



## Préparation pour Taboulé BUITONI® Boîte 3/1 de 2,8 kg pour 30 à 40 portions



CODE EAN  
3023083303117

### DESCRIPTION DU PRODUIT

Préparation pour taboulé à base de tomates et de légumes - prête à l'emploi.

### BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Une mise en oeuvre facile et rapide des recettes.

### INGRÉDIENTS

Eau, tomates 27% (tomates concassées et purée de tomates), légumes 23% (oignons, poivrons verts et rouges), huile de tournesol, menthe 2%, sel, jus de citron concentré, épices et plantes aromatiques, affermissant (chlorure de calcium).

### ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément à la directive européenne en vigueur relative à l'étiquetage des denrées alimentaires et au règlement en vigueur fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : aucun.
- Allergènes potentiellement présents : aucun.

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

### ENGAGEMENT QUALITÉ

NESTLÉ a un système de management de la qualité, le NQMS (NESTLÉ Quality Management System), en cohérence avec les systèmes ISO 9001 et ISO 22000. Étiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM. Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

### MODE D'EMPLOI

- 1 - Mélanger le contenu de la boîte avec 1 kg de semoule précuite.
- 2 - Placer au réfrigérateur 1 heure. Servir bien frais.

### DOSAGES

Produit	Dosages	
	Semoule précuite	Portions
La boîte	1 kg	30 portions de 33 g Adultes
	1 kg	40 portions de 23 g Enfants

### UTILISATION

Une préparation facilement personnalisable pour composer des recettes savoureuses et faciles à mettre en oeuvre : taboulés, garniture de papillote de poisson, pour napper vos carpaccios de viandes ou de poissons ou vos poêlées Wok. Pour apporter une touche de fraîcheur à votre taboulé : ajoutez des segments de citron ou d'orange, quelques feuilles de coriandre ciselées ainsi qu'un jus de citron.



**Préparation pour Taboulé BUITONI®  
Boîte 3/1 de 2,8 kg pour 30 à 40 portions**



**CODE EAN  
3023083303117**

**DÉCLARATION NUTRITIONNELLE**

	Pour 100 g
Valeur énergétique	268 kJ 65 kcal
Matières grasses	5,2 g
- dont acides gras saturés	0,6 g
Glucides	3,3 g
- dont sucres	2,8 g
Fibres alimentaires	1,0 g
Protéines	0,7 g
Sel	1,27 g

**DESCRIPTIFS ET AVANTAGES DU PRODUIT**

Savoir-faire et modernité : une recette inspirée de la tradition culinaire Méditerranéenne.  
La qualité BUITONI® : une garniture riche, variée et gorgée de soleil pour plus de saveur.  
Des services professionnels : des conseils d'utilisation pour des recettes facilement personnalisables.  
Le goût de la simplicité : une mise en oeuvre facile et rapide des recettes.

**CONSERVATION - STOCKAGE**

Durabilité minimale : 15 mois.  
Conserver au sec et à l'abri de la chaleur.  
Après ouverture cette préparation se conserve 3 jours au réfrigérateur.

**DONNÉES LOGISTIQUES**

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm		
Unité consommateur (UC)	Boîte	3023083303117	2,8 kg	3,1 kg	153 x 153 x 177		
Unité de distribution (UD)	Carton	7613031507788	11,2 kg	12,7 kg	321 x 321 x 182		
Palette - Gerbabilité : non	Palette	7613031507771	403,2 kg	482,0 kg	1200 x 800 x 1242		
Codes internes Nestlé	Code douanier	Pays de production	Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
43104799    12043517	2103200000	Espagne	4	6	6	36	144

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS MEAUX © Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

**NESTLÉ PROFESSIONAL en direct**  
Infos, nutrition, conseils...  
Nos experts et nos diététiciennes sont à votre écoute  
**0 810 065 065**  
(Coût d'un appel local depuis un poste fixe)  
[www.nestleprofessional.com](http://www.nestleprofessional.com)  
NESTLÉ FRANCE, 7 Bd Pierre Carle,  
B.P. 900 Noisiel, 77446 Marne la Vallée, Cedex 2



Créateur de Solutions Culinaires & Boissons