



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 :	Gratin de poissons aux fruits de mer
Fiche numéro :	391

Grammage Portion en kilogramme : 0,14

Liste des ingrédients

Produits	Composition
<small>Portion de filet de poisson blanc plein filet conditionnement * 50 pièces</small>	Poisson blanc qualité sans arête
Cocktail de fruits de mer cuit	Fruits de mer cuits (Moules (<i>Mytilus chilensis</i>) 55% décoquillées; anneaux de calmar 30%; crevettes 15% décortiquées, sel, correcteurs d'acidité (E330), colorants (E160e, E162).
Crème liquide 35% UHT (1Lx6) PPF	Fournisseur 1 et 2 : crème de lait, émulsifiants : E472b, stabilisant : E407. Fournisseur 3 : crème de lait, stabilisant : E407
Fumet de poisson 900g (36-60L) Chef	Poisson blanc (22%), sel, sirop de glucose, maltodextrine, oignon, huiles végétales (huile de tournesol et huile de palme), arôme (avec poisson et céleri), extrait de levure, acidifiant (acide citrique), extrait de champignons et de poireau, fécule de pomme de terre
Fleur de maïs 1K Tapiak	Amidon de maïs, sulfite

Liste des allergènes

Produits	Allergènes
<small>Portion de filet de poisson blanc plein filet conditionnement * 50 pièces</small>	Poisson. Produit élaboré dans un atelier où peuvent être manipulés les ingrédients suivants : fruits à coque, lait, œuf, soja, crustacés, mollusques, gluten, sésame, céleri, moutarde
Cocktail de fruits de mer cuit	Crustacés mollusques
Crème liquide 35% UHT (1Lx6) PPF	Lait
Fumet de poisson 900g (36-60L) Chef	Poisson et céleri. Traces de lait, œuf, blé, crustacés et mollusques
Fleur de maïs 1K Tapiak	Sulfite

Informations nutritionnelles pour 100 grammes en gramme

Énergie en kcal	121,62
Graisses	13,82
Dont acides gras saturés	3,04
glucides	4,04
Dont sucres	0,52
Fibres alimentaires	0,05
Protéines	14,22
Sel	0,63