



EMINCES DE BOEUF SAUCE POIVRE, FARFALLINES ET PANAIS PS 350G

RICHE EN PROTEINES

FR
85.182.005
CE

Fabriqué en France dans nos ateliers vendéens (85)

Photo non contractuelle

Grammage (en g) : 350

Date de mise à jour : 18/01/2023

Code Produit : 8300

POIDS DES DIFFÉRENTES
COMPOSANTES EN G

Viande/poisson	90
Légume	88
Féculent	92
Sauce	80
TOTAL	350

LISTE DES INGRÉDIENTS

EMINCÉS DE BOEUF SAUCE AU POIVRE, FARFALLINES ET PANAI

Boeuf (viande de boeuf 25%, féculé de manioc, sel), pâtes farfallines cuites 25% (eau, semoule de **blé dur**, curcuma), panais 15%, eau, champignons (champignons de Paris, sel), **crème** fraîche, fond (eau, os de boeuf, vin blanc, concentré de tomate, sel, huile de colza, carotte, oignon, **céleri**, thym, laurier, badiane), huile de colza, amidon transformé de riz, moutarde de Dijon (eau, graines de **moutarde**, vinaigre d'alcool, sel), fibre de chicorée, concentré de tomates, bouillon de légumes (eau, sel, huile de colza, carotte, oignon, **céleri**, thym, laurier, badiane), poivre 0.08%, extrait de malt d'**orge**.

Traces éventuelles de soja

Boeuf origine France

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)	502	1757
Energie (kCal)	120	420
Matières grasses (g)	4,1	14
dont acides gras saturés (g)	1,4	4,9
Glucides (g)	11	39
dont sucres (g)	2,0	7,0
Fibres (g)	1,7	6,0
Protéines (g)	8,8	31
Sel (g)	0,25	0,88
Potassium (g)	0,160	0,560
Calcium (g)	0,018	0,063
Phosphore (g)	0,083	0,291



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 checked="" 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	2,146
Grammage protidique (g)	90
Teneur en sodium (g/100 g)	0,098

SPÉCIFICITÉS ALIMENTAIRES ET THÉRAPEUTIQUES

Pauvre en sel <input checked="" type="checkbox"/>	Pauvre en graisse <input 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 checked="" 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 5 et 7 min	800W.