

CABILLAUD SAUCE CITRON YUZU DUO DE RIZ CREME BUTTERNUT 310G



FR
85.182.005
CE



Fabriqué en France dans nos ateliers vendéens (85)

Pêche durable selon le référentiel MSC. www.msc.org/fr

Photo non contractuelle

Grammage (en g) : **310**

Date de mise à jour : **07/06/2022**

Code Produit : **3713**

POIDS DES DIFFÉRENTES COMPOSANTES EN G

Viande/poisson	90
Légume	70
Féculent	77
Sauce	73
TOTAL	310

LISTE DES INGRÉDIENTS

CABILLAUD, BUTTERNUT, RIZ ET SAUCE CITRON YUZU

Cabillaud 29%, riz 24% (eau, riz long, riz sauvage), butternut 22%, **crème** fraîche 8.6%, eau, bouillon de légumes (eau, oignons, poireaux, **céleri**, carottes, sel), flocons de pommes de terre (pommes de terre déshydratées, extrait d'épices, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras), huile de colza, **beurre**, sel, jus de yuzu 0.4%, citron jaune 0.3%, fibre de chicorée, amidon transformé de riz, paprika, poivre, curcuma, piment.

Cabillaud pêché en Océan Atlantique Nord-Est.

Traces éventuelles de gluten, soja

Les informations en gras sont destinées aux allergiques et intolérants.



VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100g	A la portion
Energie (kJ)	536	1662
Energie (kCal)	128	397
Matières grasses (g)	5,0	16
dont acides gras saturés (g)	2,3	7,1
Glucides (g)	11	34
dont sucres (g)	1,0	3,1
Fibres (g)	1,0	3,1
Protéines (g)	9,2	29
Sel (g)	0,71	2,2
Potassium (g)	0,232	0,719
Calcium (g)	0,026	0,081
Phosphore (g)	0,093	0,288

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 ☐		

SPÉCIFICATIONS NUTRITION

Rapport P/L	1,84
Grammage protidique (g)	90
Teneur en sodium (g/100 g)	0,28

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 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.

