Fiche de spécification du produit

Nouilles sautées au poulet, bouillon thaï au curry rouge 400g

Ingrédients:

Nouilles (Farine de BLÉ, eau sel), aiguillette de poulet, lait de coco (lait de coco, eau, stabilisants : gomme de guar, gomme de xanthane, emulsifiant : polysarbate 60), bouillon de poule liquide (Eau, sel, graisse de palme, exhausters de goût (glutamate de sodium, inosinate disodique, guanylate de sodium), arômes, maltodextrine, amidon de pomme de terre, sucre, graisse de poule, oignons, epices (curcama, poivre, coriandre) sirop de caramel, viande de poule), carottes, CÉLERI râve, oignon, huile SESAME SOJA (huile SÉSAME, huile SOJA), sirop de gingembre (Sucre, eau, gingembre, conservateur : benzoate de sodium), huile d'olive extra vierge, roux blanc (BLE) (farine de BLÉ), sauce SOJA (eau, sel, SOJA, BLÉ, contient de l'alccol), vinaigre de riz (vinaigre d'alcool (eau, extrait de céréales (contient du BLÉ), alcool, extrait de saké kazu, vinaigre d'alcool), sel), huile olives extra vierge, fécule de Maïs, jus de citron jaune, pâte de curry rouge (piments rouges sechés 28%, citronelle, ail, échalotes, sel, zeste de combava, galanga, graines de coriandre et cumin moulu), sauce POISSON (extrait d'anchois, eau, sel, sucre), sel, racine gingembre, jus de citron vert, baton de citronnelle, graines de SÉSAME noir torréfié, poivre blanc moulu, feuille de citron

Fabriqué dans un atelier qui utilise de la moutarde, du gluten, soja, lait, lupin,céleri, poisson, des fruits à coques, mollusques, sulfites, ,arachides, oeufs et crustacés.

Conditions de stockage: max +4°C

Durée de conservation : 12 jours

Numéro d'article: 253 Poids: 465 g

Prix de vente consommateur: 8,90 €

Code EAN: 5407011532530

Allergènes: **1,4,6,9,11**

GLUTEN, POISSONS, SOJA, CELERI, SESAME

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Energie	659 kJ 158 kcal
Matières grasses	7,5g
Dont acides gras saturés	2,7g
Glucides	15g
Dont sucres	2,4g
Protéines	8,4g
Sel	3,8g

Elise Emois- Route de Marche 7A, 5377 Baillonville – BE0777.805.386
eliseemois@hotmail.be - + 32 (0)497 16 60 51 -https://www.eliseemois.com/contact