

## Les moussaka

Rayon	Nom du produit	Marque	Poids (en g)	% de viande	Nutri-Score	Agents texturants	Arômes	Autres additifs (conservateurs, antioxydants...)
Frais	Moussaka bœuf et aubergines	Fleury Michon	300	16,8%	Vert clair (B)	Oui	Non	Non
Plats préparés non frais	Moussaka de bœuf - recette aux épices cuisinées	Garbit	300	21%	Vert clair (B)	Oui +	Oui	Non
Surgelés	Moussaka à la viande de bœuf	Carrefour	600	14%	Vert clair (B)	Oui	Oui	Oui (acidifiant : acide citrique)
	Moussaka pur bœuf	Findus	600	14%	Vert clair (B)	Oui	Oui	Non
	Moussaka au bœuf - Aubergines et tomates cuisinées avec de la béchamel gratinée au fromage	Marie	600	13,9%	Vert clair (B)	Oui	Non	Non
	Au menu - Moussaka	Picard	850	18,4%	Vert clair (B)	Non	Non	Oui (correcteur d'acidité : acide citrique)
	Moussaka à la viande de bœuf	Monoprix	300	13%	Vert clair (B)	Oui +	Oui	Oui (acidifiant : acide citrique)
	Moussaka	Toque du Chef	300	19,7%	Vert clair (B)	Oui	Non	Oui (correcteur d'acidité : acide citrique)

## Quantité de viande, qualité nutritionnelle... : Que valent les plats préparés à base de viande de bœuf ?



C'EST + FACILE  
DE MANGER MEUX.

LE NUTRI-SCORE EST DÉVELOPPÉ ET SOUTENU  
PAR LES POUVOIRS PUBLICS.

Le logo Nutri-Score est basé sur une échelle de 5 couleurs : du vert foncé au orange foncé, associée à des lettres allant de A à E pour optimiser son accessibilité et sa compréhension par le consommateur.

Le score prend en compte la qualité nutritionnelle globale pour 100 grammes de produit.