

PREPARATION POUR TABOULÉ

BIO

Garbit (4 000 g)

INGREDIENTS

Préparation pour Taboulé BIO

Tomates fraîches* 38%, eau, oignons*, menthe douce* 1,5%, huile d'olive vierge extra* 1,5%, huile de colza* 1,4%, sel, persil*, double concentré de tomate*, jus de citron concentré* 0,5%, épaississant : gomme xanthane ; arôme naturel de poivre.

* Ingrédients issus de l'Agriculture Biologique

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNE POUR 100G

Energie	162KJ	39 kcal	BIO Distribution certifiés par FR-BIO-01 Certifié AB Agriculture Biologique Agriculture UE/non UE Suggestion de présentation Point vert - Pensez au tri - Boîte et couvercle métal à recycler. Consigne pouvant varier localement. www.consignesdetri.fr Couleurs Tomates fraîches de plein champ Origine France Nutriscore B
Matières grasses	2,8	g	
dont acides gras saturés	0,4	g	
Glucides	2,4	g	
dont sucres	2,2	g	
Fibres alimentaires	0,9	g	
Protéines	0,6	g	
Sel	1,1	g	

NOMBRE DE PORTIONS Nombre de portions par boîte : Ce produit contient environ 60 portions de 90 g

DDM	36 mois	CONSEILS D'UTILISATION
A consommer de préférence avant la date inscrite sur l'emballage		Pour une boîte de 4 kg, versez 1,4 kg de semoule de couscous précuite dans un plat.
Avant ouverture à conserver à température ambiante.		Ajoutez la garniture, mélangez délicatement et égalisez la surface.
Après ouverture, conserver à 4°C dans un récipient approprié et à consommer sous 48h		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	Nomenclature douanière	Site de fabrication		Date mise à jour
3 261 055 946 836	FR 02 617 001 CE		2005 99 50 90	POULLY SUR SERRE (France)	22/03/2023

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 V0 P947



L'innovation au service du goût !