

# PENNE A LA BOLOGNAISE

## PS 280G - SANS LACTOSE

RICHE EN PROTEINES

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 : 28/03/2023

Code Produit : 7015

POIDS DES DIFFÉRENTES  
COMPOSANTES EN G

Viande/poisson	38
Légume	90
Féculent	97
Sauce	55
<b>TOTAL</b>	<b>280</b>

## LISTE DES INGRÉDIENTS

## PÂTES PENNE À LA BOLOGNAISE

Pâtes penne 34% (eau, semoule de **blé dur**, curcuma), concassée de tomate 17% (tomate, jus de tomate, jus de citron concentré), viande de boeuf 13%, eau, concentré de tomates, jus de cuisson du boeuf, carottes, oignons, huile de colza, amidon transformé de riz, basilic, sucre, sel, ail, poivre, piment.

Traces éventuelles de moutarde, soja

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)	577	1616
Energie (kCal)	137	384
Matières grasses (g)	5,0	14
dont acides gras saturés (g)	1,7	4,8
Glucides (g)	16	45
dont sucres (g)	3,1	8,7
Fibres (g)	1,2	3,4
Protéines (g)	6,5	18
Sel (g)	0,27	0,76
Potassium (g)	0,228	0,638
Calcium (g)	0,019	0,053
Phosphore (g)	0,089	0,249

## ALLERGÈNES PRÉSENTS

Gluten <input checked="" type="checkbox"/>	Crustacés <input type="checkbox"/>	Oeufs <input type="checkbox"/>	Poissons <input type="checkbox"/>
Arachides <input type="checkbox"/>	Soja <input type="checkbox"/>	Lait / produits à base de lait <input 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	1,3
Grammage protidique (g)	38
Teneur en sodium (g/100 g)	0,106

## 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 checked="" type="checkbox"/>	Enrichie <input type="checkbox"/>
Sans gluten (AFDIAG) <input type="checkbox"/>	Sans porc <input checked="" 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 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.