



## Taboulé MAGGI® Boîte de 600 g pour 20 portions



CODE EAN  
7613033279263

### DESCRIPTION DU PRODUIT

Préparation déshydratée pour Taboulé.

### BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Une recette facile à mettre en œuvre.  
Une garniture riche et variée.

### INGRÉDIENTS

Semoule de **blé** dur 81%, légumes 11% : tomate, courgette, petit pois, oignon, haricot vert, poivron rouge ; sel, persil, menthe, huile d'olive, huile de tournesol, jus de citron, piment, curcuma, amidon de **blé**, sirop de glucose, acidifiant : acide citrique ; arômes.

Peut contenir des traces de **lait, œuf, céleri**.

### 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 : **blé**.
- Traces d'allergènes potentiellement présents : **lait, œuf, céleri**.

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. Verser l'eau et l'huile d'olive dans un saladier. Verser le produit et mélanger.
2. Mettre au froid (4°C) pendant 1 heure.
3. Egrener avant de servir.

Pour obtenir un taboulé homogène, il est conseillé d'utiliser le contenu de la boîte en une seule fois.

### DOSAGES

Produit Déshydraté	Eau	Huile d'olive	Portions obtenues
La boîte	1.2 litres	100 ml	20 portions de 95 g

### UTILISATION

À reconstituer avec de l'eau et de l'huile d'olive, c'est une entrée facilement personnalisable pour agrémenter vos buffets et menus tout au long de l'année.



## Taboulé MAGGI® Boîte de 600 g pour 20 portions



**CODE EAN**  
**7613033279263**

### DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g de produit déshydraté	Par portion de 95 g obtenue selon le mode d'emploi	Conseil nutritionnel
Valeur énergétique	1508 kJ 356 kcal	622 kJ 148 kcal	Le taboulé est à base de féculents que les nutritionnistes recommandent de consommer davantage au quotidien.  Selon le GEMRCN*, et après avoir respecté les autres fréquences imposées, cette recette de Taboulé peut être intégrée dans le plan menu à hauteur de 10 repas sur 20.  * Groupe d'Etudes des Marchés Restauration Collective et Nutrition.
Matières grasses	2,2 g	5,7 g	
- dont acides gras saturés	0,2 g	0,8 g	
Glucides	69,4 g	20,8 g	
- dont sucres	6,9 g	2,1 g	
Fibres alimentaires	5,5 g	1,7 g	
Protéines	11,9 g	3,6 g	
Sel	2,8 g	0,82 g	

### DESCRIPTIFS ET AVANTAGES DU PRODUIT

Une semoule légèrement tomatée.

Une recette typée en menthe qui accentue la fraîcheur du taboulé.

Une garniture riche et variée : tomate, courgette, petit pois, oignon, haricot vert, poivron rouge, épices, plantes aromatiques...

Une recette facile à mettre en œuvre : à reconstituer avec de l'eau froide et de l'huile d'olive.

Temps de réfrigération de 1 heure.

Une entrée facilement personnalisable pour agrémenter vos buffets et menus tout au long de l'année.

### CONSERVATION - STOCKAGE

Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) : 12 mois.

A conserver dans un endroit frais et sec. Bien refermer après ouverture et utiliser dans les meilleurs délais.

### DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Boîte	7613033279263	0,6 kg	0,7 kg	132 x 145 x 147
Unité de distribution (UD)	Carton	7613033279270	3,6 kg	4,34 kg	396 x 290 x 152
Palette - Gerbabilité: Oui	Palette	7613033279287	201,6 kg	269 kg	1200 x 800 x 1214

  

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
18.170.006	12187853	2005995090	France	6	8	7	56	336

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

