

# LASAGNES FLORENTINES A LA FETA 280G

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 : 06/12/2023

Code Produit : 9883

## POIDS DES DIFFÉRENTES COMPOSANTES EN G

Légume	73
Féculent	44
Sauce	163
<b>TOTAL</b>	<b>280</b>

## LISTE DES INGRÉDIENTS

EPINARDS, LASAGNES ET FÉTA

Epinards 26% (épinards, sel), eau, lasagnes 15% (semoule de **blé** dur, eau, **oeufs**), **crème** fraîche, bouillon de légumes (eau, oignon, poireau, **céleri**, carotte, sel), féta 9.3% (**lait** de brebis et de chèvre, sel, présure microbienne, ferments lactiques), crème de riz, **emmental**, citron, amidon transformé de riz, sel, huile de colza, poudre de **lait** écrémé, muscade.

Traces éventuelles de soja

Les informations en gras sont destinées aux allergiques et intolérants.



## VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100g	A la portion
Energie (kJ)	544	1523
Energie (kCal)	131	367
Matières grasses (g)	7,6	21
dont acides gras saturés (g)	4,5	13
Glucides (g)	8,4	24
dont sucres (g)	1,3	3,6
Fibres (g)	2,3	6,4
Protéines (g)	6,0	17
Sel (g)	0,86	2,4
Potassium (g)	0,059	0,165
Calcium (g)	0,177	0,496
Phosphore (g)	0,079	0,221

## MODE DE CONSERVATION

À conserver à -18°C

## ALLERGÈNES PRÉSENTS

Gluten <input checked="" type="checkbox"/>	Crustacés <input type="checkbox"/>	Oeufs <input checked="" 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 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	0,789
Grammage protidique (g)	
Teneur en sodium (g/100 g)	0,339

## 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 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.