

Blanquette de poisson



Les ingrédients pour

| | |
|------------------------------------|------|
| Champignon | 400g |
| Crème | 150g |
| Grand vin | 150g |
| Lieu Noir (hors Nord-Est Arctique) | 600g |
| Oignon | 100g |
| Beurre doux | 20g |
| Farine de blé | 20g |
| Sel | 2g |
| Poivre | 2g |

4 couvert(s)

| | |
|-----------|-----------------------|
| De saison | France |
| | France |
| | France |
| | Europe & Méditerranée |
| De saison | France |
| | France |
| | France |
| | France |
| | France |

Climat



CO2 (g)

1978



Saison

100%

Economie locale



Local

0%

Santé



Calories (kcal)

359



Protéines (g)

34



Quelques éléments de compréhension

Impact d'un repas moyen en France

kcal journalières en moyenne

Homme

Femme

Protéines journalières moyennes

| | |
|-------|-------|
| 2 500 | gCO2e |
| 2 100 | kcal |
| 1 800 | kcal |
| 50 | g |

Les calculs sont réalisés avec l'éco-calculateur Etiquet'table développé par ECO2 Initiative etiquettable.eco2initiative.com