

POULET ROTI ET DUO DE PUREE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE 270G - SANS GLUTEN



FR-003-151

FR
85.182.005
CE



RICHE EN PROTEINES

Fabriqué en France dans nos ateliers vendéens (85)

Photo non contractuelle

Grammage (en g) : 270

Date de mise à jour : 14/08/2023

Code Produit : 8308

POIDS DES DIFFÉRENTES COMPOSANTES EN G

Viande/poisson	65
Légume	80
Féculent	105
Sauce	20
TOTAL	270

LISTE DES INGRÉDIENTS

PURÉE DE CAROTTES, POMMES DE TERRE ET POULET TRAITÉ EN
SALAISON RÔTI

Carottes 29%, eau, poulet traité en salaison (poulet 23%, amidon de
tapioca, dextrose, sel), flocons de pommes de terre 6.3% (pommes de
terre déshydratées, extrait d'épices ; émulsifiant : mono et diglycérides
d'acides gras), **crème** fraîche, crème de riz, poudre de **lait** écrémé,
beurre, sel, poivre, curcuma.

MODE DE CONSERVATION

À conserver à -18°C

Poulet origine Hors UE

Les informations en gras sont destinées aux allergiques et intolérants.



VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100g	A la portion
Energie (kJ)	353	953
Energie (kCal)	84	227
Matières grasses (g)	2,3	6,2
dont acides gras saturés (g)	1,4	3,8
Glucides (g)	7,1	19
dont sucres (g)	2,5	6,8
Fibres (g)	1,0	2,7
Protéines (g)	8,2	22
Sel (g)	0,78	2,1
Potassium (g)	0,280	0,756
Calcium (g)	0,042	0,113
Phosphore (g)	0,117	0,316

ALLERGÈNES PRÉSENTS

Gluten ☐	Crustacés ☐	Oeufs ☐	Poissons ☐
Arachides ☐	Soja ☐	Lait / produits à base de lait ☒	Fruits à coque ☐
Céleri ☐	Moutarde ☐	Graines de sésame ☐	Anhydrides sulfureux / sulfités ☐
Lupin ☐	Mollusques ☐		

SPÉCIFICATIONS NUTRITION

Rapport P/L	3,565
Grammage protidique (g)	65
Teneur en sodium (g/100 g)	0,307

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 4 et 6 min	800W.