

SAUMON MOUSSELINE D'ARTICHAUTS ET FONDUE DE TOMATES A LA GRENADE SIMONIN 300G

FR
85.182.005
CE



Fabriqué en France dans nos ateliers vendéens (85)

Photo non contractuelle

Grammage (en g) : 300

Date de mise à jour : 26/04/2023

Code Produit : 6775

POIDS DES DIFFÉRENTES COMPOSANTES EN G

Viande/poisson	85
Légume	96
Féculent	92
Sauce	27
TOTAL	300

MODE DE CONSERVATION

À conserver à -18°C

LISTE DES INGRÉDIENTS

SAUMON, POMMES DE TERRE, ARTICHAUTS, TOMATES ET JUS DE GRENADE

Saumon 28%, pommes de terre 16% (pommes de terre, sel), artichauts 12%, eau, concassé de tomates 9.4% (tomates, jus de tomates, jus de citron concentré), échalotes, **crème** fraîche, concentré de tomates, flocons de pommes de terre (pommes de terre déshydratées, extrait d'épices, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras), **beurre**, huile d'olive vierge, jus de grenade 1.1%, amidon transformé de riz, sel, huile de colza, basilic, poudre de **lait** écrémé, ail, poivres, piment d'Espelette, thym, curcuma.

Saumon élevé en Norvège.

Traces éventuelles de soja et de céréales contenant du gluten.

Les informations en gras sont destinées aux allergiques et intolérants.



VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100g	A la portion
Energie (kJ)	600	1800
Energie (kCal)	144	432
Matières grasses (g)	8,9	27
dont acides gras saturés (g)	2,7	8,1
Glucides (g)	7,1	21
dont sucres (g)	1,8	5,4
Fibres (g)	1,8	5,4
Protéines (g)	8,0	24
Sel (g)	0,78	2,3

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	0,899
Grammage protidique (g)	85
Teneur en sodium (g/100 g)	0,307

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.

