

CAROTTES EN RONDELLES

PS - SANS MG 200G - SANS GLUTEN



FR-003-025

FR
85.182.005
CE

Fabriqué en France dans nos ateliers vendéens (85)

Photo non contractuelle

Grammage (en g) : 200

Date de mise à jour : 23/01/2024

Code Produit : 3730

POIDS DES DIFFÉRENTES
COMPOSANTES EN G

Légume	200
TOTAL	200

LISTE DES INGRÉDIENTS

CAROTTES RONDELLES

Carottes.

Traces éventuelles de lait

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)	142	284
Energie (kCal)	34	68
Matières grasses (g)	<0,5	1,0
dont acides gras saturés (g)	0,1	0,2
Glucides (g)	6,2	12
dont sucres (g)	5,3	11
Fibres (g)	2,6	5,2
Protéines (g)	0,9	1,8
Sel (g)	0,24	0,48
Potassium (g)	0,051	0,102
Calcium (g)	0,033	0,066
Phosphore (g)	0,012	0,024

ALLERGÈNES PRÉSENTS

Gluten <input 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	1,8
Grammage protidique (g)	
Teneur en sodium (g/100 g)	0,094

SPÉCIFICITÉS ALIMENTAIRES ET THÉRAPEUTIQUES

Pauvre en sel <input checked="" type="checkbox"/>	Pauvre en graisse <input checked="" type="checkbox"/>	Pauvre en fibres <input checked="" type="checkbox"/>
Sans résidus <input type="checkbox"/>	Diabétique <input type="checkbox"/>	Enrichie <input type="checkbox"/>
Sans gluten (AFDIAG) <input checked="" type="checkbox"/>	Sans porc <input checked="" type="checkbox"/>	Végétarienne <input checked="" 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.