

TARTE AUX EPINARDS ET AU CHEVRE 220G

 FR
 85.182.005
 CE


Fabriqué en France dans nos ateliers vendéens (85)

Photo non contractuelle

Grammage (en g) : 220

Date de mise à jour : 07/06/2022

Code Produit : 5037

**POIDS DES DIFFÉRENTES
COMPOSANTES EN G**

TOTAL	0
-------	---

LISTE DES INGRÉDIENTS

TARTE COMPOSÉE D'UNE PÂTE (45%) ET GARNIE D'UNE PRÉPARATION À BASE D'ÉPINARDS ET DE FROMAGE DE CHÈVRE

Farine de **blé**, épinards 23%, **fromage** de chèvre 12%, **crème** fraîche, eau, **beurre**, matières grasses [huiles et graisses végétales (coprah, tournesol), émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras, arômes], **oeufs**, **lait** frais, amidon de riz, sel, poudres à lever (diphosphate disodique, carbonate acide de sodium, amidon de **blé**), poivre blanc.

Traces éventuelles de fruits à coque, céleri, moutarde, soja
Les informations en gras sont destinées aux allergiques et intolérants.


VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100g	A la portion
Energie (kJ)	1188	2614
Energie (kCal)	285	627
Matières grasses (g)	19	42
dont acides gras saturés (g)	13	29
Glucides (g)	21	46
dont sucres (g)	1,6	3,5
Fibres (g)	1,8	4,0
Protéines (g)	6,7	15
Sel (g)	0,68	1,5
Potassium (g)	0,172	0,378
Calcium (g)	0,070	0,154
Phosphore (g)	0,148	0,326

ALLERGÈNES PRÉSENTS

Gluten <input checked="" type="checkbox"/>	Crustacés <input type="checkbox"/>	Oeufs <input checked="" 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	0,353
Grammage protidique (g)	
Teneur en sodium (g/100 g)	0,268

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 type="checkbox"/>	Enrichie <input type="checkbox"/>
Sans gluten (AFDIAG) <input 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 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.