



Préparation pour Taboulé BUITONI® Boîte de 3 kg



CODE EAN
8445292484947

DESCRIPTION DU PRODUIT

Préparation pour taboulé à base de tomates, oignons et poivrons – prête à l'emploi

Une mise en oeuvre facile et rapide des recettes.

INGRÉDIENTS

Eau, tomates en cubes 24,1% (cubes de tomates, jus de tomates), oignon en dés 15,0%, purée de tomates 13,6%, poivrons verts et rouges en dés 10,0%, huile de tournesol, menthe 2,0%, sel, jus de citron concentré, persil, curcuma, oignon en poudre, poivre blanc, 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 3 kg de Préparation pour Taboulé BUITONI®	1 kg de semoule	40 portions de 100 g environ Adultes
		50 portions de 80 g environ 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 3 kg



CODE EAN
8445292484947

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g
Énergie	272 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.
À consommer de préférence avant fin : voir couvercle.
À conserver au frais et au sec et à l'abri de la lumière.
Après ouverture, cette préparation se conserve 5 jours maximum 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	8445292484947	3 kg	3,24 kg	153 x 153 x 177
Unité de distribution (UD)	Carton	8445292484923	18 kg	19,79 kg	478 x 319 x 183
Palette - Gerbabilité : oui	Palette	8445292484961	630 kg	718 kg	1200 x 800 x 1431

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
44485697	14079932	2103909019	Espagne	6	5	7	35	210

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


Créateur de Solutions Culinaires & Boissons