

Date: 12/01/2007

### 1. Description Produits

Vermicelles de riz Suzi Wan

### 2. Liste d'ingrédients

Ingrédient	Quantité
Farine de riz	100%

### 3. Informations nutritionnelles pour 100gr

	Quantité	Unité
Energie	1536	kJ
Energie	362	kcal
Protéines	7,6	g
Glucides	80,6	g
Dont sucres	0,0	g
Lipides	1,0	g
Dont acides gras saturés	0,3	g
Fibres	2,5	g
Sodium	24,00	mg

### 4. Conservation

Stocker à température ambiante.

### 5. Mentions possible

Sans colorant artificiel	Oui
Sans arômes artificiel	Oui
Sans conservateur artificiel	Oui
Convient aux végétariens	Oui

### 6. Allergènes

Gluten	Non
Crustacées	Non
Œufs	Non
Poisson	Non
Arachide	Non
Soja	Non
Lait	Non
Noix	Non
Celeri	Non
Moutarde	Non
Sesame	Non
Sulphite	Non

### 7. Instructions de préparation

Pour une personne, comptez 1 nid de vermicelles. Trempez-les dans l'eau tiède pendant 10 minutes. Egouttez.

### 8. Suggestion d'utilisation

Faites sauter quelques minutes dans un wok huilé de l'ail, de gingembre et une échalote coupés en petits morceaux. Ajoutez les ingrédients de votre choix (crevettes, lamelles de poulet,,,) et faites-les revenir jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits. Ajoutez un local de Chop Suey Suzi Wan et faites sauter quelques minutes. Ajoutez les vermicelles égouttés, mélangez bien et faites revenir. Assaisonnez avec du sel, du poivre et de la sauce soja Suzi Wan.