

# PETITES GAMBAS ET TAGLIATELLES AU BASILIC

## 280G - SANS LACTOSE

 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 : 13/09/2023

Code Produit : 9309

**POIDS DES DIFFÉRENTES  
COMPOSANTES EN G**

Viande/poisson	70
Légume	72
Féculent	122
Sauce	16
<b>TOTAL</b>	<b>280</b>

**LISTE DES INGRÉDIENTS**

PÂTES TAGLIATELLES, CREVETTES ET BASILIC

Pâtes tagliatelles 43% (eau, semoule de **blé dur**), crevettes 25% (**crevettes**, eau, sel), concassé de tomates 9.1% (tomates, jus de tomates, jus de citron concentré), eau, concentré de tomates, oignons, huile d'olive vierge, huile de colza, basilic 1.2%, épinards, sel, ciboulette, ail, arôme naturel, curcuma, oignons frits (oignons, huile d'olive vierge, sel), thym, poivre.

Crevettes origine NON UE.

Traces éventuelles de moutarde, soja

Les informations en gras sont destinées aux allergiques et intolérants.


**VALEURS NUTRITIONNELLES**

	Pour 100g	A la portion
Energie (kJ)	627	1756
Energie (kCal)	149	417
Matières grasses (g)	4,6	13
dont acides gras saturés (g)	0,7	2,0
Glucides (g)	17	48
dont sucres (g)	2,3	6,4
Fibres (g)	1,2	3,4
Protéines (g)	9,3	26
Sel (g)	1,0	2,8
Potassium (g)	0,149	0,417
Calcium (g)	0,031	0,087
Phosphore (g)	0,096	0,269

**MODE DE CONSERVATION**

À conserver à -18°C

**ALLERGÈNES PRÉSENTS**

Gluten <input checked="" type="checkbox"/>	Crustacés <input checked="" 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 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	2,022
Grammage protidique (g)	70
Teneur en sodium (g/100 g)	0,394

**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 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.