

ROTI DE PORC AU THYM ET RISOTTO DE LEGUMES DU SOLEIL 310G

RICHE EN PROTEINES

 FR
 85.182.005
 CE


Fabriqué en France dans nos ateliers vendéens (85)

Photo non contractuelle

Grammage (en g) : 310

Date de mise à jour : 25/10/2023

Code Produit : 8298

POIDS DES DIFFÉRENTES
COMPOSANTES EN G

Viande/poisson	80
Légume	78
Féculent	74
Sauce	78
TOTAL	310

LISTE DES INGRÉDIENTS

RÔTI DE PORC CUIT DE QUALITÉ SUPÉRIEURE, TRAITÉ EN SALAIISON, BRUNI, RISOTTO LÉGUMES ET JUS AU THYM

Rôti de porc cuit de qualité supérieure, traité en salaison, bruni 25% [filet de porc, bouillon (eau, ail, os de porc, plantes aromatiques, viande de porc, épices), sel, arômes naturels (contient naturellement des polyphénols), chlorure de potassium, conservateur : vinaigre tamponné, dextrose, antioxydant : acide ascorbique, poivre, jus concentrés (carottes et oignons), colorant : caramel ordinaire], riz 23% (eau, riz), courgettes 16%, eau, poivrons rouges 6.6%, **crème** fraîche, fond de volaille (eau, os de poulet, sel), oignons frits (oignon, huile d'olive vierge, sel), crème de riz, amidon transformé de riz, fond (eau, os de boeuf, vin blanc, concentré de tomate, sel, huile de colza, carotte, oignon, **céleri**, thym, laurier, badiane), **fromage** à pâte dure, ciboulette, sel, fibre de chicorée, bouillon de légumes (eau, oignon, poireau, **céleri**, carotte, sel), ail, thym 0.04%, extrait de malt d'**orge**, poivre.

Traces éventuelles d'oeufs, soja

Porc origine UE

Les informations en gras sont destinées aux allergiques et intolérants.



VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100g	A la portion
Energie (kJ)	422	1308
Energie (kCal)	100	310
Matières grasses (g)	2,4	7,4
dont acides gras saturés (g)	1,2	3,7
Glucides (g)	11	34
dont sucres (g)	1,6	5,0
Fibres (g)	1,0	3,1
Protéines (g)	8,1	25
Sel (g)	0,82	2,5
Potassium (g)	0,183	0,567
Calcium (g)	0,021	0,065
Phosphore (g)	0,084	0,260

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 checked="" type="checkbox"/>	Fruits à coque <input type="checkbox"/>
Céleri <input checked="" 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	3,375
Grammage protidique (g)	80
Teneur en sodium (g/100 g)	0,323

SPÉCIFICITÉS ALIMENTAIRES ET THÉRAPEUTIQUES

Pauvre en sel <input type="checkbox"/>	Pauvre en graisse <input checked="" type="checkbox"/>	Pauvre en fibres <input type="checkbox"/>
Sans résidus <input type="checkbox"/>	Diabétique <input checked="" 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

