

Poulet rôti à la provençale

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
- Faible teneur en sucres
- Faible teneur en matières grasses
- Riche en fibres
- Sans colorant
- Sans arôme artificiel



Valeurs nutritionnelles**		Pour 100 g	Par portion	% des RNJ* par portion
Energie	kcal kJ	71,5 302,5	193,1 816,8	9,7
Protéines	g	14,4	38,9	77,8
Glucides assimilables	g	1,22	3,3	1,2
Dont sucres	g	1,22	3,3	3,7
Lipides	g	1	2,7	3,9
Dont AG saturés	g	0,2	0,5	2,7
Fibres alimentaires	g	3,08	8,3	33,3
Sodium	g	0,3	0,8	33,8
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

Filet de poulet rôti (37%) (filet de poulet 98%, sel, dextrose), légumes (33%) (tomates, aubergines, courgettes, poivrons, oignons), eau, tomates concassées (tomate, jus de tomate, acidifiant : acide citrique, affermissant : chlorure de calcium), fibres de chicorée, protéine laitière, concentré de tomates, épaississant : amidon modifié de maïs, huile d'olive, arôme naturel, extrait de paprika, poivre noir, basilic, thym, laurier, herbes de Provence.

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).