

BROUILLADE D'OEUF A LA CREME, HARICOTS VERTS ET POMMES DE TERRE 280G

FR
85.182.005
CE



Fabriqué en France dans nos ateliers vendéens (85)

Photo non contractuelle

Grammage (en g) : 280

Date de mise à jour : 14/08/2023

Code Produit : 6381

POIDS DES DIFFÉRENTES COMPOSANTES EN G

Ovo produit	65
Légume	110
Féculent	60
Sauce	45
TOTAL	280

LISTE DES INGRÉDIENTS

HARICOTS VERTS, POMMES DE TERRE, BROUILLADE D'OEUF SAUCE CRÈME

Haricots verts 29%, **oeufs** 22%, pommes de terre 15% (pommes de terre, curcuma), eau, échalotes, **crème** fraîche 5.2%, huile de colza, crème de riz, poudre de **lait** écrémé, persil, sel, amidon transformé de riz, poivre, curcuma.

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 soja, de céréales contenant du gluten.
Les informations en gras sont destinées aux allergiques et intolérants.



VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100g	A la portion
Energie (kJ)	510	1428
Energie (kCal)	123	344
Matières grasses (g)	9,6	27
dont acides gras saturés (g)	2,6	7,3
Glucides (g)	4,0	11
dont sucres (g)	1,8	5,0
Fibres (g)	1,5	4,2
Protéines (g)	4,4	12
Sel (g)	0,68	1,9
Potassium (g)	0,118	0,330
Calcium (g)	0,059	0,165
Phosphore (g)	0,077	0,216

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	0,458
Grammage protidique (g)	65
Teneur en sodium (g/100 g)	0,268

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 4 et 6 min	800W.