



# 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.                    |