



PROFESSIONAL

NOUILLES DE RIZ 3x1KG

UN INDISPENSABLE POUR ACCOMPAGNER
LES PROFESSIONNELS DANS LA CUISINE ASIATIQUE

SPÉCIFICITÉS DU PRODUIT

■ Réchauffées au wok, en sauteuse, en vapeur ou dans du bouillon, les nouilles de riz Suzi Wan® Professional seront parfaites pour créer des plats sains et savoureux

■ COMPOSITION 100% RIZ
NATURELLEMENT SANS GLUTEN

■ DLUO DE 24 MOIS

■ CUISSON RAPIDE EN 4 MINUTES

■ APRÈS CUISSON,
MAINTIEN D'UNE TEXTURE FERME,
PAS D'ASPECT COLLANT

■ EN DIRECT OU EN DIFFÉRÉ

■ FORMAT DE 3 ÉTUIS x1KG,
ADAPTÉ À TOUS LES SERVICES

■ RENDEMENT DE 2,4

■ DE 40 PORTIONS EN PLAT
PRINCIPAL À 60 PORTIONS
EN ACCOMPAGNEMENT



NOS ENGAGEMENTS QUALITÉ

- ✓ Qualité Constante
- ✓ 100% farine de riz
- ✓ Garantie sans colorants, ni arômes, ni conservateurs artificiels
- ✓ Produit en Thaïlande

Certifications usine :

- ✓ Afin de garantir une qualité et sécurité alimentaire irréprochable, les nouilles de riz 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) ainsi que les normes HACCP



PROFESSIONAL

NOUILLES DE RIZ 3x1KG



40

3 x 1 kg e = 3 kg

■ **INGRÉDIENTS :**
100% Farine de riz



4 002359 013492

Code EAN : 4002359013492

PAD THAI

INGRÉDIENTS

pour 10 personnes :

- 650 g de Nouilles de Riz Suzi Wan® Professional
- 1 kg de crevettes décortiquées
- 750 g de pousses de haricot mungo
- 750 g de carottes en lamelles
- 75 g d'huile
- 4 gousses d'ail écrasées
- 4 échalotes hachées
- 75 g de sauce Nuoc màm
- 25 g de sucre de canne
- 4 citrons verts
- 10 g de purée de piment
- 75 g de cacahuètes écrasées
- Quelques feuilles de coriandre fraîches

PRÉPARATION :

1. Faites bouillir de l'eau. Ajoutez les nouilles de riz, remuez et laissez cuire 4 min. Égouttez-les.
2. Dans une poêle, faites revenir 2 min à feu moyen l'ail et l'échalote dans de l'huile. Ajoutez les crevettes, les carottes, les nouilles de riz et les pousses de haricot mungo. Laissez les cuire 3 min.
3. Pour la sauce, mélangez la sauce Nuoc Màm, le sucre, la purée de piment et le jus d'un demi-citron vert.
4. Versez la sauce sur les nouilles et laissez-les cuire encore 2min.
5. Servez le Pad Thai dans un bol puis parsemez de cacahuètes, de coriandre et ajoutez des tranches de citron vert pour la décoration.

MODES DE CUISSON :

■ EN DIRECT :

Faire cuire les nouilles dans une grande quantité d'eau bouillante pendant 4mn (ajustez le temps de cuisson suivant quantité mise en œuvre).
Égouttez, puis ajoutez le reste des ingrédients pour finaliser la recette. Dégustez...

■ EN DIFFÉRÉ :

Faire cuire les nouilles dans une grande quantité d'eau bouillante pendant 4mn.
Coupez la cuisson à l'eau froide, égouttez, et réservez au frais. Remettez à température selon vos besoins. Ajoutez les ingrédients pour finaliser votre recette.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de nouilles de riz cuites

Valeur énergétique	Glucides	Matières grasses	Protéines	Fibres	Sel
648 kcal / 153 kj	32 g dont sucres <0,5 g	<0,5 g dont acides gras saturés 0,1 g	2,3 g	1,0 g	0,01 g

MARS FOODSERVICE
PARTENAIRE DE



RETROUVEZ TOUS NOS PRODUITS
ET DE NOMBREUSES RECETTES SUR
www.mars-foodservice.fr



SCANNEZ ET DÉCOUVREZ
NOTRE SITE INTERNET !

