

CHINESE STYLE POULET AIGRE-DOUX

PLAT CUISINÉ DE FILET DE POULET, SAUCE AIGRE-DOUCE ET RIZ

LISTE DES INGRÉDIENTS

Ingrédients : Sauce 58% : filet de poulet cuit 13,5% (filet de poulet, fécule de pomme de terre, sel, dextrose), eau, paprika, pâte de tomates, ananas, pousses de bambou, maïs, sucre de canne brut, vinaigre balsamique (vinaigre de vin, moût de raisin concentré), amidon, sauce soja (eau, GRAINES DE SOJA, BLÉ, sel), sel, épices (contient du CÉLERI et de la MOUTARDE), jus d'ananas concentré, sucre, jus de citron vert concentré, épaississant : gomme de guar, vinaigre d'alcool, LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE, BLANC D'OEUF, FARINE DE BLÉ.

Accompagnement 42% : Riz cuit (eau, riz basmati, riz au jasmin, huile de colza).

ALLERGÈNES

Contient : Céréales contenant du gluten, Œuf, Soja, Lait, Céleri, Moutarde

Peut contenir des traces de :

NUTRI-SCORE



VALEURS NUTRITIONNELLES

	pour 100 g		pour 440 g	
Énergie :	449 kJ	/ 106 kcal	1976 kJ	/ 466 kcal
Matières grasses :	2,1 g		9,2 g	
Dont acides gras saturés :	0,3 g		1,3 g	
Glucides :	16,5 g		72,6 g	
Dont sucres :	4,1 g		18,0 g	
Fibres :	0,9 g		4,0 g	
Protéines	4,9 g		21,6 g	
Sel :	0,55 g		2,42 g	

INSTRUCTIONS DE PRÉPARATION

Au micro-ondes :

Percer l'opercule des deux bols plusieurs fois, puis faire chauffer au micro-ondes (700 watts) pendant environ 4 minutes. Verser le contenu du bol avec le riz dans une assiette. Disposer la sauce et les légumes à côté.

Bon appétit !

À la Poêle :

Ouvrir les deux bols et mettre le riz, ainsi que la sauce avec les légumes et la viande dans une casserole ou une poêle légèrement huilée. Faire chauffer à feu moyen et remuer régulièrement. Dresser sur une assiette.

Bon appétit !

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

CONSERVATION/CONSIGNES UTILISATION PRODUIT

À conserver au réfrigérateur à +7°C maximum.

