

FILET MIGNON DE PORC AU THYM, PATES TROFIES ET POEELE DE LEGUMES PS 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 : 14/08/2023

Code Produit : 4235

POIDS DES DIFFÉRENTES COMPOSANTES EN G

Viande/poisson	90
Légume	98
Féculent	97
Sauce	35
TOTAL	320

MODE DE CONSERVATION

À conserver à -18°C

LISTE DES INGRÉDIENTS

PÂTES TROFIES, PORC, LÉGUMES ET JUS AU THYM

Pâtes trofies 30% (eau, semoule de **blé** dur), porc 28% [porc, eau, amidon de riz, épices rabelais (girofle, cannelle, muscade, romarin, coriandre, laurier, sarriette, fenouil, anis)], aubergines 7.8%, courgettes 7.2%, poivrons rouges 6.5%, fond (eau, os de boeuf, vin blanc, concentré de tomates, sel, huile de colza, carottes, oignons, **céleri**, thym, laurier, badiane), concassé de tomates 4.5% (tomates, jus de tomates, jus de citron concentré), oignons 3.7%, eau, huile de colza, fond de volaille (eau, os de poulet, sel), concentré de tomates, huile d'olive vierge, amidon transformé de riz, ail, sel, thym 0.03%, poivre.

Traces éventuelles de moutarde, soja

Porc origine France

Les informations en gras sont destinées aux allergiques et intolérants.



VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100g	A la portion
Energie (kJ)	625	2000
Energie (kCal)	149	477
Matières grasses (g)	5,6	18
dont acides gras saturés (g)	1,5	4,8
Glucides (g)	11	35
dont sucres (g)	2,0	6,4
Fibres (g)	1,2	3,8
Protéines (g)	13	42
Sel (g)	0,25	0,80
Potassium (g)	0,194	0,621
Calcium (g)	0,017	0,054
Phosphore (g)	0,099	0,317

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 ☐		

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) ☐	

SPÉCIFICATIONS NUTRITION

Rapport P/L	2,321
Grammage protidique (g)	90
Teneur en sodium (g/100 g)	0,098

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.