

Gamme
Salée



LES + PRODUITS

- * **Produit stérilisé = sécurité bactériologique**
- * **Équilibre nutritionnel respecté**

LISTE DES INGREDIENTS

Mixés salés

(PMS023) Quiche : Eau, viande de jambon cuite de porc origine France 13% ; **jaune d'œuf liquide 10%, fromage blanc (lait demi-écrémé ; ferments lactiques ; présure) 10% ; blanc d'œuf liquide 8% ; chapelure (gluten, lait) 8%** ; lardon fumé cuit (poitrine de porc origine UE ; sel ; sirop de glucose ; arômes naturels ; ferments) 6% ; emmental 6% (lait) ; flocons de pomme de terre (pomme de terre ; mono et diglycérides d'acides gras ; acide ascorbique) 1,5% ; arômes naturels ; extraits d'orange.

(PMS024) Tomates farcies : Tomate 27% ; viande de porc cuite origine France 25% ; eau ; concentré de tomate 7% ; oignon préfrit ; amidon de tapioca ; huile de colza ; **chapelure (gluten, lait) ; protéines de lait** ; ail ; persil ; sel ; gomme de xanthane.

(PMS025) Bœuf haricots verts : haricots verts 32,8%, viande de bœuf cuite origine France 23,4% ; eau ; persil ; flocons de pomme de terre (pomme de terre ; mono et diglycérides d'acides gras ; acide ascorbique) ; huile de colza ; **crème fraîche (lait) 3%** ; amidon de tapioca ; ail, **protéines de lait** ; sel ; gomme de xanthane.

Allergènes : voir les mentions en gras dans la liste des ingrédients.

Traces possibles de : sésame, moutarde, soja, fruits à coques.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Pour 100g	Quiche	Tomates farcies	Bœuf haricots verts
Energie (kJ/kcal)	453/108	541/129	515/123
Matières grasses (g)	7,5	7,0	7,0
Dont Acides Gras Saturés (g)	3,0	0,7	2,0
Glucides (g)	2,0	6,9	5,5
Dont sucres (g)	0,6	2,3	0,5
Fibres alimentaires (g)	0,2	1,1	2,5
Protéines (g)	8,0	9,1	8,4
Sel (g)	0,3	0,6	0,7

CONSERVATION

DDM avant ouverture : 18 mois. A conserver à l'abri des fortes variations de température. Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 48h.

CONDITIONNEMENT

Carton de 36 assiettes de 300g

DESCRIPTION

Les plats cuisinés mixés stérilisés sont destinés aux personnes présentant **des troubles de la mastication ou des risques de "fausse route"**.

CONSEILS D'UTILISATION

Plats cuisinés associant viandes, poissons ou pâtes, à un accompagnement de légumes ou féculents.

Remise en température : percer ou décoller légèrement l'opercule avant de réchauffer (sauf bain-marie).

- Four micro-ondes : 1 à 3 minutes
- Four thermo-contact : 10 à 15 minutes (110° C max)
- Four air pulsé/vapeur : 5 à 10 minutes (110° C max)
- Bain-marie : 20 minutes

PALETTISATION

- 6 colis par couche
- 7 couches par palette

Groupe Nutrisens
3, chemin des Cytises 69340 Francheville
Pour passer commande :
Tél : 03 79 46 00 00, Fax : 03 80 23 27 00
Email : commandes@nutrisens.fr