

## Nouilles de konjac

### Ingrédients du produit après cuisson:

Eau, farine de konjac (12%), féculé de tapioca, sirop de tapioca, correcteurs d'acidité: hydroxyde de calcium & acide citrique

**Préparation:** Cuire une portion (3 nids) dans un demi litre d'eau pendant environ 12 min. Passer à la passoire, rincer rapidement puis mélanger avec une sauce et/ou des légumes à votre convenance.

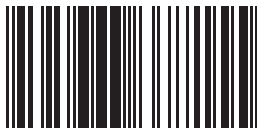
Valeur nutritive	Par 100g (cuits)	Par portion (200g)	%AJD* par portion
<b>Énergie</b>	111kJ / 27kcal	222kJ / 54kcal	3%
<b>Lipides</b>	0g	0g	0%
dont saturés	0g	0g	0%
<b>Glucides</b>	0.5g	1.0g	0%
dont sucres	0g	0g	0%
<b>Protéines</b>	13g	26g	
<b>Fibres</b>	0g	0g	< 1%
<b>Sodium</b>	0g	0g	0%

\* env. 200g après cuisson: apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal)

A conserver au frais et sec

Shileo GmbH  
Metzer Str. 14  
DE-10405 Berlin

www.shileo.fr | .ch | facebook | instagram



0795663377155