



# 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 : 29/01/2024

Code Produit : 9301

## POIDS DES DIFFÉRENTES COMPOSANTES EN G

Viande/poisson	90
Légume	102
Féculent	94
Sauce	94
<b>TOTAL</b>	<b>380</b>

## 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

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 5 et 7 min	800W.