NECTARYS

Taboulé mediterranéen pauvre en sel

Spécial Santé - Plats - Accompagnements - Entrées sans sel ajouté

Réf. : 35SAS36 : sachet de 200g ; 35SAS37 boite de 200g ; 35SAS72 sachet de 1kg

Préparation de base déshydratée pour taboulé pauvre en sel

Ingrédients :

Semoule de **blé** dur, légumes déshydratés (tomate, haricot vert, oignon, petits pois), sucre, arôme naturel (**lait**), épices, acidifiant : acide citrique E330.

Suggestion : En entrée ou en plats pour accompagner les viandes et poissons.

Mode d'emploi : Verser le taboulé dans un saladier puis l'eau froide et mélanger. Ajouter 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et jus de citron selon votre goût. Placer 30 à 40 minutes au froid. Remuer avant de servir.

Conservation DLUO : Conserver le produit dans un endroit frais et sec à l'abri de l'air et de la lumière. DDM : 12 mois. Bien refermer l'emballage après utilisation.

Dosage : 200g pour 350ml d'eau

Conditionnement : Sachet de 200g pour 4 personnes ou boite de 200g ou sachet de 1kg

Analyse nutritionnelle :

	Pour 100g de produit déshydraté
Energie	365 kcal 1524 kJ
Matières grasses	2 g
dont acides gras saturés	0,6 g
Glucides	71,1 g
dont sucres	9,4 g
Protéines	13,5 g
Sel	0,04 g

Autres parfums :

Tél. 02 41 57 15 15
http://www.nectarys.com
contact@nectarys.com