

PURÉE DE POTIMARRON

200G - SANS GLUTEN



FR-003-085

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 : 07/06/2022

Code Produit : 8285

POIDS DES DIFFÉRENTES
COMPOSANTES EN G

Légume	139
Féculent	10
Sauce	51
TOTAL	200

LISTE DES INGRÉDIENTS

PURÉE DE POTIMARRON

Potimarron 69.6%, eau, flocons de pommes de terre 4.8% (pommes de terre déshydratées, extrait d'épices ; émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras), **crème fraîche**, **beurre**, sel.

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)	231	462
Energie (kCal)	55	110
Matières grasses (g)	2,6	5,2
dont acides gras saturés (g)	1,6	3,2
Glucides (g)	5,9	12
dont sucres (g)	<0,5	1,0
Fibres (g)	1,6	3,2
Protéines (g)	1,3	2,6
Sel (g)	0,51	1,0
Potassium (g)	0,328	0,656
Calcium (g)	0,033	0,066
Phosphore (g)	0,037	0,074

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	0,5
Grammage protidique (g)	
Teneur en sodium (g/100 g)	0,201

SPÉCIFICITÉS ALIMENTAIRES ET THÉRAPEUTIQUES

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