

# SAUTE DE PORC AUX LENTILLES VERTES ET JULIENNE DE CAROTTES 340G - SANS LACTOSE

RICHE EN PROTEINES

FR  
85.182.005  
CE



Fabriqué en France dans nos ateliers vendéens (85)

Photo non contractuelle

Grammage (en g) : 340

Date de mise à jour : 14/08/2023

Code Produit : 6415

## POIDS DES DIFFÉRENTES COMPOSANTES EN G

|                |            |
|----------------|------------|
| Viande/poisson | 90         |
| Légume         | 142        |
| Légumineuse    | 73         |
| Sauce          | 35         |
| <b>TOTAL</b>   | <b>340</b> |

## LISTE DES INGRÉDIENTS

CAROTTES, TOMATES, SAUTÉ DE PORC ET LENTILLES

Carottes 28%, viande de porc 26%, lentilles 21%, tomates, eau, échalotes, fond de volaille (eau, os de poulet, sel), moutarde (eau, graines de **moutarde**, vinaigre d'alcool, sel), huile de colza, sel, ciboulette, gélatine de boeuf, coriandre, cardamome, curry (épices, plantes aromatiques, sel, ail), poivre.

Traces éventuelles de blé, céleri, soja  
Porc origine France

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       | 1530         |
| Energie (kCal)               | 108       | 367          |
| Matières grasses (g)         | 4,5       | 15           |
| dont acides gras saturés (g) | 1,3       | 4,4          |
| Glucides (g)                 | 4,3       | 15           |
| dont sucres (g)              | 2,1       | 7,1          |
| Fibres (g)                   | 2,9       | 9,9          |
| Protéines (g)                | 11        | 37           |
| Sel (g)                      | 0,64      | 2,2          |
| Potassium (g)                | 0,204     | 0,694        |
| Calcium (g)                  | 0,046     | 0,156        |
| Phosphore (g)                | 0,112     | 0,381        |

## 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"/>    | <b>Moutarde <input checked="" type="checkbox"/></b> | 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                | 2,444 |
| Grammage protidique (g)    | 90    |
| Teneur en sodium (g/100 g) | 0,252 |

## 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 type="checkbox"/>               | Enrichie <input type="checkbox"/>         |
| Sans gluten (AFDIAG) <input type="checkbox"/>     | Sans porc <input type="checkbox"/>                | Végétarienne <input 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 5 et 7 min     | 800W.                    |