INDIAN STYLE VEGAN BUTTER CHICKEN

AVEC MORCEAUX DE FILET DE SOJA

Plat cuisiné végétalien à base d'émincé de soja dans une sauce tomate à l'indienne
accompagné de riz

LISTE DES INGRÉDIENTS

42% Riz cuit (eau, riz basmati, riz jasmin, huile de colza), tomate, 9% émincé de soja (eau, concentré de protéine de soja, sel), concentré de tomate, poivron, oignons, huile de colza, poudre de coco (extrait de noix de coco, extrait de riz), épices, sucre, sel, plantes aromatiques, jus de citron vert concentré, bouillon de légumes (extrait de légumes, extrait de vin blanc, sel, huile de tournesol, extrait d'épices), épaississant: gomme xanthane, extrait de poivron, vinaigre d'alcool.
Le produit peut contenir des traces de blé, d'œuf, de lait et de céleri !

ALLERGÉNES

Contient : Soja

Peut contenir des traces de : Céréales contenant du gluten, Œuf, Lait, Céleri

NUTRI-SCORE

NUTRI-SCORE A B C D E

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR

	pour 100 g			pour 420 g		
Ènergie :	611 kJ	/	146 kcal	2566 kJ	/	613 kcal
Matières grasses :		7,1 g			29,8 g	
Dont acides gras saturès :		1,3 g			5,5 g	
Glucides :		15,7 g			65,9 g	
Dont sucres :		1,4 g			5,9 g	
Fibres alimentaires:		1,4 g			5,9 g	
Protèines		4,1 g			17,2 g	
Sel :		0,60 g			2,52 g	

INSTRUCTIONS DE PRÈPARATION

Au four à micro-ondes :

Piquer plusieurs fois le haut des deux bols et les réchauffer ensuite au four à micro-ondes (700 watts) pendant environ 4 minutes.
Renverser la barquette avec le riz sur l'assiette.
Dresser la sauce avec les légumes et les morceaux de filet de soja végétalien à côté.
Bon appétit !

Á la Poêle :

Ouvrir les deux petits bols, puis mettre le riz et la sauce avec les légumes et les morceaux de filets de soja végétaliens dans une casserole ou une poêle avec un peu d'huile.
Réchauffez à feu moyen et remuez de temps en temps.
Dresser sur une assiette.
Bon appétit !

CONSERVATION/CONSIGNES UTILISATION PRODUIT

À conserver au réfrigérateur à +7°C maximum.