

# MIGNON DE PORC OLIVE CITRON, BOULGOUR QUINOA ROUGE ET COURGETTES AILLEES PS 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 : 02/10/2024

Code Produit : 010045

## POIDS DES DIFFÉRENTES COMPOSANTES EN G

Viande/poisson	80
Légume	96
Féculent	74
Sauce	50
<b>TOTAL</b>	<b>300</b>

## LISTE DES INGRÉDIENTS

COURGETTES, FILET MIGNON DE PORC, BOULGOUR, QUINOA, OLIVES, CITRON ET AIL

Courgettes 26% (courgettes, sel), filet mignon de porc 26% [viande de porc 24%, eau, amidon de riz, fond (eau, os de boeuf, vin blanc, concentré de tomates, sel, huile de colza, carottes, oignons, céleri, thym, laurier, badiane), extrait de malt d'orge, ail, concentré de tomates], boulgour 22% (eau, blé dur, curcuma), eau, quinoa 2.7% (eau, quinoa, curcuma), fond de volaille (eau, os de poulet, sel), olives vertes 1.8%, huile de colza, citron jaune 1.4%, huile d'olive vierge, vin blanc, amidon transformé de riz, oignons, gingembre, ail 0.5%, zeste de citron 0.2%, persil, beurre, coriandre, extrait de malt d'orge, sel, thym, romarin, sauge, cumin, curcuma, poivre.

Traces éventuelles de moutarde, soja

Viande de porc origine France

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)	622	1866
Energie (kCal)	148	444
Matières grasses (g)	6,3	19
dont acides gras saturés (g)	1,4	4,2
Glucides (g)	9,2	28
dont sucres (g)	1,2	3,6
Fibres (g)	1,4	4,2
Protéines (g)	13	39
Sel (g)	0,17	0,51

## 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 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	2,063
Grammage protidique (g)	80
Teneur en sodium (g/100 g)	0,067

## SPÉCIFICITÉS ALIMENTAIRES ET THÉRAPEUTIQUES

Pauvre en sel <input checked="" 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 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.

