



Sauce Soja Sucrée

135 ml, 143 ml et 250 ml

UNE AIDE CULINAIRE POUR CHANGER DU QUOTIDIEN

- Formats pratiques
- Sans colorant, ni conservateur, ni arôme artificiels
- Diversité d'usage : idéal pour donner une touche asiatique, en remplacement du sel ou pour des marinades...



Idée recette : Brochettes de poulet au soja et au sésame (10 personnes)

Ingrédients :

- 10 blancs de poulet
- 12 c. à soupe de sauce Soja Sucrée Suzi Wan®
- 5 c. à soupe de sauce Nuôc Màm Suzi Wan®
- 5 c. à soupe de graines de sésame
- Poivre
- Quelques brins de ciboulette

Mise en œuvre :

- 1/ Couper les blancs de poulet en morceaux. Poivrer, puis embrocher les blancs de poulet sur des piques en bois.
- 1/ Verser dans une petite casserole la sauce Soja Sucrée Suzi Wan® et la sauce Nuôc Màm Suzi Wan® ; faire chauffer sur feu doux jusqu'à épaississement de la sauce. Réserver au chaud.
- 1/ Faire cuire les brochettes 3 minutes de chaque côté sur un grill ou un barbecue.
- 1/ Faire dorer les graines de sésame dans une poêle anti-adhésive sans matière grasse pendant 1 minute sur feu moyen en remuant.
- 1/ Déposer les brochettes sur les assiettes de service, verser la sauce sur le poulet et ajouter les graines de sésame. Servir aussitôt avec du riz blanc décoré de brins de ciboulette.



Sauce Soja Sucrée

135 ml, 143 ml et 250 ml

Avantages

- Riche en saveurs
- Sans OGM, ni huile de palme
- Convient aux végétariens

LES SPÉCIFICITÉS PRODUIT

La sauce Soja Sucrée Suzi Wan®, élaborée à partir de graines de soja fermentées naturellement, de blé, d'eau, de sel et de sucre, est idéale pour parfumer et adoucir tous vos plats pendant la préparation ou au moment de la dégustation. Ainsi, la sauce Soja Sucrée Suzi Wan® 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 : soja
- ✓ Présence de gluten (blé)



Certifications usine :

- ✓ Afin de garantir une qualité et sécurité alimentaire irréprochable, la sauce Soja Sucrée Suzi Wan® est produite 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

Elle est idéale pour relever tous vos plats asiatiques ou classiques :

- ✓ En marinade avec huile, miel, olives, sauce soja
- ✓ Pour aromatiser le riz, les grillades et les brochettes
- ✓ En sauce pour salade

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 135 ml : 4 002359 018329

Code EAN UC 143 ml : 4 002359 017940

Code EAN UC 250 ml : 4 002359 017957

Ingrédients : mélasse, sucre (24%), eau, sauce SOJA (18%) (eau, graines de SOJA, sel, BLÉ), sel.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 ml de sauce Soja Sucrée

Valeur énergétique	Glucides	Matières grasses	Protéines	Fibres	Sel
249 kcal / 1057 kj	57 g dont sucres 57 g	0,5 g dont acides gras saturés 0,1 g	4,1 g	0,5 g	11,1 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

