

# CABILLAUD SAUCE CITRON YUZU DUO DE RIZ CREME BUTTERNUT SIMONIN 310G



FR  
85.182.005  
CE



Fabriqué en France dans nos ateliers vendéens (85)

Pêche durable selon le référentiel MSC. [www.msc.org/fr](http://www.msc.org/fr)

Photo non contractuelle

Grammage (en g) : **310**

Date de mise à jour : **06/12/2023**

Code Produit : **3713**

## POIDS DES DIFFÉRENTES COMPOSANTES EN G

Viande/poisson	90
Légume	70
Féculent	77
Sauce	73
<b>TOTAL</b>	<b>310</b>

## LISTE DES INGRÉDIENTS

CABILLAUD, BUTTERNUT, RIZ ET SAUCE CITRON YUZU

**Cabillaud** 29%, riz 24% (eau, riz long, riz sauvage), butternut 22%, **crème** fraîche 8.6%, eau, bouillon de légumes (eau, oignons, poireaux, **céleri**, carottes, sel), flocons de pommes de terre (pommes de terre déshydratées, extrait d'épices, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras), huile de colza, **beurre**, sel, jus de yuzu 0.4%, citron jaune 0.3%, fibre de chicorée, amidon transformé de riz, paprika, poivre, curcuma, piment.

Cabillaud pêché en Océan Atlantique Nord-Est.

Traces éventuelles de gluten, soja

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)	536	1662
Energie (kCal)	128	397
Matières grasses (g)	5,0	16
dont acides gras saturés (g)	2,3	7,1
Glucides (g)	11	34
dont sucres (g)	1,0	3,1
Fibres (g)	1,0	3,1
Protéines (g)	9,2	29
Sel (g)	0,71	2,2
Potassium (g)	0,232	0,719
Calcium (g)	0,026	0,081
Phosphore (g)	0,093	0,288

## ALLERGÈNES PRÉSENTS

Gluten <input 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 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	1,84
Grammage protidique (g)	90
Teneur en sodium (g/100 g)	0,28

## SPÉCIFICITÉS ALIMENTAIRES ET THÉRAPEUTIQUES

Pauvre en sel <input type="checkbox"/>	Pauvre en graisse <input type="checkbox"/>	Pauvre en fibres <input 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 5 et 7 min	800W.

