

CUISINE CENTRALE DU PALAIS SUR VIENNE

Rue Pierre Mendès France
87410 Le Palais sur Vienne

Tel : 05 55 35 21 02

Mail : cuisinecentrale@lepalaisurvienna.fr



Dénomination :

Cocotte de Saint Jacques

Fiche numéro :

137

Grammage Portion en kilogramme :

1,00

Liste des ingrédients

Produits	Composition
Cocotte Lutée de Saint-Jacques au vin blanc	Eau, NOIX DE SAINT-JACQUES sans corail 14% (<i>Chlamys opercularis</i> , Royaume-Uni), CREME légère stérilisée (dont stabilisant : E407), champignons de Paris 7.1%, échalotes 6.8%, poireaux 5%, carottes 5%, oignons .4%, vin blanc sec 11% vol 4.4%, BEURRE, farine de BLE (farine de BLE, GLUTEN DE BLE), amidon de BLE, LAIT écrémé en poudre, arômes naturels (dont CRUSTACES, POISSONS, LAIT, MOLLUSQUES), huile de colza, ail, vinaigre d'alcool blanc, persil, sel, conservateur : E202. Pâte feuilletée au beurre 15% : Farine de BLE (farine de BLE, GLUTEN DE BLE), BEURRE concentré 3.4% (dont colorant : E160a), eau, OEUFS, sel

Liste des allergènes

Produits	Allergènes
Cocotte Lutée de Saint-Jacques au vin blanc	Gluten, crustacé, poisson, œuf, produits laitiers, mollusques

Informations nutritionnelles pour 100 grammes en gramme	
Énergie en kcal	150,00
Graisses	9,40
Dont acides gras saturés	5,60
glucides	10,00
Dont sucres	2,20
Fibres alimentaires	1,70
Protéines	5,40
Sel	1,00