



CUISINE CENTRALE DU PALAIS SUR VIENNE

Rue Pierre Mendes France
87410 Le Palais sur Vienne
Tel : 05 55 35 21 02

Mail : cuisinecentrale@lepalaisurvienna.fr

Dénomination :	Paupiette de veau
Fiche numéro :	526

Grammage Portion en kilogramme : 0,13

Liste des ingrédients	
Produits	Composition
Paupiette de veau sous vide transformé en France	0
Fond brun lié 600g (15-30L) Chef	Sel, farine de blé, arôme(lait, b lé, céleri), fécule 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) extra
Echalote (échalote 100 %)	100% échalotes

Liste des allergènes	
Produits	Allergènes
Paupiette de veau sous vide transformé en France	0
Fond brun lié 600g (15-30L) Chef	Blé, lait, céleri. Traces d' œufs
Echalote (échalote 100 %)	sans allergène

Informations nutritionnelles pour 100 grammes en gramme	
Énergie en kcal	192,49
Graisses	10,99
Dont acides gras saturés	4,44
glucides	8,45
Dont sucres	3,19
Fibres alimentaires	0,82
Protéines	14,39
Sel	1,40