



Préparation pour Taboulé BUITONI® Boîte de 2,8 kg



CODE EAN

3023083303117

DESCRIPTION DU PRODUIT

Préparation pour taboulé à base de tomates et de légumes - prête à l'emploi.

Une mise en oeuvre facile et rapide des recettes.

INGRÉDIENTS

Eau, tomates 27% (tomates concassées et purée de tomates), oignons 15%, poivrons verts et rouges 8%, huile de tournesol, menthe 2%, sel, jus de citron concentré, épices et plantes aromatiques, affermissant (chlorure de calcium).

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : aucun.
- Allergènes potentiellement présents : aucun.

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 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.

NESTLE PROFESSIONAL® s'engage pour des emballages de plus en plus recyclables : boîte et couvercle en métal.



MODE D'EMPLOI

- 1 - Mélanger le contenu de la boîte avec 1 kg de semoule précuite.
- 2 - Placer au réfrigérateur 1 heure. Servir bien frais.

DOSAGES

Produit	Dosages	
	Semoule précuite	Portions
Pour 2,8 kg de Préparation pour Taboulé BUITONI®	1 kg de semoule	115 portions de 33 g Adultes
		165 portions de 23 g Enfants

UTILISATION

Une préparation facilement personnalisable pour composer des recettes savoureuses et faciles à mettre en oeuvre : taboulés, garniture de papillote de poisson, pour napper vos carpaccios de viandes ou de poissons ou vos poêlées Wok. Pour apporter une touche de fraîcheur à votre taboulé : ajoutez des segments de citron ou d'orange, quelques feuilles de coriandre ciselées et le jus d'un citron.



Préparation pour Taboulé BUITONI® Boîte de 2,8 kg



CODE EAN

3023083303117

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g
Énergie	268 kJ 65 kcal
Matières grasses	5,2 g
- dont acides gras saturés	0,6 g
Glucides	3,3 g
- dont sucres	2,8 g
Fibres alimentaires	1,0 g
Protéines	0,7 g
Sel	1,3 g



DESCRIPTIFS ET AVANTAGES DU PRODUIT

Savoir-faire et modernité : une recette inspirée de la tradition culinaire Méditerranéenne.
Une garniture riche, variée et gorgée de soleil pour plus de saveur.
Des services professionnels : des conseils d'utilisation pour des recettes facilement personnalisables.
La simplicité même : une mise en oeuvre facile et rapide des recettes.

CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 15 mois.
Conserver au sec et à l'abri de la chaleur.
Après ouverture cette préparation se conserve 3 jours au réfrigérateur.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Boîte	3023083303117	2,8 kg	3,1 kg	153 x 153 x 177
Unité de distribution (UD)	Carton	7613031507788	11,2 kg	12,7 kg	321 x 321 x 182
Palette - Gerbabilité : non	Palette	7613031507771	403,2 kg	483 kg	1200 x 800 x 1242

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
44138629	12043517	2103200000	Espagne	4	6	6	36	144

NESTLÉ FRANCE SAS 542 014 428 RCS Nanterre, Issy-Les-Moulineaux © Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

Plus d'informations?
0 806 800 725
(Service gratuit + prix appel)
@ www.nestleprofessional.fr
Service consommateurs Nestlé France
34-40 rue Guynemer
92130 Issy-les-Moulineaux


PROFESSIONAL
Créateur de Solutions Culinaires & Boissons