

PARMENTIER DE POISSON

MOULINE PS 300G



FR
85.182.005
CE



Fabriqué en France dans nos ateliers vendéens (85)

Pêche durable selon le référentiel MSC. www.msc.org/fr

Photo non contractuelle

Grammage (en g) : 300

Date de mise à jour : 26/04/2023

Code Produit : 4385

POIDS DES DIFFÉRENTES COMPOSANTES EN G

Viande/poisson	71
Féculent	229
TOTAL	300

LISTE DES INGRÉDIENTS

PARMENTIER DE POISSON

Lait écrémé réhydraté, chair de **lieu** 23%, pommes de terre 17%, flocons de pommes de terre 7% (pommes de terre déshydratées, extrait d'épices, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras), **crème** fraîche, crème de riz, eau, **beurre**, échalotes, amidon transformé de riz, fibre de chicorée, persil, arôme naturel (contient **poisson, lait**), sel, ail, poivre, curcuma. Lieu pêché en Atlantique Nord-Est.

Traces éventuelles de gluten, soja

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)	450	1350
Energie (kCal)	107	321
Matières grasses (g)	3,2	9,6
dont acides gras saturés (g)	1,9	5,7
Glucides (g)	11	33
dont sucres (g)	2,6	7,8
Fibres (g)	1,1	3,3
Protéines (g)	8,0	24
Sel (g)	0,23	0,69
Potassium (g)	0,233	0,699
Calcium (g)	0,064	0,192
Phosphore (g)	0,102	0,306

ALLERGÈNES PRÉSENTS

Gluten <input type="checkbox"/>	Crustacés <input type="checkbox"/>	Oeufs <input type="checkbox"/>	Poissons <input checked="" 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	2,5
Grammage protidique (g)	71
Teneur en sodium (g/100 g)	0,091

SPÉCIFICITÉS ALIMENTAIRES ET THÉRAPEUTIQUES

Pauvre en sel <input checked="" type="checkbox"/>	Pauvre en graisse <input type="checkbox"/>	Pauvre en fibres <input checked="" 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 checked="" 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.