

Maïs grillé façon mexicaine



Un délicieux mélange wok de maïs grillé, haricots rouges kidney et poivron rouge grillé rehaussé d'huile et d'épices mexicaines fumées et piquantes. Idéal comme accompagnement végétarien ou en tant que plat lors d'un repas mexicain branché.

INGRÉDIENTS

Maïs grillé 37,5%, maïs 37,5%, poivron rouge grillé, haricots rouges, huile de colza et de tournesol, sel, maltodextrine, ail en poudre, paprika en poudre, dextrose, piment en poudre, extraits de légumes et d'herbes, arômes naturels, arôme de fumée, émulsifiant E 322.

VALEURS NUTRITIONNELLES (100G)

Energie: 438kj/104kcal

Matières grasses: 2.1g

Graisses dont acides gras saturés: 0.3g

Glucides : 16g

Glucides dont sucres: 3g

Fibres alimentaires: 2.9g

Protéines: 3.4g

Sel: 0.44g



LA PRÉPARATION



Versez la quantité désirée de produit dans un plat adapté au four à micro-ondes et laissez cuire en position cuisson. Remuez à mi-cuisson.



Faites chauffer 1 à 2 cuillères à soupe d'huile végétale dans une poêle et ajoutez la quantité désirée de produit. Réchauffez à feu moyen en remuant de temps en temps.



Faites chauffer 1 à 2 cuillères à soupe d'huile végétale dans une poêle et ajoutez la quantité désirée de produit. Réchauffez à feu moyen en remuant de temps en temps.

INFORMATION LOGISTIQUE (EURO PALLET)

1000G



Item code:	100320910
Nr & poids:	10x1000g
Couche/Cartons:	8x9c
GTIN CU:	5411361090053
GTIN SU:	05411361090152
JD Edwards:	27220
Emballage:	Polybag
Langues:	NL - F - D - UK - E - P - IT - GR - DK - SE - NO - FI

Le produit est disponible au picking (au carton)