

Fiche Technique

Mini nem crabe crev 64x30g (4x16)

Code	Date	Type	UC	Poids
AG1005	15.04.2020	FRAIS	CT	520G



Description :

Mini nems de crabe crevette avec leurs sauces.

Ingrédients :

Nems (16x30g) : Galette de riz 41.7% (eau, farine de riz, huile de tournesol, sel), CREVETTE 16.9% (CREVETTE, sel, conservateur : DISULFITE de sodium (Zones FAO : 41-31-71-51-57-77-81-87)), vermicelle de pois réhydraté, carottes, oignons, protéine de SOJA réhydrater, fécule de manioc, ciboule, chair de CRABE 1.1%, champignon noir réhydraté, sauce POISSON (POISSON, sel, eau), purée d'ail, sel, sucre, fibre de bambou, poivre. Pourcentage exprimés sur les nems.

Sauce nuoc mam (2x20G) : eau, sucre, nuoc man 14% (POISSON, sel, eau), vinaigre d'alcool, sel. Pourcentage exprimé sur la sauce.

Utilisation :

A la poêle : Réchauffer les nems 8 minutes à feu doux.

Au four : Préchauffer le four 10 min à 200°C et réchauffer les nems 10 minutes

DLC	Conservation	Après décongélation
14J	Entre 0°C et 4°C	Consommer sous 24h après ouverture

Valeurs Nutritionnelles et energetiques 100g :	
Energie	823 kJ / 197 kcal
Matières grasse	9.0g
dont acides gras saturés	0.9g
Glucide	22g
dont sucres	2.6g
Fibres	
Protéines	6.0g
Sel	1.40g

Allergènes Majeurs :

Crustacé soja, sulfite, poisson.
Traces possible de blé, mollusque, lait, œuf, moutarde, céleri, sésame.