



AGNEAU A LA CRETOISE, SEMOULE ET FEVES 320G

FR
85.182.005
CE



Fabriqué en France dans nos ateliers vendéens (85)

Photo non contractuelle

Grammage (en g) : 320

Date de mise à jour : 24/10/2024

Code Produit : 003786

POIDS DES DIFFÉRENTES COMPOSANTES EN G

Viande/poisson	95
Légume	103
Féculent	98
Sauce	24
TOTAL	320

LISTE DES INGRÉDIENTS

AGNEAU, SEMOULE, TOMATES, POIVRONS ET FÈVES DE SOJA

Agneau cuit 29% [viande d'agneau 25%, eau, amidon de riz, sel, fond (eau, os de boeuf, vin blanc, concentré de tomate, sel, huile de colza, carottes, oignons, céleri, thym, laurier, badiane), extrait de malt d'orge, ail, concentré de tomates], semoule de couscous 27% (eau, semoule de blé dur), concassé de tomates 16% (tomates, jus de tomates, jus de citron concentré), poivrons rouges 9.7%, eau, oignons, fèves de soja 3.6% (fèves de soja, sel), amidon transformé de riz, concentré de tomates, fibre de chicorée, huile de colza, sel, persil, piment d'espelette, curcuma.

Traces éventuelles d'oeufs, moutarde

Viande d'agneau origine UE

Les informations en gras sont destinées aux allergiques et intolérants.



VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100g	A la portion
Energie (kJ)	576	1843
Energie (kCal)	137	438
Matières grasses (g)	3,7	12
dont acides gras saturés (g)	1,1	3,5
Glucides (g)	12	38
dont sucres (g)	2,9	9,3
Fibres (g)	1,7	5,4
Protéines (g)	13	42
Sel (g)	0,62	2,0

MODE DE CONSERVATION

À conserver à -18°C

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 checked="" type="checkbox"/>	Lait / produits à base de lait <input 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	3,514
Grammage protidique (g)	95
Teneur en sodium (g/100 g)	0,244

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.