

PRÉPARATION

POUR TABOULÉ

Garbit (4 000 g)

INGREDIENTS

Préparation pour taboulé à base de tomates fraîches dans une sauce aromatisée.

Tomates 40%, eau, oignons, huile d'olive, huile de colza, sel, persil, triple concentré de tomate, jus concentré de citron, menthe 0,3%, épaississants : farine de graines de caroube et gomme guar, arômes.

Contient : aucun des allergènes majeurs soumis à déclaration.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNE POUR 100G

Energie	183 KJ	44 kcal	Point vert - Pensez au tri - Boîte et couvercle métal à recycler. Consigne pouvant varier localement. www.consignesdetri.fr Couleurs Sans conservateur Tomates Fraîches de plein champ Origine France Menthe Origine France Fabriqué en France Nutriscore B
Matières grasses	3,0	g	
dont acides gras saturés	0,5	g	
Glucides	3,0	g	
dont sucres	2,4	g	
Fibres alimentaires	0,9	g	
Protéines	0,8	g	
Sel	1,1	g	

NOMBRE DE PORTIONS

Nombre de portions par boîte environ 60 de 90g de taboulé reconstitué

DDM/DLUO 36 mois

A consommer de préférence avant la date inscrite sur l'emballage

A conserver à température ambiante

Après ouverture à conserver à 4°C et à consommer rapidement

CONSEILS D'UTILISATION

Pour une boîte de 4 kg, versez 1,4 kg de semoule de couscous précuite dans un plat.

Ajoutez la garniture, mélangez délicatement et égalisez la surface.
Servir frais.

SUGGESTIONS : Soulié Restauration vous suggère d'ajouter au taboulé des cubes de concombre, des olives et des feuilles de menthe. Vous pouvez également agrémenter votre recette avec des raisins secs ou des pignons de pin.

DONNEES LOGISTIQUES

Nbre d'unités / carton	Nbre de cartons / plan	Nbre de plans / palette	Poids brut (kg) Unité/carton/palette	Poids Net (kg) Unité/carton/palette	Dimensions cartons/palette
3	11	5	4,2/12,6/693	4/12/660	470 x 160 x 250 1200 x 800 x 1390
Code EAN unités	N° d'agrément	N° nomenclature douanière	Site de fabrication	Date mise à jour	
3 038352 991001	FR 02 617 001 CE	2005 99 50 90	POULLY SUR SERRE (France)	01/09/2020	

Nous attestons que l'ensemble de nos produits sont conformes aux deux règlements :

- Règlement 1829/2003 du 22/09/03 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés.
- Règlement 1830/2003 du 22/09/03 concernant la traçabilité et l'étiquetage des OGM et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'OGM.

Nous attestons que nous n'utilisons pas de matières premières ionisées.

Version Q852 V1



L'innovation au service du goût !