



Préparation pour Taboulé 3,850 kg



DESCRIPTION DU PRODUIT

Jus aromatisé et légumes destinés à la préparation du taboulé.

Fabriqué en ESPAGNE

UTILISATION / MODE D'EMPLOI

En entrée.

Mélanger le contenu de la boîte avec 1,5 kg de semoule précuite. Ajouter des dés de poivrons et de concombres pour plus de croquant. Placer le mélange 1 heure au réfrigérateur. servir bien frais.

Après ouverture, conserver 3 jours au réfrigérateur.

INGREDIENTS

Ingrédients de la Préparation pour Taboulé : eau, tomate 27,4% (pulpe de tomate avec morceaux et purée de tomate concentrée), légumes 23% (oignon, poivrons vert et rouge), huile de tournesol, menthe 2%, sel, jus de citron concentré, épices et plantes aromatiques, affermissant : chlorure de calcium.

DOSAGE			VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES		Pour 100 g de produit
Convive	Poids par portion	Nombre de portions			
Adulte	130 g	40	Protéines		0,8 g
Enfant	90 g	60	Glucides		3,6 g
			Lipides		5,2 g
CONSERVATION			VALEURS ENERGETIQUES		
- Conservation : Température ambiante. - Stockage : Stocker dans un endroit sec et frais. - DLUO de 27 mois.					267 kJ 64 kcal

DONNEES LOGISTIQUES

Unité Consommateur (UC)	Code EAN		Poids Net UC	Poids Brut UC		
Boîte	3023083303216		3850 g	4208 g		
Unité Distribution (UD)	Nbre d'UC/UD	Poids Net UD	Poids Brut UD	(L x l x H) en mm		
Carton	4	15,4 kg	17,156 kg	321 x 321 x 250		
Palette	UD/ Couche	Couches/ Palette	Nbr UD/ Palette	Nbr UC/ Palette	Poids Brut Palette (kg)	(L x l x H) en mm
	6	4	24	96	437	1200 x 800 x 1150

COMMENTAIRES

Conditionnement Boîte 5/1.

PA : TAB-T100
Article : 12043518

Nestlé 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.fr
www.nestle.fr
Nestlé Professional, Service Consommateurs,
7 Bd Pierre Carle, B.P.900 Noisiel, Marne la Vallée, F-77446

Décembre 2007



Créateur de Solutions Culinaires & Boissons