



# POULET CONCASSEE DE TOMATES ET GNOCHETTIS 280G - SANS LACTOSE

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 : 14/08/2023

Code Produit : 9273

## POIDS DES DIFFÉRENTES COMPOSANTES EN G

|                |            |
|----------------|------------|
| Viande/poisson | 65         |
| Légume         | 64         |
| Féculent       | 94         |
| Sauce          | 57         |
| <b>TOTAL</b>   | <b>280</b> |

## LISTE DES INGRÉDIENTS

PÂTES GNOCHETTIS, POULET TRAITÉ EN SALAIISON ET SAUCE À LA TOMATE

Pâtes gnochetis cuites 33.5% (eau, semoule de **blé** dur, curcuma), poulet traité en salaison (poulet 22.2%, amidon de tapioca, dextrose, sel), tomates 16% (tomates, jus de tomates, jus de citron concentré), eau, oignons frits (oignon, huile d'olive, sel), concentré de tomates, huile d'olive vierge, amidon transformé de riz, huile de colza, basilic, sel, ail, fibre de chicorée, sucre, thym, origan, piment.

Traces éventuelles de moutarde, soja

Poulet origine Hors 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)                 | 482       | 1350         |
| Energie (kCal)               | 114       | 319          |
| Matières grasses (g)         | 2,9       | 8,1          |
| dont acides gras saturés (g) | 0,4       | 1,1          |
| Glucides (g)                 | 13        | 36           |
| dont sucres (g)              | 2,0       | 5,6          |
| Fibres (g)                   | 0,9       | 2,5          |
| Protéines (g)                | 8,6       | 24           |
| Sel (g)                      | 0,79      | 2,2          |
| Potassium (g)                | 0,207     | 0,580        |
| Calcium (g)                  | 0,029     | 0,081        |
| Phosphore (g)                | 0,130     | 0,364        |

## 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                | 2,966 |
| Grammage protidique (g)    | 65    |
| Teneur en sodium (g/100 g) | 0,311 |

## SPÉCIFICITÉS ALIMENTAIRES ET THÉRAPEUTIQUES

|   |   |  |
|---|---|--|
| Pauvre en sel <input type="checkbox"/>            | Pauvre en graisse <input checked="" 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 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 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.                    |