

# CURRY DE CREVETTES À LA MANGUE

## PLAT CUISINÉ AUX CREVETTES SAUCE AU CURRY THAÏ ET NOUILLES



### LISTE DES INGRÉDIENTS:

Nouilles cuites 42% (eau, semoule de BLÉ dur, blanc d'ŒUF, huile de colza), 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), oignon nouveau, 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 !

### ALLERGÈNES:

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

### CONSERVATION/CONSIGNES UTILISATION PRODUIT:

À conserver au réfrigérateur à +7°C maximum.

### INSTRUCTIONS DE PRÉPARATION

#### Au four à micro-ondes:

Percer l'opercule des deux bols plusieurs fois, puis faire chauffer au micro-ondes (750 watts) pendant environ 3 minutes. Bon appétit !

#### 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. Bon appétit !

Attention : Le temps de cuisson peut varier selon l'appareil utilisé.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR	pour 100 g	Portion 420 g
Énergie :	473 kJ / 113 kcal	1987 kJ / 475 kcal
Matières grasses :	4,5 g	18,9 g
Dont acides gras saturés :	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
Protéines :	5,8 g	24,4 g
Sel :	0,73 g	3,07 g