

# PURÉE DE PETITS POIS

## 200G - SANS GLUTEN



FR-003-084

FR  
85.182.005  
CE

RICHE EN PROTEINES



Fabriqué en France dans nos ateliers vendéens (85)

Photo non contractuelle

Grammage (en g) : 200

Date de mise à jour : 07/06/2022

Code Produit : 8284

POIDS DES DIFFÉRENTES  
COMPOSANTES EN G

Légume	154
Sauce	46
<b>TOTAL</b>	<b>200</b>

## LISTE DES INGRÉDIENTS

## PURÉE DE PETITS POIS

Petits pois 77%, eau, poudre de lait écrémé, crème fraîche, beurre, sel, menthe douce.

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)	356	712
Energie (kCal)	85	170
Matières grasses (g)	3,7	7,4
dont acides gras saturés (g)	2,3	4,6
Glucides (g)	6,9	14
dont sucres (g)	4,7	9,4
Fibres (g)	3,0	6,0
Protéines (g)	4,6	9,2
Sel (g)	0,50	1,0
Potassium (g)	0,124	0,248
Calcium (g)	0,107	0,214
Phosphore (g)	0,131	0,262

## 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 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	1,243
Grammage protidique (g)	
Teneur en sodium (g/100 g)	0,197

## 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 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 checked="" 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.