

# HACHIS PARMENTIER DE BOEUF 310G - SANS GLUTEN



FR-003-016

FR  
85.182.005  
CE

RICHE EN PROTÉINES

Fabriqué en France dans nos ateliers vendéens (85)

Photo non contractuelle

Grammage (en g) : 310

Date de mise à jour : 14/08/2023

Code Produit : 6967

## POIDS DES DIFFÉRENTES COMPOSANTES EN G

Viande/poisson	45
Légume	43
Féculent	211
Sauce	11
<b>TOTAL</b>	<b>310</b>

## LISTE DES INGRÉDIENTS

## HACHIS PARMENTIER

Eau, boeuf cuit 18.6% [boeuf 12.9%, eau, poivre, persil, champignons (champignons de Paris, sel), bouillon de légumes (eau, sel, huile de colza, carotte, oignon, **céleri**, thym, laurier, badiane)], oignons frits (oignon, huile d'olive vierge, sel), flocons de pommes de terre 8.1% (pommes de terre déshydratées, extrait d'épices ; émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras), crème de riz, poudre de **lait** écrémé, jus de cuisson du boeuf, **crème** fraîche, **beurre**, sel, curcuma.

boeuf 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)	444	1376
Energie (kCal)	106	329
Matières grasses (g)	4,7	15
dont acides gras saturés (g)	2,5	7,8
Glucides (g)	9,6	30
dont sucres (g)	2,9	9,0
Fibres (g)	0,8	2,5
Protéines (g)	5,9	18
Sel (g)	0,88	2,7
Potassium (g)	0,225	0,698
Calcium (g)	0,058	0,180
Phosphore (g)	0,091	0,282

## 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"/>	<b>Lait / produits à base de lait</b> <input checked="" type="checkbox"/>	Fruits à coque <input type="checkbox"/>
<b>Céleri</b> <input checked="" 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	1,255
<b>Grammage protidique (g)</b>	<b>45</b>
Teneur en sodium (g/100 g)	0,346

## SPÉCIFICITÉS ALIMENTAIRES ET THÉRAPEUTIQUES

Pauvre en sel <input type="checkbox"/>	Pauvre en graisse <input type="checkbox"/>	<b>Pauvre en fibres</b> <input checked="" type="checkbox"/>
Sans résidus <input type="checkbox"/>	Diabétique <input type="checkbox"/>	Enrichie <input type="checkbox"/>
Sans gluten (AFDIAG) <input checked="" type="checkbox"/>	Sans porc <input checked="" type="checkbox"/>	Végétarienne <input type="checkbox"/>
Texture tendre (IDDSI 6) <input checked="" type="checkbox"/>	Texture hachée (IDDSI 5) <input checked="" type="checkbox"/>	

## REMISE EN TEMPÉRATURE - PLAT ÉTAT SURGÉLÉ

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 4 et 6 min	800W.