



# COLIN SAUCE ANETH, PATES AVOINE ET PUREE DE CAROTTES PS 340G





FR 85.182.005 CE

Fabriqué en France dans nos ateliers vendéens (85)

Pêche durable selon le référentiel MSC. www.msc.org/fr

Photo non contractuelle

# POIDS DES DIFFÉRENTES COMPOSANTES EN G

Viande/poisson	90
Légume	97
Féculent	104
Sauce	49
TOTAL	340

# MODE DE CONSERVATION

À conserver à -18°C

# LISTE DES INGRÉDIENTS

CAROTTES, COLIN D'ALASKA, PÂTES ET SAUCE ANETH

Carottes 28%, **colin** d'Alaska 26%, pâtes avoine 22% (eau, semoule de **blé** dur), eau, **crème** fraîche, flocons de pommes de terre 2.1% (pommes de terre déshydratées, extrait d'épices; émulsifiant: mono et diglycérides d'acides gras), huile de colza, amidon transformé de riz, fumet de poisson (chair et jus de **poisson**, sel), jus de citron, fibre de chicorée, aneth 0.1%, sel, poivre.

Colin d'Alaska pêché en Océan Pacifique Nord-Ouest et Nord-Est.

Traces éventuelles de mollusques, oeufs, crustacés, soja Les informations en gras sont destinées aux allergiques et intolérants.



VALEURS NUTRITIONNELLES		
	Pour 100g	A la portion
Energie (kJ)	495	1683
Energie (kCal)	118	401
Matières grasses (g)	3,5	12
dont acides gras saturés (g)	1,4	4,8
Glucides (g)	12	41
dont sucres (g)	1,5	5,1
Fibres (g)	0,9	3,1
Protéines (g)	9,1	31
Sel (g)	0,26	0,88
Potassium (g)	0,156	0,530
Calcium (g)	0,025	0,085
Phosphore (g)	0,080	0,272

ALLERGÈNES PRÉ	SENTS		
Gluten 🗹	Crustacés 🔲	Oeufs	Poissons 🗹
Arachides 🗌	Soja 🗌	Lait / produits à base de lait 🗹	Fruits à coque
Céleri 🗌	Moutarde 🔲	Graines de sésame	Anhydrides sulfureux / sufiltes
Lupin 🔲	Mollusques		

SPÉCIFICATIONS NUTRITION		
Rapport P/L	2,6	
Grammage protidique (g)	90	
Teneur en sodium (g/100 g)	0,102	

SPÉCIFICITÉS ALIMENTAIRES ET THÉRA	APEUTIQUES	
Pauvre en sel 🗹	Pauvre en graisse	Pauvre en fibres 🗹
Sans résidus	Diabétique 🌠	Enrichie
Sans gluten (AFDIAG)	Sans porc 🗹	Végétarienne 🔃
Texture tendre (IDDSI 6)	Texture hachée (IDDSI 5)	

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.