

# HACHE DE VEAU AU JUS PS

## 120G

RICHE EN PROTEINES

 FR  
 85.182.005  
 CE


Fabriqué en France dans nos ateliers vendéens (85)

Photo non contractuelle

Grammage (en g) : 120

Date de mise à jour : 27/02/2024

Code Produit : 8135

## POIDS DES DIFFÉRENTES COMPOSANTES EN G

Viande/poisson	90
Sauce	30
<b>TOTAL</b>	<b>120</b>

## LISTE DES INGRÉDIENTS

PRÉPARATION À BASE DE VIANDE DE VEAU HACHÉE ET DE PROTÉINES DE BLÉ CUIT, AU JUS

Préparation à base de viande de veau hachée et de protéines de blé cuit 75% [viande de veau 61%, protéines de blé réhydratées 14% (gluten de **blé**, amidon de **blé**)], eau, arôme, amidon transformé de riz, poivre.

Traces éventuelles de céleri, oeufs, moutarde, soja, lait Veau origine UE

Les informations en gras sont destinées aux allergiques et intolérants.



## VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100g	A la portion
Energie (kJ)	408	490
Energie (kCal)	97	116
Matières grasses (g)	2,3	2,8
dont acides gras saturés (g)	1,1	1,3
Glucides (g)	0,6	0,7
dont sucres (g)	<0,5	0,6
Fibres (g)	0,8	1,0
Protéines (g)	18	22
Sel (g)	0,21	0,25
Potassium (g)	0,198	0,238
Calcium (g)	0,011	0,013
Phosphore (g)	0,124	0,149

## 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 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	7,826
Grammage protidique (g)	90
Teneur en sodium (g/100 g)	0,083

## 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 checked="" 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 checked="" 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 4 et 6 min	800W.