Gamme Viande

Fleury Michon
RESTAURATION SANTÉ

SAUTE DE PORC AU MIEL ET PUREE DE PETITS POIS PS 280G

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 : **008313**

POIDS DES DIFFÉRENTES COMPOSANTES EN G

Viande/poisson	65
Féculent	97
Légumineuse	83
Sauce	35
TOTAL	280

MODE DE CONSERVATION

À conserver à -18°C

LISTE DES INGRÉDIENTS

PURÉE DE PETITS POIS, SAUTÉ DE PORC ET MIEL

Eau, petits pois 29%, viande de porc 23%, flocons de pommes de terre 5.1% (pommes de terre déshydratées, curcuma, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras), **beurre**, poudre de **lait** écrémé, **crème** fraîche, miel 0.8%, amidon transformé de riz, oignons frits (oignons, huile d'olive vierge, sel), arôme, concentré de tomates, fibre de chicorée, sel, sucre, extrait de malt d'**orge**, ail.

Traces éventuelles de avoine, blé, seigle, soja
Porc origine France
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)	624	1747
Energie (kCal)	149	417
Matières grasses (g)	6.5	18.0
dont acides gras saturés (g)	3.0	8.4
Glucides (g)	9.4	26.0
dont sucres (g)	3.3	9.2
Fibres (g)	2.4	6.7
Protéines (g)	12.0	33.0
Sel (g)	0.16	0.45
Potassium (g)	0.209	0.585
Calcium (g)	0.043	0.120
Phosphore (g)	0.112	0.314

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	1.800
Grammage protidique (g)	65
Teneur en sodium (g/100 g)	0,063

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