

AGNEAU A LA CRETOISE, SEMOULE ET FEVES 320G - SANS LACTOSE

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 : 18/01/2023

Code Produit : 3786

POIDS DES DIFFÉRENTES COMPOSANTES EN G

| | |
|----------------|------------|
| Viande/poisson | 95 |
| Légume | 103 |
| Féculent | 87 |
| Légumineuse | 12 |
| Sauce | 23 |
| TOTAL | 320 |

LISTE DES INGRÉDIENTS

AGNEAU À LA TOMATE ET AUX POIVRONS, SEMOULE AUX FÈVES DE SOJA

Agneau cuit 29% (agneau, eau, dextrose, amidon de riz modifié, huile de colza, sel, poivre), semoule de couscous réhydraté 27% (eau, semoule de **blé** dur), concassé de tomates 16% (tomates, jus de tomates, jus de citron concentré), poivrons rouges 9.7%, eau, oignons, fèves de soja 3.6% (fèves de **soja**, sel), amidon transformé de riz, concentré de tomates, fibre de chicorée, huile de colza, sel, persil, piment d'espelette, curcuma.

Traces éventuelles d'oeufs

Agneau origine UE ou 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) | 564 | 1805 |
| Energie (kCal) | 134 | 429 |
| Matières grasses (g) | 4,3 | 14 |
| dont acides gras saturés (g) | 1,7 | 5,4 |
| Glucides (g) | 12 | 38 |
| dont sucres (g) | 3,1 | 9,9 |
| Fibres (g) | 1,7 | 5,4 |
| Protéines (g) | 11 | 35 |
| Sel (g) | 0,52 | 1,7 |
| Potassium (g) | 0,194 | 0,621 |
| Calcium (g) | 0,014 | 0,045 |
| Phosphore (g) | 0,088 | 0,282 |

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 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 | 2,558 |
| Grammage protidique (g) | 95 |
| Teneur en sodium (g/100 g) | 0,205 |

SPÉCIFICITÉS ALIMENTAIRES ET THÉRAPEUTIQUES

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