Gamme Ovo

Fleury Michon
RESTAURATION SANTÉ

BROUILLADE D'OEUFS AUX EPINARDS ET COQUILLETTES A LA SAUCE TOMATE 360G

FR
85.182.005
CE

Fabriqué en France dans nos ateliers vendéens (85)

Photo non contractuelle

Grammage (en g) : **360** | Date de mise à jour : **07/06/2022** | Code Produit : **006965**

POIDS DES DIFFÉRENTES COMPOSANTES EN G

Ovo produit	90
Légume	106
Féculent	100
Sauce	64
TOTAL	360

MODE DE CONSERVATION

À conserver à -18°C

LISTE DES INGRÉDIENTS

PÂTES COQUILLETTES, ÉPINARDS ET BROUILLADE D'OEUFS COULIS DE TOMATES

Pâtes coquillettes 26% (eau, semoule de **blé** dur), **oeufs** 15%, épinards 15%, eau, concassée de tomate 7.6% (tomate, jus de tomate , acidifiant : acide citrique), **crème** fraîche, crème de riz, échalotes, concentré de tomates, bouillon de légumes (eau, oignon, poireau, **céleri** , carotte, sel), huile de colza, sel, fibre de chicorée, huile d'olive vierge, amidon transformé de riz, basilic, épices, arôme naturel, jus de citron, oignons frits (oignons, huile d'olive vierge, sel), ail.

Traces éventuelles de moutarde, soja
Les informations en gras sont destinées aux allergiques et intolérants.

NUTRI-SCORE A B C D E

VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100g	A la portion
Energie (kJ)	489	1760
Energie (kCal)	117	421
Matières grasses (g)	5.9	21.0
dont acides gras saturés (g)	2.3	8.3
Glucides (g)	9.7	35.0
dont sucres (g)	1.8	6.5
Fibres (g)	2.4	8.6
Protéines (g)	5.1	18.0
Sel (g)	0.81	2.90
Potassium (g)	0.090	0.324
Calcium (g)	0.063	0.227
Phosphore (g)	0.078	0.281

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	0.864
Grammage protidique (g)	90
Teneur en sodium (g/100 g)	0,319

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