

Fiche Technique

Nems Porc 65g 32pcs TRAIT (4x8)

Code	Date	Type	UC	Poids
AG2000	15.04.2020	FRAIS	CT	560G



Description :

Nems de porc et leurs sauce 65g

Ingrédients :

Nems (8x65g) : Galette de riz 34.7% (eau, farine de riz, huile de tournesol, sel), viande de porc (origine : UE) 22.4%, vermicelle de pois réhydraté, carottes, oignons, champignon noir réhydratés, gras de porc, féculé de manioc, sel, gingembre, 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 12 minutes à feu doux.

Au four : Préchauffer le four 10 min à 200°C et réchauffer les nems 12 minutes

DLC	Conservation	Après décongélation
14J	Entre 0°C et 4°C	Consommer rapidement après ouverture

Valeurs Nutritionnelles et energetiques 100g :	
Energie	999 kJ / 240 kcal
Matières grasse	14.6g
dont acides gras saturés	3.5g
Glucide	20.6g
dont sucres	2.0g
Fibres	
Protéines	5.7g
Sel	1.20g

Allergènes Majeurs :

Poisson.
Traces possible de soja, blé, poisson, crustacé, mollusque, lait, œuf, moutarde, céleri, sésame.