

PARMENTIER DE CABILLAUD PUREE DE PATATE DOUCE 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 : 26/04/2023

Code Produit : 6777

POIDS DES DIFFÉRENTES COMPOSANTES EN G

Viande/poisson	49
Légume	67
Féculent	152
Sauce	12
TOTAL	280

LISTE DES INGRÉDIENTS

PARMENTIER PATATES DOUCES ET CABILLAUD

Patates douces 21%, eau, **cabillaud** 17%, pommes de terre 12% (pommes de terre, sel), **crème** fraîche, **beurre**, **emmental**, flocons de pommes de terre (pommes de terre, curcuma), huile d'olive vierge, chapelure (contient **blé**), poudre de **lait** écrémé, ail, poivrons rouges, sel, gélatine de **poisson**, persil, piment d'Espelette.

MODE DE CONSERVATION

À conserver à -18°C

Poisson pêché en Océan Atlantique Nord-Est et Nord-Ouest.

Traces éventuelles de moutarde, soja

Les informations en gras sont destinées aux allergiques et intolérants.



VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100g	A la portion
Energie (kJ)	678	1898
Energie (kCal)	163	456
Matières grasses (g)	9,9	28
dont acides gras saturés (g)	5,3	15
Glucides (g)	9,9	28
dont sucres (g)	3,0	8,4
Fibres (g)	1,3	3,6
Protéines (g)	7,8	22
Sel (g)	0,76	2,1
Potassium (g)	0,187	0,524
Calcium (g)	0,069	0,193
Phosphore (g)	0,082	0,230

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	0,788
Grammage protidique (g)	49
Teneur en sodium (g/100 g)	0,299

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 T° - PLAT ÉTAT PRÉ-DÉCONGELÉ

Type de four utilisé	Temps de réchauffage	Température ou puissance
Air pulsé	90 min	120°C
Thermocontact	90 min	120°C
Micro-onde	Environ 7 min	800W.
(retirer l'opercule)		