

GRATIN DE LENTILLES CORAIL ET PUREE DE BUTTERNUT AUX NOISETTES 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 : 27/09/2023

Code Produit : 9879

POIDS DES DIFFÉRENTES COMPOSANTES EN G

Légume	105
Féculent	69
Légumineuse	37
Sauce	89
TOTAL	300

LISTE DES INGRÉDIENTS

BUTTERNUT, LENTILLES CORAIL ET NOISETTES

Courges butternut 29%, lentilles corail 23%, boulgour 11% (eau, blé dur, curcuma), eau, crème fraîche, oignons, bouillon de légumes (eau, oignon, poireau, céleri, carotte, sel), emmental, flocons de pommes de terre (pommes de terre déshydratées, extrait d'épices ; émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras), amandes, noisettes 0.9%, sel, fromage à pâte dure, huile de colza, amidon de riz, poudre de lait écrémé, paprika, poivre.

Traces éventuelles de soja et de fruits à coques
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)	547	1641
Energie (kCal)	131	393
Matières grasses (g)	5,7	17
dont acides gras saturés (g)	2,7	8,1
Glucides (g)	13	39
dont sucres (g)	2,3	6,9
Fibres (g)	2,0	6,0
Protéines (g)	5,8	17
Sel (g)	0,71	2,1
Potassium (g)	0,178	0,534
Calcium (g)	0,082	0,246
Phosphore (g)	0,088	0,264

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 checked="" 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	1,018
Grammage protidique (g)	
Teneur en sodium (g/100 g)	0,28

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 checked="" 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.