

# RATATOUILLE PS 200G - SANS GLUTEN - SANS LACTOSE



FR-003-111

FR  
85.182.005  
CE

Fabriqué en France dans nos ateliers vendéens (85)

Photo non contractuelle

Grammage (en g) : 200

Date de mise à jour : 19/01/2023

Code Produit : 8278

**POIDS DES DIFFÉRENTES  
COMPOSANTES EN G**

Légume	183
Sauce	17
<b>TOTAL</b>	<b>200</b>

**LISTE DES INGRÉDIENTS**
**RATATOUILLE**

Courgettes 28%, concassé de tomates 24% (tomates, jus de tomates, jus de citron concentré), aubergines 18%, poivrons 12% (poivrons rouges, verts et jaunes), oignons frits 9.3% (oignon, huile d'olive vierge, sel), concentré de tomates, ail, basilic, sucre, poivre, herbes de provence (basilic, origan, romarin, thym), persil, piment de cayenne.

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)	163	326
Energie (kCal)	39	78
Matières grasses (g)	0,5	1,0
dont acides gras saturés (g)	0,1	0,2
Glucides (g)	5,5	11
dont sucres (g)	4,8	9,6
Fibres (g)	2,1	4,2
Protéines (g)	2,0	4,0
Sel (g)	0,09	0,18
Potassium (g)	0,199	0,398
Calcium (g)	0,022	0,044
Phosphore (g)	0,032	0,064

**ALLERGÈNES PRÉSENTS**

Gluten <input 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	4
Grammage protidique (g)	
Teneur en sodium (g/100 g)	0,035

**SPÉCIFICITÉS ALIMENTAIRES ET THÉRAPEUTIQUES**

Pauvre en sel <input checked="" type="checkbox"/>	Pauvre en graisse <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>	Sans porc <input checked="" type="checkbox"/>	Végétarienne <input checked="" type="checkbox"/>
Texture tendre (IDDSI 6) <input checked="" 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 4 et 6 min	800W.