

# COQUILLETTES 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 : 8412

## POIDS DES DIFFÉRENTES COMPOSANTES EN G

Féculent	200
<b>TOTAL</b>	<b>200</b>

## LISTE DES INGRÉDIENTS

### COQUILLETTES

Coquillettes 97% (eau, semoule de **blé** dur), huile de colza, sel.

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)	674	1348
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)	1,2	2,4
Fibres (g)	1,2	2,4
Protéines (g)	5,2	10
Sel (g)	0,61	1,2
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)	0,24

## SPÉCIFICITÉS ALIMENTAIRES ET THÉRAPEUTIQUES

Pauvre en sel <input 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 checked="" 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.