



# PRÉPARATION POUR TABOULÉ

Garbit (4 000 g)



## INGRÉDIENTS

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 MOYENNES | Pour 100 g

Energie	<b>183 kJ / 44 kcal</b>
Matières grasses / (dont acides gras saturés)	<b>3 g / (0,5 g)</b>
Glucides / (dont sucres)	<b>3 g / (2.4 g)</b>
Fibres	
Protéines	<b>0,8 g</b>
Sel	<b>1,1 g</b>
Calcium	

Point vert - Pensez au tri - Boîte et couvercle métal à recycler  
Consigne pouvant varier localement.  
[www.consignesdetri.fr](http://www.consignesdetri.fr)  
Tomates fraîches de plein champ Origine France  
Menthe Origine France  
Fabriqué en France  
Nutriscore B

## NOMBRE DE PORTIONS |

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

Pour une boîte de 4 kg, versez 1.4 kg de semoule de couscous précuite dans un plat.

Ajouter la garniture, mélanger délicatement et égalisez la surface. Servir frais.

**SUGGESTIONS :** Soulié Restauration vous suggère d'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	
3 038352 991001	FR 02 617 001 CE	2005 99 50 90	POUILLY SUR SERRE (France)	V1/010920 Q852	

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 1831/2003 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.



Document commercial non destiné au consommateur final

Dernière mise à jour : 27/01/2025

au Service de la Restauration