

SAUTE DE PORC AU MIEL ET PUREE DE PETITS POIS PS 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 : 8313

POIDS DES DIFFÉRENTES
COMPOSANTES EN G

Viande/poisson	65
Féculent	97
Légumineuse	83
Sauce	35
TOTAL	280

LISTE DES INGRÉDIENTS

PURÉE DE PETITS POIS, SAUTÉ DE PORC ET MIEL

Eau, petits pois 29%, viande de porc 23%, flocons de pommes de terre 4.2% (pommes de terre déshydratées, extrait d'épices ; émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras), **beurre**, poudre de **lait** écrémé, **crème** fraîche, miel 0.8%, amidon transformé de riz, oignons frits (oignons, huile d'olive, sel), arôme, concentré de tomates, fibre de chicorée, sel, sucre, extrait de malt d'**orge**, ail.

MODE DE CONSERVATION

À conserver à -18°C

Traces éventuelles de avoine, blé, seigle, céleri, oeufs, soja
Porc origine France

Les informations en gras sont destinées aux allergiques et intolérants.



VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100g	A la portion
Energie (kJ)	533	1492
Energie (kCal)	127	356
Matières grasses (g)	5,7	16
dont acides gras saturés (g)	2,7	7,6
Glucides (g)	8,2	23
dont sucres (g)	3,2	9,0
Fibres (g)	2,2	6,2
Protéines (g)	9,7	27
Sel (g)	0,15	0,42
Potassium (g)	0,209	0,585
Calcium (g)	0,043	0,120
Phosphore (g)	0,112	0,314

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 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	1,702
Grammage protidique (g)	65
Teneur en sodium (g/100 g)	0,059

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 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 SURGÉLÉ

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.