

Les
Formidables



NUTRISENS

Les
Formidables

Faites-vous une autre idée du mixé

Maintenant disponible en niveaux : 4/ TEXTURE MIXÉE 7/ FACILE À MASTIQUER



NUTRISENS*

40 route de Brignais - 69630 Chaponost
Tel : 03 79 46 00 00 | Fax : 03 80 23 27 00 | Email : commandes@nutrisens.fr



[www.facebook.com/
groupenutrisens](https://www.facebook.com/groupenutrisens)



[@GroupeNutrisens](https://twitter.com/GroupeNutrisens)



[https://lc.cx/SKvf](https://www.youtube.com/channel/UC5KvF)



[www.linkedin.com/
company/nutrisens](https://www.linkedin.com/company/nutrisens)



[www.instagram.com/
nutrisens_nutrition](https://www.instagram.com/nutrisens_nutrition)

M NEXUS ©



DÉPLIANT





Niveau IDDSI 4 Texture mixée | Salés

4 VIANDES & POISSONS

• Riche en PROTÉINES

Steak haché	VMNA01 / 60 x 80 g : 4,8 kg
Bœuf braisé	VMNA04 / 60 x 80 g : 4,8 kg
Filet de poulet	VMNA02 / 60 x 80 g : 4,8 kg
Poisson blanc	VMNA03 / 60 x 100 g : 6 kg

4 LÉGUMES & FÉCULENTS

Chou-fleur	LMNA01 / 60 x 50 g : 3 kg
Haricots verts	LMNA02 / 60 x 50 g : 3 kg
Carottes	LMNA03 / 60 x 50 g : 3 kg
Pommes de terre	LMNA04 / 60 x 50 g : 3 kg

Astuces du chef

À consommer chaud. Réchauffer à couvert :



- En chariot à couvert à air pulsé ou thermo-contact, selon les réglages de vos équipements.
- Ou au four à chaleur mixte, dressage à l'assiette à couvert : env 50 minutes à 120°C.
Servir avec une sauce. Le dressage ne peut se faire qu'à l'assiette.

DDM
18 mois

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

	Énergie	Matières grasses dont Acides gras saturés	Glucides dont Sucres	Fibres alimentaires	Protéines	Sel
Viandes & poissons	581 kJ / 138 kcal	7,8 g 0,8 g	3,9 g 0,6 g	0,3 g	13,5 g	1,0 g
Légumes	237 kJ / 57 kcal	1,9 g 0,3 g	6,6 g 3,5 g	3,0 g	1,9 g	0,6 g
Pommes de terre	425 kJ / 101 kcal	1,5 g 0,1 g	19 g 0,9 g	1,7 g	1,8 g	0,46 g

Niveau IDDSI 7 Facile à mastiquer - Texture lisse | Salés

6 VIANDES & POISSONS

• Riche en PROTÉINES

Cabillaud	VMF01 / 63 x 40 g : 2,52 kg
Bœuf	VMF02 / 63 x 40 g : 2,52 kg
Poulet	VMF03 / 63 x 40 g : 2,52 kg
Porc	VMF04 / 88 x 25 g : 2,2 kg
Boulettes de viande	VMF06 / 252 x 10 g : 2,52 kg
Saucisses	VMF07 / 100 x 25 g : 2,5 kg

6 LÉGUMES & FÉCULENTS

Mélange de légumes	LMF01 / 63 x 40 g : 2,52 kg
Brocolis	LMF02 / 126 x 20 g : 2,52 kg
Carottes	LMF03 / 126 x 20 g : 2,52 kg
Petits pois	LMF05 / 360 x 7 g : 2,52 kg
Haricots verts	LMF07 / 140 x 15 g : 2,1 kg
Riz	LMF04 / 70 x 40 g : 2,8 kg

Astuces du chef

Disposer les produits surgelés dans un bac gastronorme ou une assiette avec 40 ml de liquide de cuisson (eau, bouillon, jus...) par portion puis couvrir.
Remettre en température à couvert pour atteindre 63°C à coeur :



- 30 min à 130°C en four chaleur sèche ; 30 min à 130°C en chariot à air pulsé ou 45-50 min à 125°C en chariot thermocontact.

DDM
15 mois

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

	Énergie	Matières grasses dont Acides gras saturés	Glucides dont Sucres	Fibres alimentaires	Protéines	Sel
Viandes & poissons	876 kJ / 210 kcal	13,8 g 3,0 g	8,2 g 1,5 g	0,3 g	13 g	1,33 g
Légumes	663 kJ / 159 kcal	10,7 g 1,3 g	8,4 g 2,0 g	2,1 g	6,0 g	0,84 g
Riz	1183 kJ / 285 kcal	23 g 1,8 g	15 g <0,5 g	<0,5 g	4,5 g	0,60 g