

COLIN ET ST JACQUES A LA SAUCE NOILLY, PATES PERLES AUX CAROTTES ET PANAIS 370G

RICHE EN PROTEINES

FR
85.182.005
CE

Fabriqué en France dans nos ateliers vendéens (85)



Photo non contractuelle

Grammage (en g) : 370

Date de mise à jour : 07/06/2022

Code Produit : 7044

POIDS DES DIFFÉRENTES COMPOSANTES EN G

Viande/poisson	95
Légume	103
Féculent	110
Sauce	62
TOTAL	370

LISTE DES INGRÉDIENTS

PÂTES PERLES AUX LÉGUMES, COLIN D'ALASKA, SAINT-JACQUES ET SAUCE AU NOILLY PRAT®

Pâtes perle 27% (eau, semoule de **blé** dur, curcuma), **colin** d'Alaska 21%, carottes 12%, panais 12%, eau, **crème** fraîche, noix de **Saint-Jacques** 3.9% (argopecten purpuratus Pérou), shiitakes, vin blanc, **beurre**, huile de colza, vermouth Noilly prat 0.9% (contient du **lait**), amidon transformé de riz, échalotes, sel, vinaigre de vin blanc, jus de citron, gélatine de **poisson**, fibre de chicorée, piment, poivre, curcuma.

Colin d'Alaska pêché en Océan Pacifique Nord-Ouest et Nord-Est.

Traces éventuelles d'oeufs, crustacés, soja

Les informations en gras sont destinées aux allergiques et intolérants.



VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100g	A la portion
Energie (kJ)	501	1854
Energie (kCal)	119	440
Matières grasses (g)	4,1	15
dont acides gras saturés (g)	1,8	6,7
Glucides (g)	11	41
dont sucres (g)	1,7	6,3
Fibres (g)	1,2	4,4
Protéines (g)	9,0	33
Sel (g)	0,62	2,3
Potassium (g)	0,117	0,433
Calcium (g)	0,031	0,115
Phosphore (g)	0,071	0,263

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	2,195
Grammage protidique (g)	95
Teneur en sodium (g/100 g)	0,244

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.