



Vermicelles de Haricots Mungo

100 g



**Authentiques
&
Originaux**

Des vermicelles
pour plus d'originalité

- Prêts en 4 minutes
- Sans colorants, ni conservateurs, ni arômes artificiels
- Faciles à préparer : natures ou sautées
- Faciles à remettre en température

Idée recette : Crevettes et poulet sautés aux vermicelles de Haricots Mungo (10 personnes)

Ingrédients :

- 50 crevettes roses
- 5 blancs de poulet
- 3 paquets de Vermicelles de Haricots Mungo Suzi Wan®
- 2 bocaux de mélange de légumes Suzi Wan®
- 2 briques de 500ml de Lait de Coco Suzi Wan®
- 3 c. à soupe de sauce Nuôc Mâm Suzi Wan®
- 2 c. à soupe de Purée de Piments Suzi Wan®
- 5 c. à soupe de citronnelle surgelée
- 2 c. à soupe d'huile d'arachide
- Quelques feuilles de coriandre

Mise en œuvre :

- 1/ Préparer les Vermicelles de Haricots Mungo Suzi Wan® selon le mode d'emploi.
- 2/ Décortiquer les crevettes en conservant l'extrémité de la queue. Emincer le poulet.
- 3/ Dans un bol, mélanger le Lait de Coco Suzi Wan®, la citronnelle, la sauce Nuôc Mâm Suzi Wan® et la Purée de Piments Suzi Wan®. Dans un wok ou une poêle, faire sauter dans l'huile les crevettes et le poulet pendant 7 minutes.
- 4/ Ajouter les légumes égouttés et faire cuire encore 2 minutes. Incorporer les Vermicelles de Haricots Mungo Suzi Wan® et l'assaisonnement.
- 5/ Mélanger bien et laisser cuire 3 minutes. Servir bien chaud avec quelques feuilles de coriandre.

Retrouvez tous nos produits et de nombreuses recettes sur



Scannez
et découvrez notre
site internet !



www.mars-foodservice.fr





Vermicelles de Haricots Mungo

100 g

Avantages

- Faciles à mettre en œuvre
- Sans colorants, ni conservateurs, ni arômes artificiels
- Convient aux végétariens

Les spécificités produit

Les Vermicelles de Haricots Mungo Suzi Wan® vous permettent de compléter de nombreux plats traditionnels asiatiques, comme les soupes ou les plats cuisinés au wok. Les Vermicelles de Haricots Mungo Suzi Wan® sont également indispensables lorsque vous réalisez vos nems vous-même.

Nos engagements qualité



- ✓ Produit en **Thaïlande**
- ✓ **Allergène : amidon d'haricot mungo (60%)**

Certifications usine :

- ✓ Afin de garantir une qualité et sécurité alimentaire irréprochable, les vermicelles Suzi Wan® sont produits 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

Pour un sachet de 100 g :

Faire bouillir de l'eau dans une casserole, mettre les vermicelles dedans, couvrir la casserole et éteindre le feu aussitôt.

Laisser reposer 4 minutes.

Dénouer à l'aide d'une fourchette puis rincer à l'eau froide et égoutter.

Déguster !

Ingrédients : Amidon d'haricot mungo (contient du sulfite) (60%), féculés de pomme de terre.

DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale) : **24 mois**

A conserver à température ambiante et dans un endroit sec

Code EAN UC 100 g : **4002359752100**

Valeurs nutritionnelles

	Valeur énergétique	Glucides	Matières grasses	Protéines	Fibres	Sodium	Sel
100 g de vermicelle	107 kcal / 453 kJ	26 g dont sucres 0,6 g	0 g dont acides gras saturés 0 g	0 g	1,4 g	0 mg	0 g
Par portion*	187 kcal / 793 kJ	45,5 g dont sucres 01,1 g	0 g dont acides gras saturés 0 g	4,5 g	2,5 g	0 mg	0 g

*1 portion = 50 g cru = 150 g cuit

Contactez notre conseiller culinaire au **N° Vert 0 800 83 36 92**

Retrouvez tous nos produits et de nombreuses recettes sur

www.mars-foodservice.fr



Mars Foodservice® partenaire de



MARS PF France
SAS au capital de 403.512.580 €
Boulevard des Chenêts - CS 20001
45 550 SAINT DENIS DE L'HÔTEL
Tel : 02.38.59.61.61
Fax : 02.38.59.61.72
494 887 631 RCS Orléans - APE 1092Z
SIRET 494 887 631 00021 -
TVA FR 14 494 887 631