



RISOTTO DE POULET ROTI AUX CHAMPIGNONS 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 : 20/02/2024

Code Produit : 8315

POIDS DES DIFFÉRENTES
COMPOSANTES EN G

Viande/poisson	65
Légume	26
Féculent	80
Sauce	109
TOTAL	280

LISTE DES INGRÉDIENTS

RISOTTO AU POULET TRAITÉ EN SALAISON ET CHAMPIGNONS

Riz cuit 28% (eau, riz), eau, poulet traité en salaison (poulet 22%, amidon de tapioca, dextrose), **crème** fraîche, champignons 6% (champignons de Paris, sel), oignons, huile de colza, amidon transformé de riz, **emmental**, fibre de chicorée, **beurre**, ciboulette, jus concentré de champignons, sel, poivre.

MODE DE CONSERVATION

À conserver à -18°C

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

Traces éventuelles de gluten, soja

Poulet origine Hors UE

Les informations en gras sont destinées aux allergiques et intolérants.



VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100g	A la portion
Energie (kJ)	527	1476
Energie (kCal)	125	350
Matières grasses (g)	4,9	14
dont acides gras saturés (g)	2,2	6,2
Glucides (g)	12	34
dont sucres (g)	<0,5	1,4
Fibres (g)	0,9	2,5
Protéines (g)	7,9	22
Sel (g)	0,23	0,64
Potassium (g)	0,130	0,364
Calcium (g)	0,019	0,053
Phosphore (g)	0,094	0,263

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	1,612
Grammage protidique (g)	65
Teneur en sodium (g/100 g)	0,091

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 checked="" 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.