

# Préparation déshydratée pour taboulé en boîte 600 g MAGGI

Article : 68782



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Préparation déshydratée pour Taboulé.
- Descriptif produit :** Préparation à base de semoule de blé dur, légumes, persil, menthe, huile d'olive et épices. +/- 20 portions de 90 g. Colis de 6 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 0.600 kg
- Liste des ingrédients :** Semoule de BLÉ dur 81%, légumes 10% (tomate, courgette, petit-pois, oignon, haricot vert, poivron rouge), sel, sirop de glucose, persil, sucre, acidifiant (acide citrique), huile d'olive vierge extra, huile de tournesol, jus de citron (BLÉ), arômes, curcuma, piment, menthe. Peut contenir : MOUTARDE, SOJA, LAIT, CÉLERI, OEUFS.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Semoule de blé dur	Union Europ., Hors UE
Légumes	Union Europ., Hors UE

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

- Pays de transformation :** Allemagne
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 456
- Allergènes majeurs :** Gluten
- Traces d'allergènes :** Céleri, Lait, Moutarde, Oeuf, Soja
- Composants spécifiques :** Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Végétarien
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

# Préparation déshydratée pour taboulé en boîte 600 g MAGGI

Article : 68782

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 20059950 - Mélanges de légumes, préparés ou conservés autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique, non congelés

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	129 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	148 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	129 système métrique		

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec

**Conservation après ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec

**Mise en œuvre :** Vider le contenu de la boîte dans un grand récipient. Ajouter 1,2 litre d'eau froide et 0,1 litre d'huile d'olive. Mélanger puis mettre au froid pendant 1h. Avant de servir, égrainer en utilisant une fourchette. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.  
Rendement : Plus de 20 portions de 90 g

## Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,507	361	2.5	0.4	70.3	6.1	4.2	12.1	2.8

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 4.84

**Type de matières grasses :** Olive, Tournesol

**Catégorie GEMRCN :** 14 - Légumes secs féculents ou céréales , seuls , ou en mélange contenant au moins 50% de légumes secs , féculents ou céréales

**Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole :** 10 sur 20

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	32.4	0	54	Boîte	9		
Palette	194.4	244	324	Boîte	54	1200x800x1047	07613039839386
Boîte	0.6	0.65	1	Boîte			7613039839263
Colis	3.6	4.02	6	Boîte		380x252x151	07613039839270