



UDON (NOUILLES TRADITIONNELLES DE FROMENT COMPLET)

Info Udon (nouilles traditionnelles de froment complet)

Description

Nouilles à base de froment complet consommées depuis toujours par les Japonais qui les apprécient particulièrement durant l'hiver. Une fabrication méticuleuse Les céréales sont moulues plusieurs fois; la farine en devient tellement fine que les nouilles, bien qu'issues de céréales complètes, ont une texture très douce. La pâte est ensuite longuement pétrie, puis lentement étalée en fines couches. Ainsi elle peut être découpée en lanières sans la comprimer. Ces lanières sont mises à sécher durant 48 heures au moins, dans une pièce ventilée mais sans apport d'air chauffé artificiellement afin d'en préserver la qualité.

Utilisation

En toutes saisons les pâtes japonaises sont aussi bonnes servies chaudes, en potage, accompagnées d'une sauce bien relevée ou de légumes sautés, que froides, en salades fraîches d'été. N'ajoutez pas de sel à l'eau de cuisson, puisque les pâtes en contiennent déjà.

Ingrédients

farine de FROMENT complète*, sel marin.

*issu de l'agriculture biologique

Emballage

250 g.

Produit issu de l'agriculture biologique

100 % des ingrédients agricoles sont issus de l'agriculture biologique.



AB



VEGAN



SOURCE DE

PROTÉINES



SOURCE DE FIBRES



SANS SUCRES

AJOUTÉ



FAIBLES TENEUR EN GRAISSES

SATURÉES

Analyse nutritionnelle

Valeurs nutritionnelles moyennes pour

	g/100g	portion 42g	%RI	RI
Énergie	1460 kJ	613 kJ		
	345 kcal	145 kcal	7.00	2000 kcal
Graisse	2.1 g	0.9 g	1.00	70 g
dont acides gras saturés	0.4 g	0 g	1.00	20 g
dont acides gras mono-insaturés				
dont acides gras polyinsaturés				
Glucides	66 g	28 g	11.00	260 g
dont sucres	1.1 g	0 g	1.00	90 g
Fibre	4.5 g	1.9 g		
protéines	14 g	5.7 g	11.00	50 g
Sel	1.9 g	0.8 g	13.00	6 g

RI: Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal)

Info allergènes

Ingrédients

farine de FROMENT complète*, sel marin.

* = issu de l'agriculture biologique

Allergènes présent dans le produit:

Gluten & Froment