



POULET SAUCE FROMAGE BLANC A LA CORIANDRE ET SEMOULE AUX PETITES LEGUMES 260G

FR
85.182.005
CE



Fabriqué en France dans nos ateliers vendéens (85)

Photo non contractuelle

Grammage (en g) : 260

Date de mise à jour : 14/08/2023

Code Produit : 1802

POIDS DES DIFFÉRENTES COMPOSANTES EN G

Viande/poisson	65
Légume	39
Féculent	82
Légumineuse	10
Sauce	64
TOTAL	260

LISTE DES INGRÉDIENTS

SEMOULE, POULET TRAITÉ EN SALAIISON, LÉGUMES, FROMAGE BLANC ET SAUCE CORIANDRE

Semoule de couscous 31% (eau, semoule de **blé** dur), poulet traité en salaison (poulet 24%, amidon de tapioca, dextrose, sel), **fromage** blanc 10%, carottes 6.9% (carottes, sel), courgettes 6.9% (courgettes, sel), eau, fèves de soja 3.8% (fèves de **soja**, sel), **crème** fraîche, crème de riz, citron jaune, huile de colza, coriandre 0.7%, amidon de riz, sel, curry (épices, plantes aromatiques, ail, sel), cumin, curcuma, piment de cayenne, poivre.

Traces éventuelles de moutarde

Poulet origine Hors 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)	494	1284
Energie (kCal)	117	304
Matières grasses (g)	3,0	7,8
dont acides gras saturés (g)	1,1	2,9
Glucides (g)	12	31
dont sucres (g)	2,0	5,2
Fibres (g)	1,1	2,9
Protéines (g)	10	26
Sel (g)	0,81	2,1
Potassium (g)	0,202	0,525
Calcium (g)	0,028	0,073
Phosphore (g)	0,117	0,304

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 checked="" type="checkbox"/>	Lait / produits à base de lait <input checked="" type="checkbox"/>	Fruits à coque <input type="checkbox"/>
Céleri <input 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"/>		

SPÉCIFICATIONS NUTRITION

Rapport P/L	3,333
Grammage protidique (g)	65
Teneur en sodium (g/100 g)	0,319

SPÉCIFICITÉS ALIMENTAIRES ET THÉRAPEUTIQUES

Pauvre en sel <input type="checkbox"/>	Pauvre en graisse <input checked="" type="checkbox"/>	Pauvre en fibres <input type="checkbox"/>
Sans résidus <input type="checkbox"/>	Diabétique <input 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"/>	

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 4 et 6 min	800W.