



# GRATIN DE COQUILLETTES AU JAMBON 280G

RICHE EN PROTEINES

 FR  
 85.182.005  
 CE


Fabriqué en France dans nos ateliers vendéens (85)

Photo non contractuelle

Grammage (en g) : 280

Date de mise à jour : 27/09/2023

Code Produit : 8310

POIDS DES DIFFÉRENTES  
COMPOSANTES EN G

Viande/poisson	65
Féculent	113
Sauce	102
<b>TOTAL</b>	<b>280</b>

## LISTE DES INGRÉDIENTS

## GRATIN DE PÂTES AU JAMBON CUIT SUPÉRIEUR

Pâtes coquillettes cuites 40% (eau, semoule de **blé dur**), jambon cuit supérieur 23% [jambon de porc, eau, bouillon (eau, os de porc, **céleri**, plantes aromatiques, viande de porc, carottes, oignons, poireaux, ail, épices), sel, sucre de canne, dextrose, extrait de levure, chlorure de potassium, arômes naturels, antioxydants : acide ascorbique - ascorbate de sodium, jus concentré d'acérola, maltodextrine, citron déshydraté, poivre, conservateur : nitrite de sodium], eau, crème de riz, **crème fraîche**, **emmental**, poudre de **lait** écrémé, amidon transformé de riz, huile de colza, fibre de chicorée, poudre de jaune d'**oeuf**, sel, muscade.

Traces éventuelles de soja

Porc origine UE

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)	591	1655
Energie (kCal)	141	395
Matières grasses (g)	4,9	14
dont acides gras saturés (g)	2,3	6,4
Glucides (g)	14	39
dont sucres (g)	1,8	5,0
Fibres (g)	1,3	3,6
Protéines (g)	9,5	27
Sel (g)	0,72	2,0
Potassium (g)	0,123	0,344
Calcium (g)	0,053	0,148
Phosphore (g)	0,114	0,319



## ALLERGÈNES PRÉSENTS

Gluten <input checked="" type="checkbox"/>	Crustacés <input type="checkbox"/>	Oeufs <input checked="" type="checkbox"/>	Poissons <input 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	1,939
Grammage protidique (g)	65
Teneur en sodium (g/100 g)	0,283

## SPÉCIFICITÉS ALIMENTAIRES ET THÉRAPEUTIQUES

Pauvre en sel <input type="checkbox"/>	Pauvre en graisse <input type="checkbox"/>	Pauvre en fibres <input checked="" 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 type="checkbox"/>	Végétarienne <input type="checkbox"/>
Texture tendre (IDDSI 6) <input checked="" 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 4 et 6 min	800W.