

La Bouffe Moderne - Épisode 33 - Le Fou Rire Chimique du Jour !

08/07/2022

FR/BE Plat préparé avec une paupiette ardennaise dans du jus, du chou-fleur cuit dans de la sauce béchamel et des pommes de terre grenailles cuites.

Ingrédients: 30% chou-fleur (chou-fleur, noix de muscade), 30% pommes de terre grenailles, 16% paupiette ardennaise (94% viande de porc¹, chapelure (farine de **blé**, levure, sel), sel, plantes aromatiques, épices, fibres de pois, lactosérum en poudre (**lait**), amidon de pomme de terre, sirop de glucose déshydraté, protéines de porc, acidifiant: lactate de sodium; antioxydants: acide ascorbique, ascorbate de sodium, acide citrique, citrates de sodium; stabilisants: carraghénanes, diphosphates, polyphosphates; conservateur: acétates de sodium; émulsifiant: gomme xanthane; colorant: caramel ordinaire), 14% jus (eau, amidon modifié (maïs, pomme de terre), huile de navette, sel, sucre, extrait de vin rouge, épices, extrait de levure, arôme naturel, maltodextrine, colorant: caramel ammoniacal; extrait de viande de bœuf, arôme (contient **céleri**, **blé**), oignon en poudre, graisse de palme, dextrose), 10% sauce béchamel (**lait** entier, eau, huile de tournesol, farine de **blé**, sucre, sel, amidon modifié (maïs), crème (**lait**), épices, épaississant: gomme xanthane; sirop de glucose, protéines de **lait**).

¹ = Beter Leven keurmerk 1 ster. **Peut contenir des traces d'arachides.** À conserver au réfrigérateur à +7°C max. Non ouvert, à consommer de préférence avant le: voir dessus. Durée de conservation limitée après ouverture. Conditionné sous atmosphère protectrice. **Conseil de préparation: au four à micro-ondes (700 watts):** retirer la banderole. Piquer quelques trous dans le film et chauffer le plat pendant 6 minutes. Laisser reposer pendant 1 minute avant consommation. Attention à la vapeur chaude quand vous retirez le film. Remuer avant de servir.

Gemiddelde voedingswaarde/ Valeurs nutritionnelles moyennes			
	ø/100 g	ø/500 g	% RI
Energie/Énergie	357 kJ 85 kcal	1786 kJ 427 kcal	21 %
Vetten/Matières grasses waarvan verzadigde vetzuren/ dont acides gras saturés	4,2 g 1,6 g	21,1 g 8,0 g	30 % 40 %
Koolhydraten/Glucides waarvan suikers/dont sucres	7,3 g 1,4 g	36,5 g 6,9 g	14 % 8 %
Vezels/Fibres alimentaires	1,2 g	5,8 g	
Eiwitten/Protéines	4,0 g	20,0 g	

Bonsoir le Monde !

Je devais être en manque car en faisant mes courses ce midi j'ai acheté un plat préparé à 3.49€ chez Lidl...

Quoi quoi quoi, comment ça « encore » ?

Ce plat est tout-à-fait mangeable au niveau du goût mais je me suis pris un de ces fou rire à la découverte de la composition (rappel: toujours après consommation la lecture de la composition) !

Alors, à côté des pommes de terre grenaille, du chou-fleur et de la viande de porc, les 3 composants principaux, il y a pas moins de **81 autres composants** (et je n'ai pas compté les doublons) incluant une pelletée de produits chimiques !!!!!

On ne peut pas dire qu'on en n'ait pas pour son argent ! C'est pas cher pour tout ça, pas vrai ? Je vous en mets un peu plus ?

La balance en pourcentage ? 30% de patates, 30% de chou-fleur, 16% de

« viande » (dont 96% de viande de porc), 14% de « jus de viande » et 10% de sauce béchamel pour faire un joli 100% !

Les additifs se trouvent quasi tous dans la viande et le jus de viande !

Un fou rire car je me suis dit que je venais de faire un grand pas vers la vie éternelle car à mon âge il faut manger le plus de conservateurs et antioxydants possible, pas vrai ?

Vous ne me croyez pas ? Regardez un peu les anciens qui mangeaient soi-disant sainement, ils mourraient beaucoup plus jeune que de nos jours !

Et si les femmes vivent plus longtemps que les hommes, c'est grâce aux cosmétiques (aussi bourrés de produits chimiques qui font peur) utilisés quotidiennement !

Ah, vous voyez bien !

Ne vous en faites pas mesdames, les cosmétiques pour hommes sont en pleine explosion croissante, on vous accompagnera bientôt plus longtemps dans la vie !

Mais non hein, je déconne ! Quoique ...

À vous de réfléchir là-dessus !

Peut-être faut-il éviter ce produit (le plat, suivez un peu, quoi) car il pourrait contenir des traces d'arachides ce qui peut être très dangereux pour les allergiques !

Par contre, en dehors du lait, du blé, du céleri et des traces d'arachides il semble bien que personne ne soit allergique aux 80 autres composants de ce plat ! C'est extraordinaire !

La preuve par la photo comme toujours:

FR/BE Plat préparé avec une paupiette ardennaise dans du jus, du chou-fleur cuit dans de la sauce béchamel et des pommes de terre grenailles cuites.

Ingrédients: 30% chou-fleur (chou-fleur, noix de muscade), 30% pommes de terre grenailles, 16% paupiette ardennaise (94% viande de porc¹, chapelure (farine de **blé**, levure, sel), sel, plantes aromatiques, épices, fibres de pois, lactosérum en poudre (**lait**), amidon de pomme de terre, sirop de glucose déshydraté, protéines de porc, acidifiant: lactate de sodium; antioxydants: acide ascorbique, ascorbate de sodium, acide citrique, citrates de sodium; stabilisants: carraghénanes, diphosphates, polyphosphates; conservateur: acétates de sodium; émulsifiant: gomme xanthane; colorant: caramel ordinaire), 14% jus (eau, amidon modifié (maïs, pomme de terre), huile de navette, sel, sucre, extrait de vin rouge, épices, extrait de levure, arôme naturel, maltodextrine, colorant: caramel ammoniacal; extrait de viande de bœuf, arôme (contient **céleri, blé**), oignon en poudre, graisse de palme, dextrose), 10% sauce béchamel (**lait** entier, eau, huile de tournesol, farine de **blé**, sucre, sel, amidon modifié (maïs), crème (**lait**), épices, épaississant: gomme xanthane; sirop de glucose, protéines de **lait**).

¹ = Beter Leven keurmerk 1 ster. **Peut contenir des traces d'arachides.** À conserver au réfrigérateur à +7°C max.

Non ouvert, à consommer de préférence avant le: voir dessus. Durée de conservation limitée après ouverture. Conditionné sous atmosphère protectrice. **Conseil de préparation: au four à micro-ondes (700 watts):** retirer la banderole. Piquer quelques trous dans le film et chauffer le plat pendant 6 minutes. Laisser reposer pendant 1 minute avant consommation. Attention à la vapeur chaude quand vous retirez le film. Remuer avant de servir.



Gemiddelde voedingswaarde/ Valeurs nutritionnelles moyennes

	ø/100 g	ø/500 g	% RI
Energie/Énergie	357 kJ 85 kcal	1786 kJ 427 kcal	21 %
Vetten/Matières grasses waarvan verzadigde vetzuren/ dont acides gras saturés	4,2 g 1,6 g	21,1 g 8,0 g	30 % 40 %
Koolhydraten/Glucides waarvan suikers/dont sucres	7,3 g 1,4 g	36,5 g 6,9 g	14 % 8 %
Vezels/Fibres alimentaires	1,2 g	5,8 g	
Eiwitten/Protéines	4,0 g	20,0 g	

Je ne sais pas ce que fait là le « Beter Leven keurmerk 1 ster » qui se rapporte à la viande de porc mais, d'après Deepl, ça veut dire: label « Better Life » 1 étoile
Si quelqu'un sait ce que ça veut dire, je suis preneur !

Li P'ti Fouineu vous salue bien !