

# RIZ DE CAMARGUE PS 100G

## - SANS LACTOSE

 FR  
 85.182.005  
 CE


Fabriqué en France dans nos ateliers vendéens (85)

Photo non contractuelle

Grammage (en g) : 100

Date de mise à jour : 19/01/2023

Code Produit : 3870

**POIDS DES DIFFÉRENTES  
COMPOSANTES EN G**

Féculent	100
<b>TOTAL</b>	<b>100</b>

**LISTE DES INGRÉDIENTS**

RIZ DE CAMARGUE

Riz 98% (eau, riz), huile de colza.

**MODE DE CONSERVATION**

À conserver à -18°C

Produit garanti avec un taux de gluten < 20 ppm - Convient aux personnes intolérantes. Ne convient pas aux personnes allergiques.

Traces éventuelles de blé

Les informations en gras sont destinées aux allergiques et intolérants.


**VALEURS NUTRITIONNELLES**

	Pour 100g	A la portion
Energie (kJ)	779	779
Energie (kCal)	184	184
Matières grasses (g)	1,8	1,8
dont acides gras saturés (g)	0,2	0,2
Glucides (g)	38	38
dont sucres (g)	<0,5	<0,5
Fibres (g)	0,7	0,7
Protéines (g)	3,6	3,6
Sel (g)	<0,01	<0,01

**ALLERGÈNES PRÉSENTS**

Gluten <input 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 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
Grammage protidique (g)	
Teneur en sodium (g/100 g)	

**SPÉCIFICITÉS ALIMENTAIRES ET THÉRAPEUTIQUES**

Pauvre en sel <input checked="" type="checkbox"/>	Pauvre en graisse <input checked="" type="checkbox"/>	Pauvre en fibres <input checked="" type="checkbox"/>
Sans résidus <input checked="" type="checkbox"/>	Diabétique <input type="checkbox"/>	Enrichie <input type="checkbox"/>
Sans gluten (AFDIAG) <input type="checkbox"/>	Sans porc <input checked="" type="checkbox"/>	Végétarienne <input checked="" 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 4 et 6 min	800W.