

# SAUMON SAUCE BEURRE BLANC DUO QUINOA BOULGOUR PUREE DE PATATES DOUCES PS 320G

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 : 22/08/2022

Code Produit : 6763

## POIDS DES DIFFÉRENTES COMPOSANTES EN G

Viande/poisson	85
Féculent	90
Légumineuse	85
Sauce	60
<b>TOTAL</b>	<b>320</b>

## LISTE DES INGRÉDIENTS

SAUMON, PATATES DOUCES, BOULGOUR, QUINOA ET SAUCE BEURRE BLANC

**Saumon** 26%, patates douces 21%, boulgour cuit 19% (eau, blé dur, curcuma), eau, **crème** fraîche, **beurre** 4.2%, brocolis, quinoa rouge 2.4% (eau, quinoa, curcuma), huile de colza, vin blanc 1.3%, crème de riz, échalotes 0.5%, flocons de pommes de terre (pommes de terre déshydratées, extrait d'épices, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras), gingembre, amidon transformé de riz, poudre de **lait** écrémé, vinaigre de vin blanc, arôme naturel (contient **poisson, lait**), vinaigre d'alcool, coriandre, sel, poivre, muscade, piment, curcuma, paprika.

Traces éventuelles de soja

Saumon élevé en Norvège

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)	799	2557
Energie (kCal)	192	614
Matières grasses (g)	12	38
dont acides gras saturés (g)	4,6	15
Glucides (g)	11	35
dont sucres (g)	2,2	7,0
Fibres (g)	1,5	4,8
Protéines (g)	9,2	29
Sel (g)	0,19	0,61
Potassium (g)	0,176	0,563
Calcium (g)	0,028	0,090
Phosphore (g)	0,104	0,333



## ALLERGÈNES PRÉSENTS

Gluten <input checked="" 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	0,767
Grammage protidique (g)	85
Teneur en sodium (g/100 g)	0,075

## SPÉCIFICITÉS ALIMENTAIRES ET THÉRAPEUTIQUES

Pauvre en sel <input checked="" 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.