FICHE TECHNIQUE PRODUIT

TABOULE INSTANTANE BIO

Composition	Couscous blanc avec aromates. **COUSCOUS*, Menthe*, Oignon*, Poivron*, Carotte*, Sel, Persil*** *Issus de l'agriculture biologique Origine : France/UE Transformé en France. Produit sans OGM et sans ionisation.
Allergènes	Traces possibles : fruits à coque, gluten, céleri & sésame.
Utilisation	Porter à ébullition un volume d'eau pour un volume de taboulé. Verser sur le taboulé. Ajouter une cuillère d'huile d'olives, puis mélanger. Avec une fourchette, bien aérer les graines. Laisser reposer 6 minutes à couvert. Ajouter 1 à 2 jus de citron et mettre au frais.
Caractéristiques organoleptiques	Aspect : Mélange homogène de couscous blanc avec aromates. Odeur : sans odeurs étrangères Goût : typique, sans saveurs étrangères.
Caractéristiques microbiologiques	Salmonelles Abs / 25 g
Caractéristiques nutritionnelles (valeurs moyennes pour 100g)	Energie : 341 kcal / 1427 kj Matières grasses : 2,1g Dont acides gras saturés : 0,5 g Glucides : 63 g Dont sucres : 6,75 g Fibres alimentaires : 6,75 g Protéines : 14,5 g Sel : 0,07 g
Conservation	DDM : 1 ans, dans les conditions recommandées Conditions de stockage optimales : Conserver dans un endroit frais (<20°C) et sec (humidité <65%).
Conditionnement	Sac de 5 Kg : LR055 Sac de 400 gr : LS007

FR-BIO-10
AGRICULTURE UE

MM Sélection – 8 rue Gutenberg - 53960 Bonchamp-lès-Laval
06.72.19.17.02 - 06.79.09.74.38 - direction@mmbio.fr
www.mmbio.fr

Créa : 01.02.2023
Maj : 01.02.2023