

POULET SAUCE COLOMBO ET RIZ AUX PETITS LEGUMES 350G

RICHE EN PROTEINES

FR
85.182.005
CE



Fabriqué en France dans nos ateliers vendéens (85)

Photo non contractuelle

Grammage (en g) : 350

Date de mise à jour : 07/06/2022

Code Produit : 3738

POIDS DES DIFFÉRENTES COMPOSANTES EN G

Viande/poisson	90
Légume	92
Féculent	99
Sauce	69
TOTAL	350

LISTE DES INGRÉDIENTS

RIZ AUX PETITS LÉGUMES ET POULET TRAITÉ EN SALAISSON SAUCE COLOMBO

Riz cuit 28% (eau, riz), poulet traité en salaison (poulet 24%, amidon de tapioca, dextrose, sel), brocolis 14% (brocolis, sel), eau, carottes 10%, huile de colza, **crème** fraîche, oignons, amidon transformé de riz, sel, fibre de chicorée, épices colombo 0.3% (curcuma, fenugrec, sucre caramélisant, coriandre, pomme, persil, muscade, paprika), citron, sucre, ail, **beurre**, poivre, cannelle.

Traces éventuelles de gluten, céleri, moutarde, soja
Poulet origine UE ou hors UE
Les informations en gras sont destinées aux allergiques et intolérants.



VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100g	A la portion
Energie (kJ)	569	1992
Energie (kCal)	136	476
Matières grasses (g)	4,7	16
dont acides gras saturés (g)	0,9	3,2
Glucides (g)	13	46
dont sucres (g)	1,4	4,9
Fibres (g)	2,2	7,7
Protéines (g)	9,2	32
Sel (g)	0,76	2,7
Potassium (g)	0,143	0,500
Calcium (g)	0,017	0,060
Phosphore (g)	0,101	0,354

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	1,957
Grammage protidique (g)	90
Teneur en sodium (g/100 g)	0,299

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.