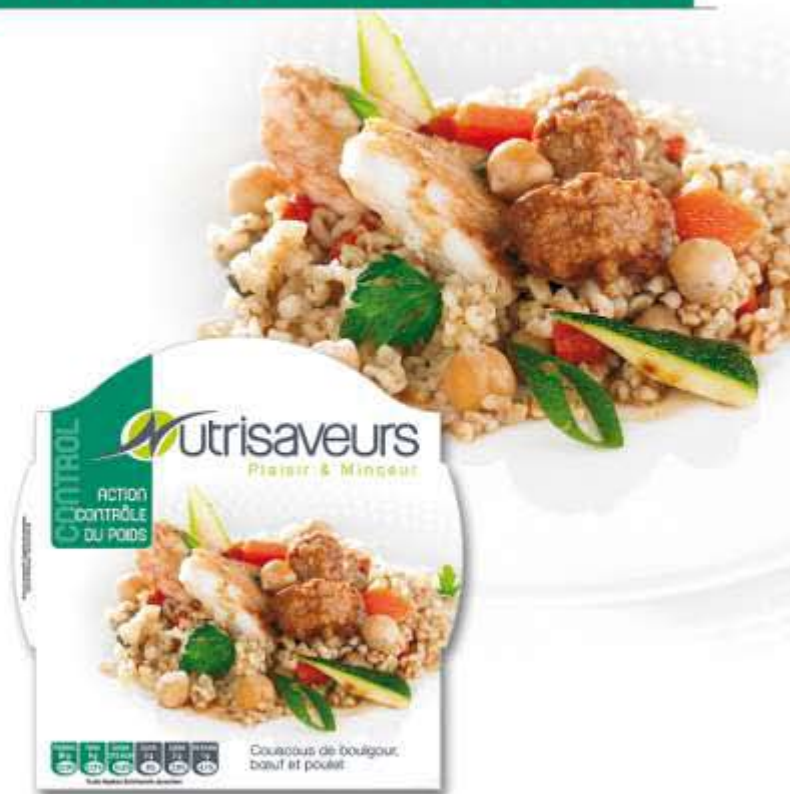


Couscous de boulgour, bœuf poulet

Hypocalorique et riche en protéines, ce plat permet le retour progressif à une alimentation saine & équilibrée grâce à la réintroduction contrôlée des glucides et lipides. Enrichi en fibres prébiotiques et bifidogènes, ce plat cuisiné consommé dans le cadre d'un programme alimentaire adapté, améliore la fonction et le transit intestinal, permet la stabilisation et pérennise la perte de poids.

- Riche en protéines
- Faible teneur en sucres
- Faible teneur en matières grasses
- Riche en fibres
- Sans colorant
- Sans conservateur, ni arôme artificiel



Valeurs nutritionnelles**		Pour 100 g	Par portion	% des RNJ* par portion
Energie	kcal kJ	78,8 333,6	212,8 900,7	10,6
Protéines	g	9,8	26,5	52,9
Glucides assimilables	g	7,65	20,7	7,7
Dont sucres	g	2	5,4	6
Lipides	g	1	2,7	3,9
Dont AG saturés	g	0,3	0,8	4,1
Fibres alimentaires	g	3,45	9,3	37,3
Sodium	g	0,19	0,5	21,9
Potassium	mg	235	634,5	-

* Repères Nutritionnels Journaliers pour un apport énergétique journalier de 2000 kcal

**valeurs nutritionnelles issues d'analyses réalisées par laboratoire certifié COFRAC.

Liste des Ingrédients

Boulgour précuit (24%), filet de poulet vapeur (filet de poulet 98.5%, sel), boulettes à base de bœuf (13%) (bœuf 75%, protéines de soja), carottes, courgettes, concentré de tomates, fibres de chicorée, pois chiche, protéine laitière, oignons, raisins secs, épaississants : amidon modifié de maïs, gomme de xanthane, farine de guar, sel, raz el hanout, cumin, paprika, coriandre.

Allergènes

Contient des ingrédients à base de gluten, soja, lactose.

Poids net : portion de 270g

Condition de stockage : stocker dans un endroit sec à température ambiante

Mode préparation : réchauffer 2 mn au micro-ondes, 5 mn au bain-marie, 10 mn à la casserole

Le produit répond aux critères de contrôle de la stabilité des produits appertisés (NF V 08.408).

Assiette micro-ondable recouverte par un opercule plastique à ouverture facile (easy peel).