

CURRY DE LENTILLES INDIEN 360G - SANS LACTOSE

 FR
 85.182.005
 CE


Photo non contractuelle

Fabriqué en France dans nos ateliers vendéens (85)

Grammage (en g) : 360

Date de mise à jour : 16/08/2023

Code Produit : 9880

**POIDS DES DIFFÉRENTES
COMPOSANTES EN G**

Légume	56
Féculent	79
Légumineuse	133
Sauce	92
TOTAL	360

LISTE DES INGRÉDIENTS
LENTILLES ET CURRY

Lentilles 31% (lentilles vertes 24%, lentilles rouges 7%, eau), riz cuit 21% (eau, riz), bouillon de légumes (eau, oignon, poireau, céleri, carotte, sel), lait de coco (noix de coco, eau), carottes, poivrons rouges, fèves de soja (fèves de soja, sel), **noix de cajou**, oignons, échalotes, graines de **sésame**, sel, amidon transformé de riz, fibre de chicorée, huile de colza, eau, gingembre, coriandre, curry 0.1% (épices, plantes aromatiques, ail, sel), poudre de champignons, cardamome, poivre, cumin, cannelle.

Traces éventuelles de blé, moutarde, fruits à coque.
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)	526	1894
Energie (kCal)	125	450
Matières grasses (g)	3,5	13
dont acides gras saturés (g)	1,6	5,8
Glucides (g)	16	58
dont sucres (g)	<0,5	1,8
Fibres (g)	3,0	11
Protéines (g)	5,9	21
Sel (g)	0,73	2,6
Potassium (g)	0,188	0,677
Calcium (g)	0,028	0,101
Phosphore (g)	0,099	0,356

ALLERGÈNES PRÉSENTS

Gluten <input type="checkbox"/>	Crustacés <input type="checkbox"/>	Oeufs <input type="checkbox"/>	Poissons <input type="checkbox"/>
Arachides <input type="checkbox"/>	Soja <input checked="" type="checkbox"/>	Lait / produits à base de lait <input type="checkbox"/>	Fruits à coque <input checked="" type="checkbox"/>
Céleri <input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde <input type="checkbox"/>	Graines de sésame <input checked="" type="checkbox"/>	Anhydrides sulfureux / sulfites <input type="checkbox"/>
Lupin <input type="checkbox"/>	Mollusques <input type="checkbox"/>		

SPÉCIFICATIONS NUTRITION

Rapport P/L	1,686
Grammage protidique (g)	
Teneur en sodium (g/100 g)	0,287

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 checked="" 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 5 et 7 min	800W.