



HACHE DE VEAU SAUCE POIVRE, RIZ ET PUREE DE BROCOLIS 360G

FR
85.182.005
CE



Fabriqué en France dans nos ateliers vendéens (85)

Photo non contractuelle

Grammage (en g) : 360

Date de mise à jour : 14/08/2023

Code Produit : 3792

POIDS DES DIFFÉRENTES COMPOSANTES EN G

| | |
|----------------|------------|
| Viande/poisson | 90 |
| Légume | 38 |
| Féculent | 99 |
| Sauce | 133 |
| TOTAL | 360 |

LISTE DES INGRÉDIENTS

PRÉPARATION À BASE DE VIANDE DE VEAU HACHÉE ET DE PROTÉINES DE BLÉ, RIZ, BROCOLIS ET SAUCE POIVRE

Eau, préparation à base de viande de veau hachée et de protéines de blé cuit 25% (viande de veau 20%, protéines de blé réhydratées (gluten de **blé**, amidon de **blé**), riz 21% (eau, riz), brocolis 10%, **crème** fraîche, flocons de pommes de terre 4% (pommes de terre déshydratées, extrait d'épices, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras), poudre de **lait** écrémé, crème de riz, **beurre**, sel, vin blanc, huile de colza, arôme naturel (dont **blé**), amidon transformé de riz, échalotes, fibre de chicorée, extrait de malt d'**orge**, cognac, poivre 0.03%.

Traces éventuelles de soja

Veau origine 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) | 457 | 1645 |
| Energie (kCal) | 109 | 392 |
| Matières grasses (g) | 3,2 | 12 |
| dont acides gras saturés (g) | 1,7 | 6,1 |
| Glucides (g) | 11 | 40 |
| dont sucres (g) | 1,3 | 4,7 |
| Fibres (g) | 1,3 | 4,7 |
| Protéines (g) | 8,3 | 30 |
| Sel (g) | 0,63 | 2,3 |
| Potassium (g) | 0,126 | 0,454 |
| Calcium (g) | 0,037 | 0,133 |
| Phosphore (g) | 0,073 | 0,263 |



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 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 | 2,594 |
| Grammage protidique (g) | 90 |
| Teneur en sodium (g/100 g) | 0,248 |

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 checked="" 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. |