CURRY DE CREVETTES À LA MANGUE

PLAT CUISINÉ AUX CREVETTES SAUCE AU CURRY THAÏ ET NOUILLES

LISTE DES INGRÉDIENTS

Ingrédients : Sauce 58% : crevettes 15% (contiennent des SULFITES), haricots verts, poivron, purée de mangue 6%, eau, lait de coco en poudre (lait de coco, maltodextrine, PROTÉINES DE LAIT), oignons, jus d'ananas concentré, LAIT ENTIER, CRÈME liquide, épices, sauce aux huîtres (EXTRAIT D'HUÎTRE, sauce soja (eau, sel, GRAINES DE SOJA, FARINE DE BLÉ, sucre), eau, amidon modifié, sucre, sel iodé (sel, iodate de potassium)), concentré de volaille (bouillon de dinde et de poulet, sel), huile de colza, sel, pâte de curry (piment, citronnelle, échalotes, ail, sel, zeste de citron vert kaffir, galanga, cumin, coriandre), sucre de canne brut, sauce soja (eau, GRAINES DE SOJA, BLÉ, sel), sauce de poisson (ANCHOIS, sel, sucre), épaississant: gomme de guar, arôme naturel, vinaigre d'alcool. Le produit peut contenir des traces de CÉLERI !

Accompagnement 42% : Nouilles cuites (eau, SEMOULE DE BLÉ DUR, BLANC D'OEUF, huile de colza).

ALLERGÉNES

Contient :	Céréales contenant du gluten, Œuf, Poisson, Soja, Lait, Moutarde, Sulfites > 10 mg/kg, Mollusques
Peut contenir des traces de :	Céleri

NUTRI-SCORE

NUTRI-SCORE A B C D E

VALEURS NUTRITIONNELLES

	pour 100 g			pour 420 g		
Ènergie :	473 kJ	/	113 kcal	1987 kJ	/	475 kcal
Matières grasses :		4,5 g			18,9 g	
Dont acides gras saturès :		3,2 g			13,4 g	
Glucides :		11,4 g			47,9 g	
Dont sucres :		2,6 g			10,9 g	
Fibres alimentaires :		1,7 g			7,1 g	
Protèines		5,8 g			24,4 g	
Sel :		0,73 g			3,07 g	

INSTRUCTIONS DE PRÈPARATION

Au micro-ondes :

Au micro-ondes : Percer l'opercule des deux bols plusieurs fois, puis faire chauffer au micro-ondes (700 watts) pendant environ 3 minutes.

Á la Poêle :

Dans la poêle : Verser le contenu des deux bols dans une casserole ou une poêle avec un peu d'huile. Chauffer à feu moyen et remuer de temps en temps.

CONSERVATION/CONSIGNES UTILISATION PRODUIT

À conserver au réfrigérateur à +7°C maximum.