Gamme Festive

Fleury Michon
RESTAURATION SANTÉ

FILET DE SAUMON SAUCE ANETH ET CITRON, RISOTTO CREMEUX DE PATES LANGUE D'OISEAU 300G

FR
85.182.005
CE

Fabriqué en France dans nos ateliers vendéens (85)

Photo non contractuelle

Grammage (en g) : **300** | Date de mise à jour : **15/11/2024** | Code Produit : **008997**

POIDS DES DIFFÉRENTES COMPOSANTES EN G

Viande/poisson	85
Féculent	150
Sauce	65
TOTAL	300

MODE DE CONSERVATION

À conserver à -18°C

LISTE DES INGRÉDIENTS

SAUMON, PÂTES AVOINE, CITRON ET ANETH

Saumon 28% (**saumon** 27%, eau, sel), pâtes avoine 24% (eau, semoule de **blé** dur), eau, **crème** fraîche 14%, carottes, zeste de citron 2.4%, oignons, huile de colza, amidon transformé de riz, fumet de poisson (chair et jus de **poisson**, sel), jus de citron 0.7%, trompettes séchées, sel, **fromage** à pâte dure, fibre de chicorée, aneth 0.1%, **beurre** , sucre, poudre de cèpes, poivre, persil, badiane, épaississant : gomme de xanthane.

Traces éventuelles de oeufs, 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)	774	2322
Energie (kCal)	185	555
Matières grasses (g)	11	32.0
dont acides gras saturés (g)	3,9	12
Glucides (g)	12	35.0
dont sucres (g)	0,9	2,7
Fibres (g)	1,0	3,0
Protéines (g)	9,1	27
Sel (g)	0,77	2,3
Potassium (g)	0.000	0.000
Calcium (g)	0.000	0.000
Phosphore (g)	0.000	0.000

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	0.858
Grammage protidique (g)	85
Teneur en sodium (g/100 g)	0,303

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