

# COQUILLETTES PS 200G - SANS LACTOSE

 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 : 19/01/2023

Code Produit : 8277

**POIDS DES DIFFÉRENTES  
COMPOSANTES EN G**

Féculent	200
<b>TOTAL</b>	<b>200</b>

**LISTE DES INGRÉDIENTS**
**PÂTES COQUILLETTES**

Pâtes coquillettes cuites 98% (eau, semoule de blé dur), huile de colza.

Traces éventuelles d'oeufs

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)	675	1350
Energie (kCal)	160	320
Matières grasses (g)	2,7	5,4
dont acides gras saturés (g)	0,3	0,6
Glucides (g)	28	56
dont sucres (g)	1,3	2,6
Fibres (g)	1,3	2,6
Protéines (g)	5,2	10
Sel (g)	<0,01	0,02
Potassium (g)	0,016	0,032
Calcium (g)	0,017	0,034
Phosphore (g)	0,056	0,112

**ALLERGÈNES PRÉSENTS**

Gluten <input checked="" 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	1,926
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 checked="" type="checkbox"/>	Diabétique <input type="checkbox"/>	Enrichie <input type="checkbox"/>
Sans gluten (AFDIAG) <input 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.