



GIGOLETTE DE LAPIN SAUCE CHASSEUR, PATES FARFALLINES ET CAROTTES PS 350G - SANS LACTOSE

RICHE EN PROTEINES

FR
85.182.005
CE

Fabriqué en France dans nos ateliers vendéens (85)

Photo non contractuelle

Grammage (en g) : 350

Date de mise à jour : 27/09/2023

Code Produit : 8305

POIDS DES DIFFÉRENTES
COMPOSANTES EN G

Viande/poisson	90
Légume	106
Féculent	100
Sauce	54
TOTAL	350

LISTE DES INGRÉDIENTS

PÂTES FARFALLINES, GIGOLETTES DE LAPIN ET CAROTTES

Pâtes farfallines cuites 28% (eau, semoule de **blé** dur, curcuma), gigolettes de lapin 25%, concassé de tomates (tomates, jus de tomates, jus de citron concentré), carottes 7.2%, eau, champignons 6.7% (champignons de Paris, eau, sel), oignons, échalotes, huile de colza, fibre de chicorée, amidon transformé de riz, arôme naturel, estragon, jus concentré de champignons 0.05%, sel, poivre, laurier, thym.

Traces éventuelles de moutarde, soja

Lapin 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)	531	1859
Energie (kCal)	127	445
Matières grasses (g)	5,2	18
dont acides gras saturés (g)	1,3	4,6
Glucides (g)	11	39
dont sucres (g)	1,7	6,0
Fibres (g)	1,5	5,2
Protéines (g)	8,2	29
Sel (g)	0,26	0,91
Potassium (g)	0,123	0,431
Calcium (g)	0,191	0,669
Phosphore (g)	0,158	0,553

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	1,577
Grammage protidique (g)	90
Teneur en sodium (g/100 g)	0,102

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 5 et 7 min	800W.