

FILET DE LIEU, SAUCE AUX AGRUMES, PATES PERLE ET EPINARDS PS 340G



FR
85.182.005
CE



Fabriqué en France dans nos ateliers vendéens (85)

Pêche durable selon le référentiel MSC. www.msc.org/fr

Photo non contractuelle

Grammage (en g) : 340

Date de mise à jour : 07/06/2022

Code Produit : 8299

POIDS DES DIFFÉRENTES COMPOSANTES EN G

Viande/poisson	90
Légume	84
Féculent	100
Sauce	66
TOTAL	340

LISTE DES INGRÉDIENTS

PÂTES PERLES, LIEU, ÉPINARDS, CAROTTES, CÉLERI ET CITRON

Pâtes perles 28% (eau, semoule de **blé** dur), **lieu** 26%, épinards 13%, eau, oignons frits (oignons, huile d'olive, sel), crème de riz, carottes 1.8%, **céleri** 1.8%, **crème** fraîche, jus d'orange, gingembre, huile de colza, échalotes, amidon transformé de riz, ail, fibre de chicorée, citron 0.1%, gélatine de **poisson**, coriandre, ciboulette, curcuma, poivre.

MODE DE CONSERVATION

À conserver à -18°C

Lieu pêché en Atlantique Nord-Est.

Traces éventuelles d'oeufs, moutarde, soja

Les informations en gras sont destinées aux allergiques et intolérants.



VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100g	A la portion
Energie (kJ)	386	1312
Energie (kCal)	91	309
Matières grasses (g)	2,0	6,8
dont acides gras saturés (g)	0,4	1,4
Glucides (g)	9,6	33
dont sucres (g)	0,6	2,0
Fibres (g)	0,9	3,1
Protéines (g)	8,3	28
Sel (g)	0,13	0,44
Potassium (g)	0,197	0,670
Calcium (g)	0,030	0,102
Phosphore (g)	0,108	0,367

ALLERGÈNES PRÉSENTS

Gluten <input checked="" type="checkbox"/>	Crustacés <input type="checkbox"/>	Oeufs <input type="checkbox"/>	Poissons <input checked="" type="checkbox"/>
Arachides <input type="checkbox"/>	Soja <input type="checkbox"/>	Lait / produits à base de lait <input checked="" type="checkbox"/>	Fruits à coque <input type="checkbox"/>
Céleri <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	4,15
Grammage protidique (g)	90
Teneur en sodium (g/100 g)	0,051

SPÉCIFICITÉS ALIMENTAIRES ET THÉRAPEUTIQUES

Pauvre en sel <input checked="" type="checkbox"/>	Pauvre en graisse <input checked="" 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 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.