

# JAPANESE STYLE POULET TERIYAKI

PLAT CUISINÉ DE FILET DE POULET, SAUCE ÉPICÉE À LA JAPONAISE ET NOUILLES

## LISTE DES INGRÉDIENTS

Ingrédients : Sauce 58% : filet de poulet cuit 14% (filet de poulet, fécule de pomme de terre, sel, dextrose), paprika, sauce soja (eau, GRAINES DE SOJA, BLÉ, sel), oignons, sucre, compote de pommes (pommes, sucre), boisson alcoolisée à base de riz (eau, riz, BLÉ), épices (gingembre, ail, cumin noir, citronnelle, CÉLERI, MOUTARDE), huile de colza, vinaigre balsamique (vinaigre de vin, moût de raisin concentré), amidon, sirop de sucre caramélisé, vinaigre d'alcool, sel, épaississant : xanthane, arôme, LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE, BLANC D'OEUF, FARINE DE BLÉ.

Accompagnement 42% : Nouilles cuites (eau, SEMOULE DE BLÉ DUR, BLANC D'OEUF, 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 420 g	
Énergie :	546 kJ	/ 130 kcal	2293 kJ	/ 546 kcal
Matières grasses :	3,9 g		16,4 g	
Dont acides gras saturés :	0,5 g		2,1 g	
Glucides :	16,3 g		68,5 g	
Dont sucres :	5,9 g		24,8 g	
Fibres :	2,0 g		8,4 g	
Protéines	6,4 g		26,9 g	
Sel :	1,23 g		5,17 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 les nouilles dans une assiette.
- Disposer la sauce et les légumes à côté.
- Bon appétit !

À la Poêle :

- Ouvrir les deux bols et mettre les nouilles, 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.

