

# Kuřecí rýžová miska s karotkou, fazolemi edamame a římským salátem

## SEZNAM DODANÝCH SUROVIN a jejich podrobného složení

- 300 g kuřecí prsa sous vide (včetně výpeku)  
kuřecí prsa
- 200 g rýže basmati  
rýže dlouhozrnná basmati parboiled
- 159 g směs zeleniny  
mrkev, okurka, cibulka jarní, česnek, zázvor, chilli paprička
- 60 g římský salát  
římský salát
- 50 g fazole edamame  
SÓJOVÉ boby
- 40 g rýžový ocet  
voda, rýžový extrakt 4,9%, alkohol
- 30 g sezamový olej  
SEZAMOVÝ olej z pražených semínek
- 30 g sójové omáčky  
voda, SÓJOVÉ boby, cukr, sůl, PŠENIČNÁ mouka (obsahuje přírodní  
SIŘIČITANY)
- 4 g cukr třtinový porcovaný  
třtinový cukr
- 3 g sezam černý  
SEZAM

Výživové údaje na 100 g:

Energetická hodnota v kJ 756, Energetická hodnota v kcal 181, Tuky v g 4,6, z toho nasycené  
mastné kyseliny v g 1,15, Sacharidy v g 21,63, z toho cukry v g 1,73, Bílkoviny v g 12,48, Sůl v g  
0,98

Alergeny:

lepek, oxid siřičitý, sezam, sója