



GRECO
International Cuisine



nouilles yakisoba

nouilles yakisoba

Point de réflexion

L'histoire du Yakisoba commence avec la nouille elle-même. La nouille soba est originaire de Chine, où les Chinois fabriquaient des nouilles à base de farine de sarrasin depuis 10 000 ans avant Jésus-Christ.

méthode de préparation : (La température interne doit atteindre 74 °C / 165 °F maintenue pendant au moins 15 secondes). Faites 2 ou 3 trous dans le sac Placer sac de nouilles dans le micro-ondes Chauffer à intensité maximale pendant 1 à 2 minutes Faire tourner le sac et chauffer encore 1 à 2 minutes.

Ingédients: Wheat flour, Water, Canola oil, Salt, Potassium carbonate, Sodium carbonate, Annatto extract (Color), Turmeric (Color).

Noodles Length:	16" ± 6"
Noodles Thickness:	1.9 ± 0.30 mm
Noodles Width:	1.9 ± 0.30 mm



Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Serving Size 1 bag (198 g)	
Portion 1 sac (198 g)	
Calories 420	% Daily Value*
	% valeur quotidienne*
Fat / Lipides 7 g	9 %
Saturated / saturés 0.5 g	
+ Trans / trans 0 g	3 %
Carbohydrate / Glucides 74 g	
Fibre / Fibres 2 g	7 %
Sugars / Sucres 1 g	1 %
Protein / Protéines 11 g	
Cholesterol / Cholestérol 0 mg	
Sodium 100 mg	4 %
Potassium 150 mg	3 %
Calcium 20 mg	2 %
Iron / Fer 5 mg	28 %
*5% or less is a little, 15% or more is a lot	
*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup	