DEFINITION

Préparation déshydratée pour élaborer un taboulé.

LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES (Règlement (UE) n°1169/2011)

Semoule de blé **(gluten)**(82,1%), arômes, tomate, huile d'olive, sel, petits pois, oignon, maïs, acidifiant : acide citrique, plantes aromatiques, poivron rouge, haricot vert, épice, courgette.

MODE D'UTILISATION

Dosage : 1120g de préparation pour 1,75 litre d'eau froide.
Rendement : 35 portions.
Verser le contenu de la boîte dans un saladier, ajouter 1,75 litre d'eau froide, couvrir. Placer au frigo 1 heure ½ minimum. Egrener avec une fourchette.

Suggestion : après réhydratation, ajouter le jus d'un citron et/ou de l'huile d'olive.
Il est préférable de mettre en œuvre la totalité de la boîte ou de bien mélanger la préparation au préalable.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée d'environ 82 g
Energie (kJ)	1547	500
Energie (kcal)	366	118
Matières grasses en g	4,3	1,4
Dont acides gras saturés en g	0,9	0,3
Glucides en g	65	21
Dont sucres en g	5,8	1,9
Fibres en g	4,5	1,5
Protéines en g	14	4,5
Sel (Na x 2,5) en g	3,0	1,0

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut, tables USDA, CIQUAL et données fournisseurs

POINT NUTRITION - Recommandations données par le GEMRCN :*

**Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective Nutrition*

Catégorie d'aliment :	Légumes secs, féculents ou céréales
Recommandation de consommation :	10 repas sur 20 consécutifs
Objectif nutritionnel GEMRCN :	Augmenter la consommation de féculents

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Flore aérobie mésophile totale	<	300 000 /g
Coliformes totaux	<	1 000 /g
Escherichia coli	<	10 /g
Anaérobie sulfito-réducteurs	<	30 /g
Staphylocoques pathogènes	<	100 /g
Salmonella spp		non détecté /25g

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.
DDM = 24 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Boîte de 1120 grammes.

Remarque : L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la règlementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisation de ce produit est limitée. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la règlementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences.