

GRATIN DE PATES TROFIE AUX CEPES ET NOISETTES SIMONIN 300G

FR
85.182.005
CE



Fabriqué en France dans nos ateliers vendéens (85)

Photo non contractuelle

Grammage (en g) : 300

Date de mise à jour : 25/03/2024

Code Produit : 9045

POIDS DES DIFFÉRENTES COMPOSANTES EN G

Féculent	150
Sauce	150
TOTAL	300

LISTE DES INGRÉDIENTS

PÂTES TROFIE, CÈPES ET NOISETTES

Pâtes trofie 47% (eau, semoule de **blé dur**, curcuma), eau, cèpes 10%, **crème fraîche**, **noisettes** 2.1%, **emmental** 2%, **beurre**, huile de colza, fond de volaille (eau, os de poulet, sel), amidon transformé de riz, oignons, persil, sel, échalotes, jus concentré de champignons, fibre de chicorée, ail, poudre de cèpes, estragon, poudre de **lait** écrémé, poivre, muscade.

Traces éventuelles fruits à coques, moutarde, soja
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)	742	2226
Energie (kCal)	178	534
Matières grasses (g)	8,9	27
dont acides gras saturés (g)	3,9	12
Glucides (g)	18	54
dont sucres (g)	1,6	4,8
Fibres (g)	1,9	5,7
Protéines (g)	5,4	16
Sel (g)	0,82	2,5

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 checked="" 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	0,607
Grammage protidique (g)	
Teneur en sodium (g/100 g)	0,323

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 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 4 et 6 min	800W.