



| | |
|----------------|-----------------------|
| Dénomination : | Gigot d'agneau |
| Fiche numéro : | 373 |

Grammage Portion en kilogramme : 0,15

Liste des ingrédients

| Produits | Composition |
|---|--|
| Gigot d'agneau sans crosse selle désossée | Agneau |
| Fond brun lié 600g (15-30L) Chef | Sel, farine de blé, arôme (lait, blé, céleri), féculé de pomme de terre, amidon modifié, sirop de glucose, épaississant (gomme guar), sucre, huile de tournesol, colorant (E150c), oignon, extrait de levure, extrait de viande, acidifiant (acide citrique) |
| Oignons émincés | 100% oignon |
| Carottes en rondelle | 100% carottes |
| Herbe de provence | (romarin (27 %), sarriette (27 %), origan (27 %), thym (19 %)) |

Liste des allergènes

| Produits | Allergènes |
|---|----------------------------------|
| Gigot d'agneau sans crosse selle désossée | sans allergène |
| Fond brun lié 600g (15-30L) Chef | Blé, lait, céleri. Traces d'œufs |
| Oignons émincés | Céleri |
| Carottes en rondelle | Céleri |
| Herbe de provence | Sans allergène |

Informations nutritionnelles pour 100 grammes en gramme

| | |
|--------------------------|--------|
| Energie en kcal | 170,09 |
| Graisses | 9,91 |
| Dont acides gras saturés | 4,50 |
| glucides | 1,69 |
| Dont sucres | 0,82 |
| Fibres alimentaires | 0,80 |
| Protéines | 18,12 |
| Sel | 0,50 |