

PRÉPARATION

POUR TABOULÉ BIO

Garbit (4 000 g)



INGRÉDIENTS

Tomates fraîches* 38%, eau, oignons*, menthe douce* 1,5%, huile d'olive vierge extra*1,5%, huile de colza*1,4%, sel, persil*, concentré de tomate*, jus concentré de citron*0,5% , épaississants : farine de graines de caroube et gomme guar ; arôme naturel.

* **Ingrédients issus de l'Agriculture Biologique**

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

| Pour 100 g

Energie	160 kJ / 39 kcal
Matières grasses (dont acides gras saturés)	2,6 g (0,3 g)
Glucides (dont sucres)	2,7 g (2,4g)
Protéines	0,6 g
Sel	1,5 g

BIO
Distribution et conditionnement certifiés par
FR-BIO-01
Certifié AB Agriculture Biologique
Agriculture UE/non UE

NOMBRE DE PORTIONS

| Nombre de portions par boîte : 60 de 90g

Enfant maternelle	Enfant primaire	Adolescent Adulte	Personne âgée en institution
----------------------	--------------------	----------------------	---------------------------------

DDM / DLUO : 36 MOIS

Date de Durabilité Minimale

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

Mélanger le contenu de la boîte avec du couscous précuit.
1 boîte 5/1 = 1,3 à 1,5 kg de couscous précuit.
Laisser gonfler pendant une heure au frais en mélangeant de temps en temps.
Servir frais.

SUGGESTIONS : ajoutez 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.

DONNÉES 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 carton / palette
3	11	5	4.2 / 12.6 / 693	4 / 12 / 660	470 x 160 x 250 1200 x 800 x 1390
Code EAN unité	N° d'agrément	N° de nomenclature douanière	Site de fabrication	Version	
3261055946936	FR 02 617 001 CE	2005 99 50 90	POUILLY SUR SERRE (France)	Q540 v1	

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.



L'innovation au service du goût !

Dernière mise à jour : 08/02/2019