

SAUCISSE ET HARICOTS CUISINES A LA TOMATE 280G



RICHE EN PROTEINES

FR
85.182.005
CE

Fabriqué en France dans nos ateliers vendéens (85)

Photo non contractuelle

Grammage (en g) : 280

Date de mise à jour : 14/08/2023

Code Produit : 8287

POIDS DES DIFFÉRENTES COMPOSANTES EN G

| | |
|----------------|------------|
| Viande/poisson | 65 |
| Légume | 11 |
| Légumineuse | 150 |
| Sauce | 54 |
| TOTAL | 280 |

LISTE DES INGRÉDIENTS

HARICOTS BLANCS À LA TOMATE ET SAUCISSE

Haricots blancs 55% (eau, haricots blancs, sel, acidifiant : acide citrique, antioxydant : éthylène-diamine-tétra-acétate de calcium disodium), saucisse 21% (viande de porc, sel, sirop de glucose, poivre, ail, extraits d'épices. Fumage au bois de hêtre), eau, concassé de tomates 2.3% (tomate, jus de tomate; acidifiant : acide citrique), oignons, fond de volaille (eau, os de poulet, sel), ail, amidon transformé de riz, concentré de tomates, sel, gélatine de boeuf, poivre, thym, laurier.

Produit garanti avec un taux de gluten < 20 ppm - Convient aux personnes intolérantes. Ne convient pas aux personnes allergiques.

Traces éventuelles de soja, céréales contenant du gluten.

Porc origine France

Les informations en gras sont destinées aux allergiques et intolérants.

VALEURS NUTRITIONNELLES

| | Pour 100g | A la portion |
|------------------------------|-----------|--------------|
| Energie (kJ) | 510 | 1428 |
| Energie (kCal) | 122 | 342 |
| Matières grasses (g) | 5,2 | 15 |
| dont acides gras saturés (g) | 2,0 | 5,6 |
| Glucides (g) | 8,4 | 24 |
| dont sucres (g) | 0,7 | 2,0 |
| Fibres (g) | 4,9 | 14 |
| Protéines (g) | 8,0 | 22 |
| Sel (g) | 1,1 | 3,1 |
| Potassium (g) | 0,149 | 0,417 |
| Calcium (g) | 0,058 | 0,162 |
| Phosphore (g) | 0,097 | 0,272 |

MODE DE CONSERVATION

À conserver à -18°C



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 | 1,538 |
| Grammage protidique (g) | 65 |
| Teneur en sodium (g/100 g) | 0,433 |

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 type="checkbox"/> | Végétarienne <input type="checkbox"/> |
| Texture tendre (IDDSI 6) <input 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. |

