



# BOEUF MASSALE, PATES CONCHIGLIE ET COURGETTES 340G

FR  
85.182.005  
CE



Fabriqué en France dans nos ateliers vendéens (85)

Photo non contractuelle

Grammage (en g) : 340

Date de mise à jour : 06/12/2023

Code Produit : 3787

## POIDS DES DIFFÉRENTES COMPOSANTES EN G

|                |            |
|----------------|------------|
| Viande/poisson | 90         |
| Légume         | 103        |
| Féculent       | 95         |
| Sauce          | 52         |
| <b>TOTAL</b>   | <b>340</b> |

## LISTE DES INGRÉDIENTS

PÂTES CONCHIGLIE, BOEUF, COURGETTES, TOMATES ET MASSALÉ

Pâtes conchiglie 27% (eau, semoule de **blé dur**), boeuf cuit 26% (boeuf 22%, eau, amidon modifié de manioc, sel, épices), courgettes 26%, eau, huile de colza, tomates 1.3%, lait de coco (noix de coco, eau), oignons, poivrons verts, concentré de tomates, amidon transformé de riz, sel, arôme naturel, fibre de chirocorée, extrait de malt d'**orge**, **beurre**, ail, épices, massalé 0.05% (coriandre, curcuma, cardamome, poivre, cumin, cannelle, gingembre, fenugrec, muscade, girofle, sel, piment, fenouil).

Traces éventuelles de céleri, moutarde, soja  
Boeuf origine France

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)                 | 559       | 1901         |
| Energie (kCal)               | 133       | 452          |
| Matières grasses (g)         | 4,9       | 17           |
| dont acides gras saturés (g) | 1,5       | 5,1          |
| Glucides (g)                 | 12        | 41           |
| dont sucres (g)              | 1,4       | 4,8          |
| Fibres (g)                   | 1,3       | 4,4          |
| Protéines (g)                | 9,6       | 33           |
| Sel (g)                      | 0,60      | 2,0          |
| Potassium (g)                | 0,091     | 0,309        |
| Calcium (g)                  | 0,027     | 0,092        |
| Phosphore (g)                | 0,072     | 0,245        |

## 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 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 / sulfites <input type="checkbox"/> |
| Lupin <input type="checkbox"/>             | Mollusques <input type="checkbox"/> |  |  |

## SPÉCIFICATIONS NUTRITION

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| Rapport P/L                | 1,959 |
| Grammage protidique (g)    | 90    |
| Teneur en sodium (g/100 g) | 0,236 |

## 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 SURGÉLÉ

| 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.                    |