



Sauce pour Nems

135 ml, 143 ml et 250 ml

UNE AIDE CULINAIRE POUR CHANGER DU QUOTIDIEN

- Pour vos préparations et vos assaisonnements
- Sans colorant, ni conservateur, ni arôme artificiels
- Diversité d'usage : idéal pour donner une touche asiatique, pour des marinades...



Idée recette : Omelette chinoise (10 personnes)

Ingrédients :

- 18 oeufs
- 10 champignons noirs Suzi Wan®
- 1 paquet de vermicelles de riz Suzi Wan®
- 600 g de chair à saucisse
- 5 c. à soupe de sauce Nuộc Màm Suzi Wan®
- 2 oignons
- 1 flacon de sauce pour Nems Suzi Wan®
- 20 brins de coriandre
- 2 gousses d'ail
- Huile ou beurre

Mise en oeuvre :

- 1/ Faire tremper dans des bols séparés d'eau tiède les champignons noirs et les vermicelles.
- 2/ Peler et hacher les oignons. Faire revenir la chair à saucisse sans matière grasse. Réserver.
- 3/ Hacher grossièrement les champignons et les vermicelles égouttés, la coriandre et les oignons.
- 4/ Dans une jatte, casser les oeufs, puis les battre en omelette. Ajouter les champignons, les vermicelles, les oignons, la chair à saucisse, la sauce Nuộc Màm Suzi Wan® et mélanger bien le tout.
- 5/ Faire cuire de petites omelettes, 3 minutes d'un côté, 2 minutes de l'autre.
- 6/ Server aussitôt avec la sauce pour Nems Suzi Wan® à laquelle on rajoute l'ail écrasé.



Sauce pour Nems

135 ml, 143 ml et 250 ml

Avantages

- Accompagne vos entrées d'inspiration asiatique
- Riche en saveurs
- Sans OGM

LES SPÉCIFICITÉS PRODUIT

Incontournable pour déguster les nems, la sauce pour Nems Suzi Wan® est délicatement salée pour s'accommoder avec toutes vos entrées individuelles d'inspiration asiatique (rouleaux de printemps, raviolis chinois, ...).

Nos engagements qualité



- ✓ Produit dans l'Union Européenne
- ✓ Sans OGM



Certifications usine :

- ✓ Afin de garantir une qualité et sécurité alimentaire irréprochable, la sauce pour nems 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

La sauce pour Nems Suzi Wan® est incontournable pour accompagner vos entrées asiatiques préférées : nems, rouleaux de printemps, raviolis vapeurs, samossas...

Elle est aussi parfaite pour assaisonner vos Bo Bun et Poke Bowl ou pour mariner votre viande et poisson pour plus de saveurs de l'Asie au quotidien.

DLUO (Date limite d'utilisation optimale) : **18 mois**

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

Code EAN UC 135 ml : 4 002359 018336

Code EAN UC 143 ml : 4 002359 017803

Code EAN UC 250 ml : 4 002359 017964

Ingrédients : eau, Nuoc Mam (sauce de POISSON) (22%) (extrait de POISSON, sucre, sel), sucre, sirop de glucose-fructose, vinaigre, sel.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 ml de sauce Nems

Valeur énergétique	Glucides	Matières grasses	Protéines	Fibres	Sel
197 kcal / 836 kj	47 g dont sucres 47 g	0,5 g dont acides gras saturés 0,1 g	2 g	0,5 g	6,3 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

