



PROFESSIONAL

NOUILLES AUX ŒUFS 3KG

NOUVEAU FORMAT
ADAPTÉ AUX PROFESSIONNELS

LES SPÉCIFICITÉS PRODUIT

Découvrez les nouilles aux œufs Suzi Wan® Professional format 3kg. Un produit unique et qualitatif pour accompagner les professionnels dans la cuisine asiatique.

Natures, avec de la sauce soja ou sautées dans un wok avec des légumes, les nouilles aux œufs Suzi Wan® Professional séduiront vos convives par leur authenticité !



NOUILLES AUX ŒUFS

FORMAT PROFESSIONNEL

- Fabriqué en Belgique
- 15% œufs poules élevées en plein air
- Prêtes en 4 minutes
- Sans colorants, ni conservateurs, ni arômes artificiels
- S'adaptent à tous vos menus : cuisine traditionnelle française ou ethnique, végétarien en plat principal ou accompagnement
- Bon maintien en température à chaud et à froid



**= 50 PORTIONS
DE NOUILLES CUITES**
(soit un rendement de 2.6)

NOS ENGAGEMENTS QUALITÉ



✓ Produit en Belgique



✓ Allergène : œuf, soja

✓ Contient du gluten



✓ 15% d'œufs de poules élevées en plein air



✓ Garanti d'une qualité constante sans colorants, ni arômes, ni conservateurs artificiels

Certifications usine :

✓ Afin de garantir une qualité et sécurité alimentaire irréprochable, les nouilles aux œufs Suzi Wan® Professional sont produites selon les critères de qualité définis par Mars Food Europe

✓ Ces derniers comprennent l'ensemble des critères ISO 9001 : 2008 (qualité), ISO 22000 (sécurité alimentaire) ainsi que les normes HACCP



PROFESSIONAL

NOUILLES AUX ŒUFS

3KG

AVANTAGES

- ✓ Faciles à mettre en œuvre
- ✓ Sans colorants, ni conservateurs, ni arômes artificiels
- ✓ Convient à tous les régimes alimentaires



INGRÉDIENTS

semoule de **BLÉ** tendre (50%), semoule de **BLÉ** dur (21%), **ŒUF**, eau, sel.

Peut contenir des traces de **SOJA**.

Allergènes : BLÉ, ŒUF, SOJA

DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale) : **24 mois**

A conserver à température ambiante et dans un endroit sec

Code EAN



NOUILLES SAUTÉES AU BOEUF ET AUX LÉGUMES

INGRÉDIENTS (10 PORTIONS)

- 600 g de nouilles aux oeufs Suzi Wan® Professional
- 1,4 kg d'émincé de boeuf
- 1 poivron rouge
- 2 têtes de brocoli
- 500 g de pois gourmands
- 10 ml d'huile d'olive
- 30 g d'ail écrasé
- 60 ml de sauce soja Suzi Wan®
- 60 ml de nuoc máo Suzi Wan®
- 5 g de purée de piments Suzi Wan®
- 20 g de graines de sésame

MISE EN ŒUVRE

1. Cuire les nouilles en suivant les conseils d'utilisation, les refroidir et réserver. Coupez la viande en lamelles.
2. Équeutez et effilez les pois gourmands. Séparez les bouquets de brocoli.
3. Plongez 5 minutes les pois et les brocolis dans de l'eau bouillante salée.
4. Pelez et écrasez l'ail.
5. Faites chauffer l'huile, dans un wok ou une sauteuse et faites revenir les morceaux de bœuf 2 minutes à feu vif en remuant, ajoutez l'ail, le nuoc máo, la sauce soja, la purée de piments et les légumes égouttés.
6. Remuez et laissez cuire à couvert 5 minutes.
7. Ajoutez les nouilles dans le wok, remuez le tout, ajoutez les graines de sésame et servez aussitôt.

CONSEILS D'UTILISATION

Pour 1 kg de nouilles :

- Porter un grand volume d'eau salée à ébullition (10 litres pour 1kg de nouilles)
- Ajouter les nouilles dans l'eau bouillante, couvrir et couper le feu
- Laisser reposer 4 minutes
- Egoutter

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de nouilles aux oeufs cuites

Valeur énergétique	Glucides	Matières grasses	Protéines	Fibres	Sel
165 kcal / 697 kj	32 g dont sucres 1,6 g	1,4 g dont acides gras saturés 0,3 g	5,7 g	1,1 g	0,34 g

MARS FOODSERVICE®
PARTENAIRE DE



RETROUVEZ TOUS NOS PRODUITS
ET DE NOMBREUSES RECETTES SUR

www.mars-foodservice.fr



SCANNEZ ET DÉCOUVREZ
NOTRE SITE INTERNET !

