

POULET A LA BASQUAISE, POLENTA ET LEGUMES DU SOLEIL 365G

RICHE EN PROTEINES

FR
85.182.005
CE



Photo non contractuelle

Fabriqué en France dans nos ateliers vendéens (85)

Grammage (en g) : 365

Date de mise à jour : 26/04/2023

Code Produit : 6416

POIDS DES DIFFÉRENTES COMPOSANTES EN G

Viande/poisson	90
Légume	102
Féculent	70
Sauce	103
TOTAL	365

LISTE DES INGRÉDIENTS

POULET TRAITÉ EN SALAISSON BASQUAISE POLENTA ET LÉGUMES

Poulet traité en salaison (poulet 23%, amidon de tapioca, dextrose, sel), polenta 21% (eau, farine de maïs), courgettes 11%, concassée de tomates 8.9% (tomates, jus de tomates, jus de citron concentré), eau, aubergines frites 6.6% (aubergines, huile de tournesol), poivrons 5.3% (poivrons rouges, poivrons verts, poivrons jaunes), **crème** fraîche, oignons frites 3.7% (oignons, huile d'olive vierge, sel), concentré de tomates, huile d'olive vierge, crème de riz, amidon transformé de riz, sel, fibre de chicorée, basilic, ail, huile de colza, sucre, thym, piment.

Traces éventuelles de avoine, blé, seigle, orge, soja
Poulet origine hors UE

Les informations en gras sont destinées aux allergiques et intolérants.



VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100g	A la portion
Energie (kJ)	372	1358
Energie (kCal)	89	325
Matières grasses (g)	3,7	14
dont acides gras saturés (g)	1,2	4,4
Glucides (g)	5,6	20
dont sucres (g)	1,9	6,9
Fibres (g)	1,1	4,0
Protéines (g)	7,7	28
Sel (g)	0,74	2,7
Potassium (g)	0,206	0,752
Calcium (g)	0,017	0,062
Phosphore (g)	0,088	0,321

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	2,081
Grammage protidique (g)	90
Teneur en sodium (g/100 g)	0,291

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 5 et 7 min	800W.