



Sauce Nuộc Mắm

143 ml

UNE AIDE CULINAIRE POUR CHANGER DU QUOTIDIEN

- Pour vos préparations et vos assaisonnements
- Sans colorant, ni conservateur, ni arôme artificiels
- Diversité d'usages : pour donner une touche asiatique, en remplacement du sel, pour des marinades...



Idée recette : Carpaccio de crevettes en aigre douce relevée (10 personnes)

Ingrédients :

- Sauce Nuộc Mắm 143 ml Suzi Wan®
- Sauce Aigre-Douce 2 L Ben's Original™
- Crevettes décortiquées crues
- Botte d'aneth
- Citron vert
- Gingembre frais
- Huile d'olive

Mise en œuvre :

- 1/ Décortiquer les crevettes, couper les en deux dans le sens de la longueur et retirer l'abdomen.
- 2/ Préparer une vinaigrette à base d'huile, de sauce Nuộc Mắm Suzi Wan®, de gingembre râpé et de jus de citron.
- 3/ Aplatir les 1/2 crevettes délicatement avant de les aligner sur une assiette creuse, puis recouvrir avec de la vinaigrette ; laisser mariner 20 mn.
- 4/ Parsemer d'aneth ou de cerfeuil et accompagner d'un petit ramequin de sauce Aigre Douce Ben's Original™.



Sauce Nuôc Nàm

143 ml

Avantages

- Remplace délicieusement le sel
- Riche en saveurs
- Sans OGM

LES SPÉCIFICITÉS PRODUIT

Apportez une touche parfumée à vos plats traditionnels avec la sauce Nuôc Màm Suzi Wan®. Cette sauce à base de poisson est idéale pour assaisonner vos plats, elle vous permettra de changer du quotidien en toute simplicité et de ravir vos convives à la recherche de plaisirs culinaires.

Nos engagements qualité



- ✓ Produit aux **Pays-Bas**
- ✓ Sans OGM
- ✓ **Allergène : POISSON**



Certifications usine :

- ✓ Afin de garantir une qualité et sécurité alimentaire irréprochable, le lait de coco Suzi Wan® est produit 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

Ajoutez une cuillère à soupe de sauce Nuôc Màm Suzi Wan® par litre d'eau à l'eau de cuisson du riz, des pâtes, des légumes, du court-bouillon ou ajoutez quelques gouttes dans vos assaisonnements au moment de la dégustation.

A conserver à température ambiante
Stockage : **Après ouverture, se conserve 6 mois au réfrigérateur**

DLUO (Date limite d'utilisation optimale) : **24 mois**

Code EAN UC 143 ml :  4002359017636 4 002359 017636

Ingrédients : Nuoc Mam (sauce de POISSON) (extrait de POISSON (63%), sel, sucre).

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 ml de sauce Nuôc Nàm

Valeur énergétique	Glucides	Matières grasses	Protéines	Fibres	Sel
64 kcal / 271 kJ	7,1 g dont sucres 5,2 g	0,5 g dont acides gras saturés 0,1 g	8,8 g	0,5 g	27 g

MARS FOODSERVICE®
PARTENAIRE DE

E.A.T

Entrepreneurs
Artisans
Territoires

RETROUVEZ TOUS NOS PRODUITS
ET DE NOMBREUSES RECETTES SUR
LES SITES DE NOS MARQUES

