



**Goût
boeuf piquant**



Nouilles instantanées faciles et rapides à préparer.

Ingrédients:

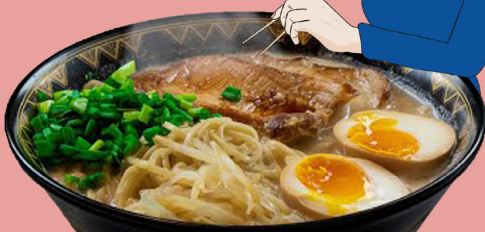
Nouilles(de riz); huile végétale, sel, stabilisateur, épaississant, contient du soja et lactose. Soupe de poudre; sel, exhausteurs de goût, sauce soja en poudre, sucre, dextrose, herbes, saveur de boeuf, extrait de boeuf, colorant, saveur de la sauce soja sucrée, poireaux, sirop de glucose, extrait de levure, céleri, huile, gras de boeuf, boeuf séché, oignons.

Conseilles de préparation:

1. Ajouter le contenu d'un sachet, nouilles et épices dans un bol.
2. Ajouter environ 320ml d'eau bouillante.
3. Couvrez le bol et attendez 3 minutes.
4. Remuez et il ne reste plus qu'à déguster!



**Goût
crevette**



Nouilles instantanées faciles et rapides à préparer.

Ingrédients:

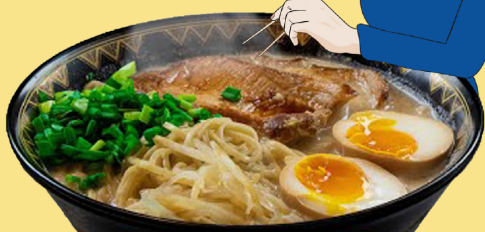
Nouilles(de riz); huile végétale, sel, stabilisateur, épaississant, contient du soja et lactose. Soupe de poudre; sel, exhausteurs de goût, sauce soja en poudre, sucre, dextrose, herbes, saveur de crevette, extrait de crevette, colorant, saveur de la sauce soja sucrée, poireaux, sirop de glucose, extrait de levure, céleri, huile, crevettes séchées, oignons.

Conseilles de préparation:

1. Ajouter le contenu d'un sachet, nouilles et épices dans un bol.
2. Ajouter environ 320ml d'eau bouillante.
3. Couvrez le bol et attendez 3 minutes.
4. Remuez et il ne reste plus qu'à déguster!



**Goût
canard**



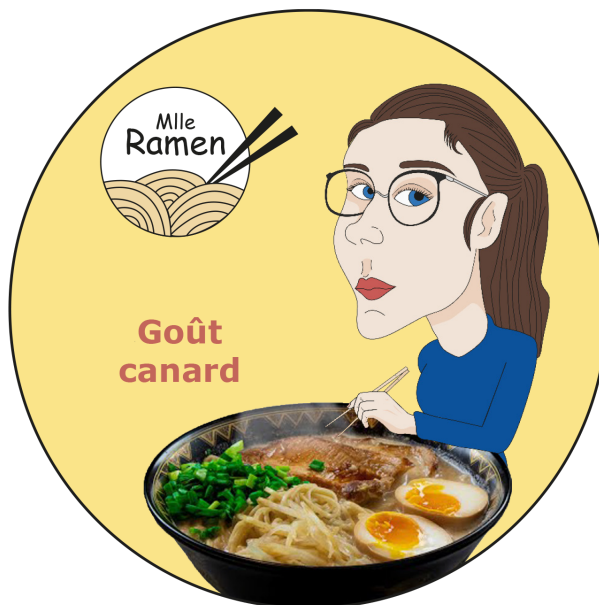
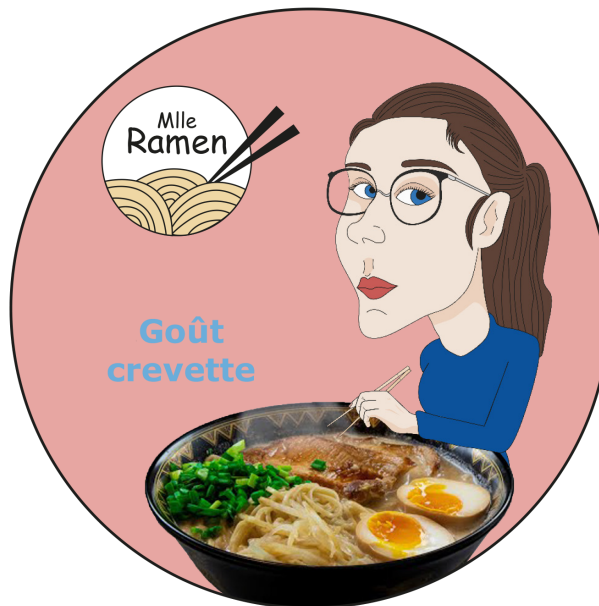
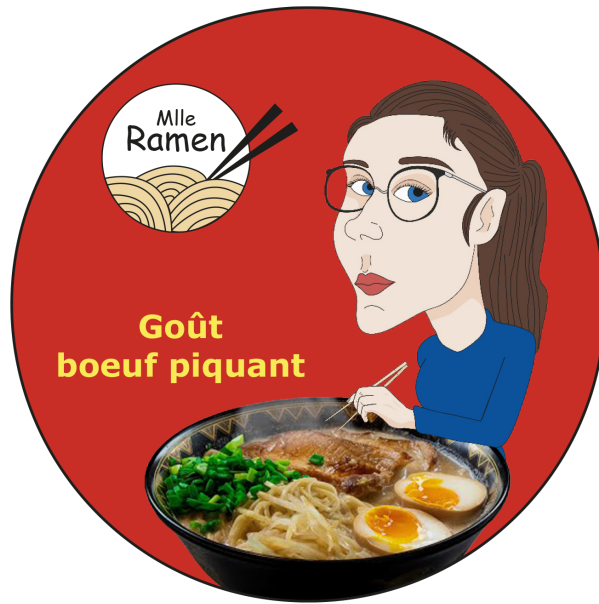
Nouilles instantanées faciles et rapides à préparer.

Ingrédients:

Nouilles(de riz); huile végétale, sel, stabilisateur, épaississant, contient du soja et lactose. Soupe de poudre; sel, exhausteurs de goût, sauce soja en poudre, sucre, dextrose, herbes, saveur de canard, extrait de canard, colorant, saveur de la sauce soja sucrée, poireaux, sirop de glucose, extrait de levure, céleri, huile, canard séché, oignons.

Conseilles de préparation:

1. Ajouter le contenu d'un sachet, nouilles et épices dans un bol.
2. Ajouter environ 320ml d'eau bouillante.
3. Couvrez le bol et attendez 3 minutes.
4. Remuez et il ne reste plus qu'à déguster!



LE GOUT DU JAPON, PRET EN 3 MINUTES



Ramen un jour, ramen toujours !