

NAVARIN DE MOUTON PRINTANIER 360G

FR
85.182.005
CE



Fabriqué en France dans nos ateliers vendéens (85)

Photo non contractuelle

Grammage (en g) : 360

Date de mise à jour : 16/08/2023

Code Produit : 7595

POIDS DES DIFFÉRENTES COMPOSANTES EN G

Viande/poisson	90
Légume	110
Féculent	97
Sauce	63
TOTAL	360

MODE DE CONSERVATION

À conserver à -18°C

LISTE DES INGRÉDIENTS

MÉLANGE DE LÉGUMES, POMMES DE TERRE ET MOUTON

Pommes de terre 27% (pommes de terre, eau, curcuma), mélange de légumes 26% (carottes 13%, haricots verts 6.7%, petits pois 6.7%), mouton 25% (viande de mouton, eau, dextrose, amidon de riz, huile de colza, sel, poivre), fond de volaille (eau, os de poulet, sel), bouillon de légumes (eau, sel, huile de colza, carotte, oignon, céleri, thym, laurier, badiane), eau, concassé de tomates 2.1% (tomates, jus de tomates, jus de citron concentré), huile d'olive vierge, concentré de tomates, huile de colza, amidon transformé de riz, sel, ail, curry (épices, plantes aromatiques, ail, sel), thym, romarin, coriandre, cumin, persil, poivre.

Traces éventuelles de céréales contenant du gluten, moutarde, soja

Viande de mouton origine UE

Les informations en gras sont destinées aux allergiques et intolérants.



VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100g	A la portion
Energie (kJ)	495	1782
Energie (kCal)	118	425
Matières grasses (g)	5,3	19
dont acides gras saturés (g)	1,7	6,1
Glucides (g)	6,9	25
dont sucres (g)	3,0	11
Fibres (g)	1,9	6,8
Protéines (g)	9,8	35
Sel (g)	0,74	2,7

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	1,849
Grammage protidique (g)	90
Teneur en sodium (g/100 g)	0,291

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.