



Sauce Soja Salée

135 ml, 143 ml, 250 ml et 715 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 : Saumon laqué à la sauce Soja Salée Suzi Wan® (10 personnes)

Ingrédients :

- 10 pavés de saumon
- 12 c. à soupe de miel
- 9 c. à soupe de sauce Soja Salée Suzi Wan®
- Gingembre
- 2 c. à café de purée de piments Suzi Wan®

Mise en oeuvre :

- 1/ Préchauffer le four à 180° C en position grill.
- 2/ Hacher le gingembre. Dans une casserole, faire bouillir le miel, la sauce Soja Salée Suzi Wan®, 5 cuillères à soupe d'eau, le gingembre haché et la purée de piments. Laisser réduire de moitié.
- 3/ Disposer vos filets de saumon sur une plaque couverte de papier sulfurisé. Faire cuire pendant 15 min vos pavés de saumon en prenant soin de rajouter de la sauce toutes les 2 min.
- 4/ Dresser vos filets de saumon avec des vermicelles de riz Suzi Wan®.



Sauce Soja Salée

135 ml, 143 ml, 250 ml et 715 ml

Avantages

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

LES SPÉCIFICITÉS PRODUIT

Découvrez la sauce Soja Salée Suzi Wan® et apportez une touche parfumée et asiatique à tous vos plats traditionnels. Son arôme raffiné vous permettra de changer du quotidien en toute simplicité !

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 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
- ✓ Tous nos produits respectent les législations française et européenne en termes de qualité et de sécurité alimentaire.



Conseil d'utilisation

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

- ✓ Marinades
- ✓ Soupes
- ✓ Vinaigrettes
- ✓ Aromatiser des féculents ou des légumes
- ✓ Avec des poissons ou viandes

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 018312

Code EAN UC 143 ml : 4 002359 018268

Code EAN UC 143 ml : (Allégée : - 43% de sel) 4 002359 017841

Code EAN UC 250 ml : 4 002359 017988

Code EAN UC 715 ml : 4 002359 670060

Ingrédients : Sauce de soja (eau, graines de soja, blé, sel).

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 ml de sauce Soja Salée

Valeur énergétique	Glucides	Matières grasses	Protéines	Fibres	Sel
63 kcal / 267 kj	2,1 g dont sucres 0,5 g	0,5 g dont acides gras saturés 0,1 g	9,1 g	1 g	17,2 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

Ben's
Original

Ebly

Suzi
WAN

Suzi
WAN

