

GRATIN DE LENTILLES CORAIL ET PUREE DE BUTTERNUT AUX NOISETTES 300G

FR
85.182.005
CE



Fabriqué en France dans nos ateliers vendéens (85)

Photo non contractuelle

Grammage (en g) : 300 Date de mise à jour : 27/09/2023 Code Produit : 9879

POIDS DES DIFFÉRENTES COMPOSANTES EN G	
Légume	105
Féculent	69
Légumineuse	37
Sauce	89
TOTAL	300

MODE DE CONSERVATION
À conserver à -18°C

LISTE DES INGRÉDIENTS

BUTTERNUT, LENTILLES CORAIL ET NOISETTES

Courges butternut 29%, lentilles corail 23%, boulgour 11% (eau, **blé** dur, curcuma), eau, **crème** fraîche, oignons, bouillon de légumes (eau, oignon, poireau, **céleri**, carotte, sel), **emmental**, flocons de pommes de terre (pommes de terre déshydratées, extrait d'épices ; émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras), **amandes**, **noisettes** 0.9%, sel, **fromage** à pâte dure, huile de colza, amidon de riz, poudre de **lait** écrémé, paprika, poivre.

Traces éventuelles de soja et de fruits à coques
Les informations en gras sont destinées aux allergiques et intolérants.



VALEURS NUTRITIONNELLES		
	Pour 100g	A la portion
Energie (kJ)	547	1641
Energie (kCal)	131	393
Matières grasses (g)	5,7	17
dont acides gras saturés (g)	2,7	8,1
Glucides (g)	13	39
dont sucres (g)	2,3	6,9
Fibres (g)	2,0	6,0
Protéines (g)	5,8	17
Sel (g)	0,71	2,1
Potassium (g)	0,178	0,534
Calcium (g)	0,082	0,246
Phosphore (g)	0,088	0,264

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

SPÉCIFICATIONS NUTRITION	
Rapport P/L	1,018
Grammage protidique (g)	
Teneur en sodium (g/100 g)	0,28

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.