



DAUBE DE BOEUF ET DUO POMMES DE TERRE, CAROTTES 380G - SANS LACTOSE



FR
85.182.005
CE

Fabriqué en France dans nos ateliers vendéens (85)

Photo non contractuelle

Grammage (en g) : 380

Date de mise à jour : 02/10/2024

Code Produit : 009301

POIDS DES DIFFÉRENTES COMPOSANTES EN G

| | |
|----------------|------------|
| Viande/poisson | 90 |
| Légume | 102 |
| Féculent | 94 |
| Sauce | 94 |
| TOTAL | 380 |

LISTE DES INGRÉDIENTS

CAROTTES, POMMES DE TERRE ET BOEUF

Carottes 26%, pommes de terre 24%, boeuf cuit 23% [viande de boeuf 19%, eau, dextrose, amidons modifiés, poudre de concentré de vin rouge, sel, huile de tournesol, tomate déshydratée, plantes aromatiques, extrait de malt, arômes naturels, épices], jus de cuisson du boeuf, vin rouge, champignons (champignons de Paris, eau, sel), amidon transformé de riz, bouillon de légumes (eau, sel, huile de colza, carottes, oignons, céleri, thym, laurier, badiane), fond de volaille (eau, os de poulet, sel), huile de colza, sel, concentré de tomates, fibre de chicorée, sucre, extrait de malt d'orge, persil, poivre, laurier, thym.

Traces éventuelles de sulfites

Boeuf origine France

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) | 460 | 1748 |
| Energie (kCal) | 110 | 418 |
| Matières grasses (g) | 4,1 | 16 |
| dont acides gras saturés (g) | 1,4 | 5,3 |
| Glucides (g) | 8,5 | 32 |
| dont sucres (g) | 2,8 | 11 |
| Fibres (g) | 1,3 | 4,9 |
| Protéines (g) | 9,0 | 34 |
| Sel (g) | 0,83 | 3,2 |
| Potassium (g) | 0,191 | 0,726 |
| Calcium (g) | 0,013 | 0,049 |
| Phosphore (g) | 0,057 | 0,217 |

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 checked="" 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"/> | | |

SPÉCIFICITÉS ALIMENTAIRES ET THÉRAPEUTIQUES

| | | |
|---|---|---|
| Pauvre en sel <input type="checkbox"/> | Pauvre en graisse <input type="checkbox"/> | Pauvre en fibres <input type="checkbox"/> |
| Sans résidus <input type="checkbox"/> | Diabétique <input checked="" type="checkbox"/> | Enrichie <input type="checkbox"/> |
| Sans gluten (AFDIAG) <input type="checkbox"/> | Sans porc <input checked="" type="checkbox"/> | Végétarienne <input type="checkbox"/> |
| Texture tendre (IDDSI 6) <input type="checkbox"/> | Texture hachée (IDDSI 5) <input type="checkbox"/> | |

SPÉCIFICATIONS NUTRITION

| | |
|----------------------------|-------|
| Rapport P/L | 2,195 |
| Grammage protidique (g) | 90 |
| Teneur en sodium (g/100 g) | 0,327 |

REMISE EN TEMPÉRATURE - PLAT ÉTAT SURGÉLÉ AI

| | | |
|----------------------|----------------------|--------------------------|
| Type de four utilisé | Temps de réchauffage | Température ou puissance |
|----------------------|----------------------|--------------------------|