



< retour

*Epicerie*

# Nuoc mâm



Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

## CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Condiments

## VALEURS NUTRITIVES (pour 100g\*)

calories

45  
kcal

protéines

6,10  
g

glucide

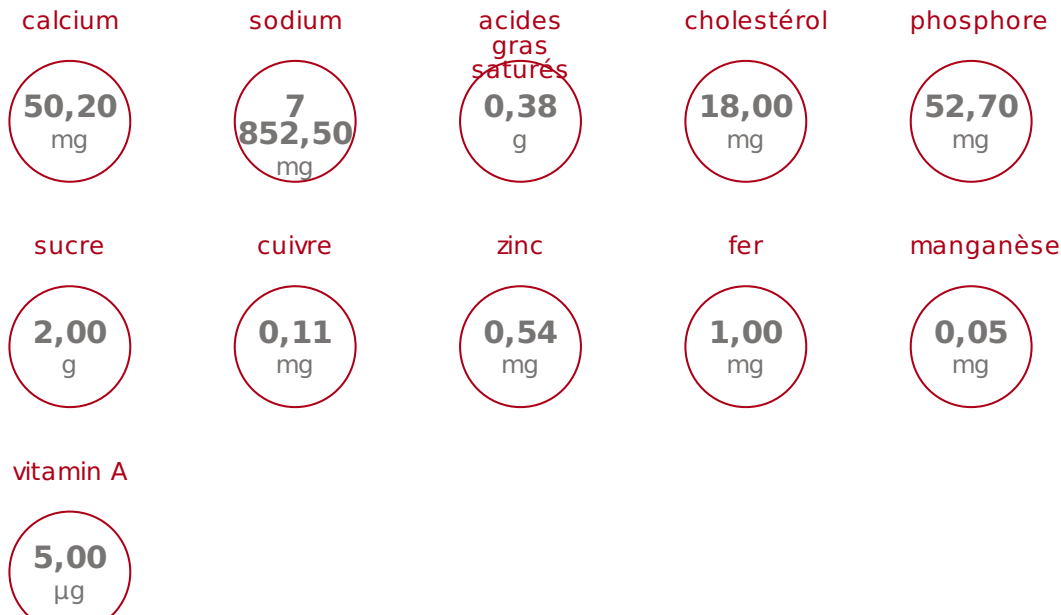
2,00  
g

lipide

1,50  
g

magnesium

13,40  
mg



[Afficher plus](#)

\* Source de données : AFSSA

## Wok de poulet mariné [3]

[En savoir plus \[3\]](#)

## Marinade au piment rouge et nuoc-mâm [4]

[En savoir plus \[4\]](#)

## Echine de porc et déclinaison de maïs [5]

[En savoir plus \[5\]](#)

## Chou-fleur rôti, sauce au nuoc mâm [6]

[En savoir plus \[6\]](#)

## Carpaccio de tomate coeur de boeuf et avocat au nuoc mâm [7]

[En savoir plus \[7\]](#)

# Tofu sauté au combava [8]

[En savoir plus \[8\]](#)

# Porc au sucre [9]

[En savoir plus \[9\]](#)

# Moules à la citronnelle [10]

[En savoir plus \[10\]](#)

# Nems nuong (boulettes de porc à la menthe) [11]

[En savoir plus \[11\]](#)

---

## Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15418>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15418>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/wok-de-poulet-marine>

[4] <https://www.qooq.com/recipes/marinade-au-piment-rouge-et-nuoc-mam>

[5] <https://www.qooq.com/recipes/echine-de-porc-et-declinaison-de-mais>

[6] <https://www.qooq.com/recipes/chou-fleur-roti-sauce-au-nuoc-mam>

[7] <https://www.qooq.com/recipes/carpaccio-de-tomate-coeur-de-boeuf-et-avocat-au-nuoc-mam>

[8] <https://www.qooq.com/recipes/tofu-saute-au-combava>

[9] <https://www.qooq.com/recipes/porc-au-sucre>

[10] <https://www.qooq.com/recipes/moules-la-citronnelle>

[11] <https://www.qooq.com/recipes/nems-nuong-boulettes-de-porc-la-menthe>