2.5	7.0
Glucides (g)	7.0	20.0
dont sucres (g)	1.1	3.1
Fibres (g)	0.9	2.6
Protéines (g)	7.4	21.0
Sel (g)	0.25	0.70
Potassium (g)	0.207	0.580
Calcium (g)	0.016	0.045
Phosphore (g)	0.123	0.344

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 ☐
Lupin ☐	Mollusques ☐		

SPÉCIFICATIONS NUTRITION

Rapport P/L	1.370
Grammage protidique (g)	65
Teneur en sodium (g/100 g)	0,098

SPÉCIFICITÉS ALIMENTAIRES ET THÉRAPEUTIQUES

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 TEMPÉRATURE - PLAT ÉTAT SURGELÉ AI

Type de four utilisé	Temps de réchauffage	Température ou puissance