

Poulet et nouilles



CODE DE CAS
28701

PACK ET TAILLE
12 x 195 mL



FAITS NUTRITIONNELS

Par 212 mL

Calories 60	% Daily Value*
Lipides Totale 1 g	
Lipides Saturée 0 g	
+ Gras trans 0 g	
Cholestérol 8 g	
Sodium 1 g	
Glucides Totaux 0 g	
Sucres 4 g	
Fibre Alimentaire 10 mg	
Protéine 750 mg	
Potassium 0 mg	
Calcium 0 mg	
Fer 0 mg	
Vitamin A 0 g	4%
Vitamin C 0 mg	0%

5 % ou moins, c'est peu. 15 % ou plus, c'est beaucoup.

La valeur nutritive est basée sur nos données actuelles. Cependant, comme les données peuvent changer de temps à autre, ces informations peuvent ne pas toujours être identiques au tableau de la valeur nutritive figurant sur les étiquettes des produits.

SPECIFICATIONS

Code de cas	28701
Pack et taille	12 x 195 mL
Poids du boîtier	3,27 kg
Taille de la valise	27,62 cm x 20,62 cm x 7,70 cm
Cube	.005 m

Un repas léger savoureux ou une collation débordant de nouilles et de saveur.

- Préparation facile : Il suffit de chauffer et de servir.
- Entreposage facile : Aucune réfrigération requise pour les produits de longue conservation

Ingredients

Bouillon de poulet, nouilles aux œufs (farine de blé enrichie, œufs entiers), poulet assaisonné, eau, sel, fécule de pommes de terre, gras de poulet, viande de poulet séparée mécaniquement, glutamate monosodique, épices, bêta-carotène et isolate de protéines de soja.

Preparation

MICRO-ONDES : Vider le contenu dans un bol micro-ondes. Couvrir le tout. Chauffer à haute température pendant 1 minute et demie ou jusqu'à ce que le contenu soit chaud. Remuer avant de servir. **CUISINIÈRE :** Vider le contenu dans une petite casserole. Chauffer à feu doux et remuer de temps à autre.

Serving Ideas

Convient parfaitement aux distributeurs automatiques, aux dépanneurs, aux casse-croûte, etc. Une soupe délicieuse parfaite pour les gens pressés. Utilisez-la comme entrée, comme collation ou comme partie d'un repas léger.

Espace de rangement et manipulation

Durée de conservation : 24 mois

Store unopened can at room temperature.

UPC
SCC-14

063211004441
10063211100430