Gamme Viande

Fleury Michon
RESTAURATION SANTÉ

POULET CONCASSEE DE TOMATES ET GNOCCHETTI 280G - SANS LACTOSE

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 : **02/10/2024** | Code Produit : **009273**

POIDS DES DIFFÉRENTES COMPOSANTES EN G

Viande/poisson	65
Légume	64
Féculent	94
Sauce	57
TOTAL	280

MODE DE CONSERVATION

À conserver à -18°C

LISTE DES INGRÉDIENTS

PÂTES GNOCCHETTI, POULET TRAITÉ EN SALAISON ET SAUCE À LA TOMATE

Pâtes gnocchetti 34% (eau, semoule de **blé** dur, curcuma), poulet traité en salaison 23% (poulet 22%, amidon de tapioca, dextrose, sel), concassé de tomates 16% (tomates, jus de tomates, jus de citron concentré), eau, oignons frits (oignon, huile d'olive vierge, sel), concentré de tomates, huile d'olive vierge, amidon transformé de riz, huile de colza, basilic, sel, ail, fibre de chicorée, sucre, thym, origan, piment.

Traces éventuelles de moutarde, soja
Poulet origine Hors UE
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)	497	1392
Energie (kCal)	118	330
Matières grasses (g)	3,1	8,7
dont acides gras saturés (g)	0,5	1,4
Glucides (g)	14	39
dont sucres (g)	2,2	6,2
Fibres (g)	1,0	2,8
Protéines (g)	8,0	22
Sel (g)	0,76	2,1
Potassium (g)	0.184	0.515
Calcium (g)	0.015	0.042
Phosphore (g)	0.092	0.258

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	2,581
Grammage protidique (g)	65
Teneur en sodium (g/100 g)	0,299

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