

BOEUF MASSALE, PATES CONCHIGLIES ET COURGETTES 340G

FR
85.182.005
CE



Fabriqué en France dans nos ateliers vendéens (85)

Photo non contractuelle

Grammage (en g) : 340

Date de mise à jour : 20/04/2023

Code Produit : 3787

POIDS DES DIFFÉRENTES COMPOSANTES EN G

Viande/poisson	90
Légume	103
Féculent	95
Sauce	52
TOTAL	340

MODE DE CONSERVATION

À conserver à -18°C

LISTE DES INGRÉDIENTS

PÂTES CONCHIGLIES, BOEUF, COURGETTES, TOMATES ET MASSALÉ

Pâtes conchiglies 27% (eau, semoule de **blé** dur), boeuf cuit 26% (boeuf 22%, eau, amidon modifié de manioc, sel, épices), courgettes 26%, eau, huile de colza, tomates 1.3%, lait de coco (noix de coco, eau), oignons, poivrons verts, concentré de tomates, amidon transformé de riz, sel, arôme naturel, fibre de chirocorée, extrait de malt d'**orge**, **beurre**, ail, épices, massalé 0.05% (coriandre, curcuma, cardamome, poivre, cumin, cannelle, gingembre, fenugrec, muscade, girofle, sel, piment, fenouil).

Traces éventuelles de céleri, moutarde, soja
Boeuf origine France

Les informations en gras sont destinées aux allergiques et intolérants.



VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100g	A la portion
Energie (kJ)	559	1901
Energie (kCal)	133	452
Matières grasses (g)	4,9	17
dont acides gras saturés (g)	1,5	5,1
Glucides (g)	12	41
dont sucres (g)	1,4	4,8
Fibres (g)	1,3	4,4
Protéines (g)	9,6	33
Sel (g)	0,60	2,0
Potassium (g)	0,091	0,309
Calcium (g)	0,027	0,092
Phosphore (g)	0,072	0,245

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	1,959
Grammage protidique (g)	90
Teneur en sodium (g/100 g)	0,236

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.