

FILET DE POULET, PATES TROFIES AU PESTO ET CONCASSEE DE TOMATE 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 : 27/09/2023

Code Produit : 1245

POIDS DES DIFFÉRENTES COMPOSANTES EN G

Viande/poisson	90
Légume	110
Féculent	97
Sauce	23
TOTAL	320

MODE DE CONSERVATION

À conserver à -18°C

LISTE DES INGRÉDIENTS

PÂTES TROFIES, POULET ET TOMATES

Pâtes trofie 30% (eau, semoule de **blé** dur), filet de poulet (poulet 27%, amidon de riz, dextrose, sel), courgettes 12% (courgettes, sel), concassé de tomates 7.5% (tomates, jus de tomates, jus de citron concentré), eau, concentré de tomates 5.1%, oignons, huile d'olive vierge 1.8%, pignons de pin 1.5%, huile de colza, épinards, **parmesan**, ciboulette, sel, basilic 0.4%, farine de **blé**, **beurre**, ail 0.1%, arôme naturel, oignons frits (oignons, huile d'olive vierge, sel), thym, poivre, piment de Cayenne.

Traces éventuelles de lupin, moutarde, sésame, soja
Poulet origine France

Les informations en gras sont destinées aux allergiques et intolérants.



VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100g	A la portion
Energie (kJ)	619	1981
Energie (kCal)	148	474
Matières grasses (g)	5,9	19
dont acides gras saturés (g)	1,2	3,8
Glucides (g)	12	38
dont sucres (g)	2,4	7,7
Fibres (g)	1,2	3,8
Protéines (g)	11	35
Sel (g)	0,76	2,4
Potassium (g)	0,232	0,742
Calcium (g)	0,021	0,067
Phosphore (g)	0,143	0,458

ALLERGÈNES PRÉSENTS

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

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) ☐	

SPÉCIFICATIONS NUTRITION

Rapport P/L	1,864
Grammage protidique (g)	90
Teneur en sodium (g/100 g)	0,299

REMISE EN TEMPÉRATURE - PLAT ÉTAT SURGELÉ

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.