



# COUSCOUS PS 290G - SANS LACTOSE

FR  
85.182.005  
CE



Fabriqué en France dans nos ateliers vendéens (85)

Photo non contractuelle

Grammage (en g) : 290

Date de mise à jour : 02/10/2024

Code Produit : 003838

## POIDS DES DIFFÉRENTES COMPOSANTES EN G

Viande/poisson	85
Légume	95
Féculent	90
Sauce	20
<b>TOTAL</b>	<b>290</b>

## LISTE DES INGRÉDIENTS

### COUSCOUS PS

Légumes couscous 30% (carottes, courgettes, navets, garniture de **céleri**, pois chiche, poivrons rouges, poivrons verts), poulet traité en salaison 29% (poulet 26%, eau, féculé de manioc, sirop de glucose), semoule de couscous 28% (eau, semoule de **blé dur**), eau, huile de colza, concentré de tomates, oignons, amidon transformé de riz, gélatine de boeuf, ail, cumin, thym, jus concentré de **céleri**, sel, harissa (piments, ail déshydraté, curcuma, sel), coriandre, piment.

Traces éventuelles de moutarde, soja

Poulet origine UE

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)	642	1862
Energie (kCal)	153	444
Matières grasses (g)	7,2	21
dont acides gras saturés (g)	1,4	4,1
Glucides (g)	12	35
dont sucres (g)	2,1	6,1
Fibres (g)	1,2	3,5
Protéines (g)	9,5	28
Sel (g)	0,15	0,44
Potassium (g)	0,175	0,508
Calcium (g)	0,086	0,249
Phosphore (g)	0,124	0,360

## 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 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	1,319
Grammage protidique (g)	85
Teneur en sodium (g/100 g)	0,059

## SPÉCIFICITÉS ALIMENTAIRES ET THÉRAPEUTIQUES

Pauvre en sel <input checked="" type="checkbox"/>	Pauvre en graisse <input type="checkbox"/>	Pauvre en fibres <input type="checkbox"/>
Sans résidus <input type="checkbox"/>	Diabétique <input 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.