

PARMENTIER DE CANARD

320G

FR
85.182.005
CE



Fabriqué en France dans nos ateliers vendéens (85)

Photo non contractuelle

Grammage (en g) : 320

Date de mise à jour : 26/04/2023

Code Produit : 1236

POIDS DES DIFFÉRENTES COMPOSANTES EN G

Viande/poisson	46
Légume	34
Féculent	210
Sauce	30
TOTAL	320

LISTE DES INGRÉDIENTS

PARMENTIER AU CANARD MAIGRE CONFIT

Flocons de pommes de terre réhydratés 50%, viande de canard maigre confit 14%, oignons 6,9%, eau, **crème** fraîche 5,2%, champignons de Paris 4%, poudre de **lait** écrémé, **emmental** 2,8%, **beurre**, chapelure 0,9% (dont **blé**), madère (madère, sel), graisse de canard, sel, plantes aromatiques, ail, épices.

Viande de canard origine UE

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)	576	1843
Energie (kCal)	138	442
Matières grasses (g)	6,7	21
dont acides gras saturés (g)	3,8	12
Glucides (g)	11	35
dont sucres (g)	2,9	9,3
Fibres (g)	1,3	4,2
Protéines (g)	7,7	25
Sel (g)	0,80	2,6
Potassium (g)	0,282	0,902
Calcium (g)	0,117	0,374
Phosphore (g)	0,139	0,445

ALLERGÈNES PRÉSENTS

Gluten ☒	Crustacés ☐	Oeufs ☐	Poissons ☐
Arachides ☐	Soja ☐	Lait / produits à base de lait ☒	Fruits à coque ☐
Céleri ☐	Moutarde ☐	Graines de sésame ☐	Anhydrides sulfureux / sulfités ☐
Lupin ☐	Mollusques ☐		

SPÉCIFICATIONS NUTRITION

Rapport P/L	1,149
Grammage protidique (g)	46
Teneur en sodium (g/100 g)	0,315

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 T° - PLAT ÉTAT PRÉ-DÉCONGELÉ

Type de four utilisé	Temps de réchauffage	Température ou puissance
Air pulsé	90 min	120°C
Thermocontact	90 min	120°C
Micro-onde (retirer l'opercule)	Environ 7 min	800W.