

FILET MIGNON DE PORC A LA MOUTARDE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS PS 360G

RICHE EN PROTEINES

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 : 14/08/2023

Code Produit : 8303

POIDS DES DIFFÉRENTES COMPOSANTES EN G

Viande/poisson	90
Légume	111
Féculent	93
Sauce	66
TOTAL	360

LISTE DES INGRÉDIENTS

HARICOTS VERTS, POMMES DE TERRE, FILET MIGNON DE PORC ET SAUCE À LA MOUTARDE

Haricots verts 27%, pommes de terre 25% (pommes de terre, huile de tournesol, dextrose), filet mignon de porc 25% (porc, eau, amidon de riz, sel), eau, **crème** fraîche, crème de riz, échalotes, moutardes 1.7% (eau, graines de **moutarde**, vinaigre d'alcool, sel), oignons frits (oignons, huile de tournesol), huile de colza, amidon transformé de riz, fibre de chicorée, arôme naturel, persil, poivres, paprika, sel.

Produit garanti avec un taux de gluten < 20 ppm - Convient aux personnes intolérantes. Ne convient pas aux personnes allergiques.

Traces éventuelles de soja, céréales contenant du gluten.

Porc origine France

Les informations en gras sont destinées aux allergiques et intolérants.



VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100g	A la portion
Energie (kJ)	572	2059
Energie (kCal)	137	493
Matières grasses (g)	6,1	22
dont acides gras saturés (g)	1,6	5,8
Glucides (g)	10	36
dont sucres (g)	0,9	3,2
Fibres (g)	2,3	8,3
Protéines (g)	9,3	33
Sel (g)	0,30	1,1
Potassium (g)	0,230	0,828
Calcium (g)	0,036	0,130
Phosphore (g)	0,090	0,324

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	1,525
Grammage protidique (g)	90
Teneur en sodium (g/100 g)	0,118

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.

