

COLIN SAUCE ANETH, PATES AVOINE ET PUREE CAROTTES PS 340G



FR
85.182.005
CE



Fabriqué en France dans nos ateliers vendéens (85)

Pêche durable selon le référentiel MSC. www.msc.org/fr

Photo non contractuelle

Grammage (en g) : **340**

Date de mise à jour : **26/04/2023**

Code Produit : **9728**

POIDS DES DIFFÉRENTES COMPOSANTES EN G

Viande/poisson	90
Légume	97
Féculent	104
Sauce	49
TOTAL	340

LISTE DES INGRÉDIENTS

CAROTTES, COLIN D'ALASKA, PÂTES ET SAUCE ANETH

Carottes 28%, **colin** d'Alaska 26%, pâtes avoine 22% (eau, semoule de **blé** dur), eau, **crème** fraîche, flocons de pommes de terre 2.1% (pommes de terre déshydratées, extrait d'épices ; émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras), huile de colza, amidon transformé de riz, fumet de poisson (chair et jus de **poisson**, sel), jus de citron, fibre de chicorée, aneth 0.1%, sel, poivre.

Colin d'Alaska pêché en Océan Pacifique Nord-Ouest et Nord-Est.

Traces éventuelles de mollusques, oeufs, crustacés, soja
Les informations en gras sont destinées aux allergiques et intolérants.



VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100g	A la portion
Energie (kJ)	495	1683
Energie (kCal)	118	401
Matières grasses (g)	3,5	12
dont acides gras saturés (g)	1,4	4,8
Glucides (g)	12	41
dont sucres (g)	1,5	5,1
Fibres (g)	0,9	3,1
Protéines (g)	9,1	31
Sel (g)	0,26	0,88
Potassium (g)	0,156	0,530
Calcium (g)	0,025	0,085
Phosphore (g)	0,080	0,272

ALLERGÈNES PRÉSENTS

Gluten <input checked="" type="checkbox"/>	Crustacés <input type="checkbox"/>	Oeufs <input type="checkbox"/>	Poissons <input checked="" 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 type="checkbox"/>	Moutarde <input type="checkbox"/>	Graines de sésame <input type="checkbox"/>	Anhydrides sulfureux / sulfités <input type="checkbox"/>
Lupin <input type="checkbox"/>	Mollusques <input type="checkbox"/>		

SPÉCIFICATIONS NUTRITION

Rapport P/L	2,6
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 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 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 5 et 7 min	800W.