

## Taboulé Méditerranéen

Traditionnel - Plats - Accompagnements - Taboulé, Céréales et Aromatisations pour riz

**Réf.** : 30SA36

**Préparation éshydratée pour taboulé provençal.**

**Ingrédients** : Semoule de blé dur, légumes déshydratés (tomate, haricot vert, oignon, petits pois), sel, sucre, exhausteur de goût : glutamate monosodique, arôme naturel, épices, acidifiant : acide citrique E330 - Allergènes : blé , lait et dérivés

**Suggestion** : En salade, en légume d'accompagnement, en entrée froide.

**Mode d'emploi** : Mélanger la préparation déshydratée dans la quantité d'eau froide et d'huile nécessaire. Remuer délicatement et laisser gonfler 30 à 40 minutes au réfrigérateur. Egrenier avant de servir avec une fourchette.

**Conservation** : DLUO : 18 mois à température ambiante. Conserver le produit dans un endroit sec et frais. A consommer de préférence le jour de la préparation.

**Dosage** : 840g de préparation - 2 litres d'eau - 2 dl d'huile.

**Conditionnement** : Sachets de 840g. Carton de 12 sachets

**Valeurs nutritionnelles moyennes** :

**Autres parfums** :

*NECTARYS SARL - Parc d'activités de Lanserre - 49 610 - Juigné-sur-Loire*

*Tél. 02 41 57 15 15  
<http://www.nectarys.com>  
[contact@nectarys.com](mailto:contact@nectarys.com)*