Gamme Ovo

Fleury Michon
RESTAURATION SANTÉ

BROUILLADE D'OEUFS ET RATATOUILLE PS 290G

FR
85.182.005
CE

Fabriqué en France dans nos ateliers vendéens (85)

Photo non contractuelle

Grammage (en g) : **290** | Date de mise à jour : **14/02/2025** | Code Produit : **008314**

POIDS DES DIFFÉRENTES COMPOSANTES EN G

Ovo produit	90
Légume	200
TOTAL	290

MODE DE CONSERVATION

À conserver à -18°C

LISTE DES INGRÉDIENTS

BROUILLADE D'OEUF RATATOUILLE

Courgettes 19%, **oeufs** 16%, concassé de tomates 16% (tomates, jus de tomates, jus de citron concentré), aubergines 12%, poivrons 8.7% (rouges, verts et jaunes), eau, oignons frits (oignons, huile d'olive vierge, sel), **crème** fraîche, concentré de tomates, crème de riz, poudre de **lait** écrémé, ail, amidon transformé de riz, huile de colza, basilic, sel, sucre, poivre, herbes de provence (basilic, origan, romarin, thym), persil, curcuma, piment. Produit garanti avec un taux de gluten < 20 ppm - Convient aux personnes intolérantes. Ne convient pas aux personnes allergiques.

Traces éventuelles de soja, de céréales contenant du gluten.
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)	326	945
Energie (kCal)	78	226
Matières grasses (g)	4,5	13
dont acides gras saturés (g)	1,8	5,2
Glucides (g)	4,8	14
dont sucres (g)	4,0	12
Fibres (g)	1,5	4,4
Protéines (g)	3,9	11
Sel (g)	0,19	0,55
Potassium (g)	0,164	0,476
Calcium (g)	0,030	0,087
Phosphore (g)	0,083	0,241

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	0,867
Grammage protidique (g)	90
Teneur en sodium (g/100 g)	0,075

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