

Poulet aux champignons à la crème

Hypocalorique et riche en protéines, le profil nutritionnel de ce plat oblige l'organisme à puiser dans les réserves graisseuses. Sa richesse en protéines aide à la sensation de satiété et préserve le capital musculaire. Consommé dans le cadre d'un régime Hyperprotéiné, ce plat participe au déclenchement de la cétose.

- Riche en protéines
- Sans sucre
- 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	63,4 268.3	171,1 724.4	8,6
Protéines	g	12,9	34,8	69,7
Glucides assimilables	g	1,14	3,1	1,1
Dont sucres	g	0,5	1,4	1,5
Lipides	g	0,8	2,2	3,1
Dont AG saturés	g	0	0	0
Fibres alimentaires	g	3,76	10,2	40,6
Sodium	g	0,41	1,1	46,1
Potassium	mg	180	486	-

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

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

Liste des Ingrédients

Filet de poulet vapeur (37%) (filet de poulet 98.5%, sel), champignons (33%), eau, crème légère (crème, épaississants : amidons modifiés de tapioca et pomme de terre, pectine, ferments lactiques), oignons, fibres de chicorée, protéine laitière, épaississant : amidon modifié de maïs, sel, persil, arômes naturels.

Allergènes

Contient des ingrédients à base de 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).