



# Nouilles aux œufs

250 g



Authentiques & Originales

## Des nouilles aux œufs pour plus d'originalité

- Prêtes en 4 minutes
- Sans colorants, ni conservateurs, ni arômes artificiels
- Faciles à préparer : natures ou sautées
- Faciles à remettre en température



= +/- 650 g de pâtes cuites (soit un rendement de 2.6)

250 g de pâtes crues

**Idee recette :** Nouilles chinoises au saumon mariné et à l'avocat (10 personnes)

### Ingrédients :

- 750 g de nouilles aux œufs Suzi Wan®
- 500 g de saumon cru sans peau
- 125 ml de sauce soja Suzi Wan®
- 4 g de gingembre en poudre
- 5 avocats
- 50 g de jus de citron
- 20 g de basilic thaï (rouge)

### Mise en œuvre :

- 1/ Cuire les nouilles Suzi Wan® selon les indications présentes au verso de cette fiche ; réserver au frais.
- 2/ Tailler le saumon en cubes de 2 cm et faire mariner dans la sauce soja Suzi Wan® mélangée préalablement au gingembre ; recouvrir d'un film alimentaire puis réserver au frais pendant 20 min.
- 3/ Peler et tailler les avocats en lamelles, recouvrir de jus de citron et réserver au frais.
- 4/ Réchauffer les nouilles dans un bain d'eau bouillante ; égoutter.
- 5/ Dans un saladier, mélanger délicatement les nouilles, le saumon et sa marinade, les avocats et servir sur une assiette parsemée de basilic ciselé.

Retrouvez tous nos produits et de nombreuses recettes sur



Scannez et découvrez notre site internet !



[www.mars-foodservice.fr](http://www.mars-foodservice.fr)





# Nouilles aux œufs

250 g

## Avantages

- Faciles à mettre en œuvre
- Sans colorants, ni conservateurs, ni arômes artificiels
- Convient aux végétariens

## Les spécificités produit

Découvrez les nouilles aux œufs Suzi Wan® et réinventez les classiques de la cuisine française ou laissez-vous tenter par les recettes asiatiques. Natures, avec de la sauce soja ou sautées dans un wok avec des légumes, les nouilles aux œufs Suzi Wan® séduiront vos convives grâce à leur authenticité !

## Nos engagements qualité



- ✓ Produit en **Belgique**
- ✓ **Allergène : œuf, soja**
- ✓ **Contient du gluten**

### Certifications usine :

- ✓ Afin de garantir une qualité et sécurité alimentaire irréprochable, les nouilles aux œufs Suzi Wan® 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



## Conseil d'utilisation

**Pour un sachet de 250 g :**  
Faire bouillir 2 L d'eau salée.

Ajouter les nouilles dans l'eau bouillante, couvrir la casserole et la retirer aussitôt du feu.

Laisser reposer 4 minutes.

Dénouer à l'aide d'une fourchette puis égoutter.

### 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 UC 200 ml :  
**4002359012839**

## Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de nouilles aux œufs

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

Contactez notre conseiller culinaire au **N° Vert 0 800 83 36 92**

Retrouvez tous nos produits et de nombreuses recettes sur

[www.mars-foodservice.fr](http://www.mars-foodservice.fr)



Mars Foodservice®  
partenaire de



MARS PF France  
SAS au capital de 403.512.580 €  
Boulevard des Chenêts - CS 20001  
45 550 SAINT DENIS DE L'HÔTEL  
Tel : 02.38.59.61.61  
Fax : 02.38.59.61.72  
494 887 631 RCS Orléans - APE 1092Z  
SIRET 494 887 631 00021 -  
TVA FR 14 494 887 631