



Préparation pour taboulé bio

Ref. 027158 | EAN 3017800501436



Fournisseur D'AUCY

Marque D'AUCY



#EGalim

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Boîte 5/1
Unité de vente	Boite 5/1
Informations bio.	Biologique (>= 95 %)
Durée de vie	1080 jours
DLUO garantie	760 jours
Labels	BIO, Bio Européen
Mode de conservation	Avant ouverture : A conserver à température ambiante et à l'abri de l'humidité et de toute variation de température. Après ouverture : A conserver au réfrigérateur dans un récipient hermétique et approprié et consommer dans les 3 jours.
Conditions de conservation	Avant ouverture : A conserver à température ambiante et à l'abri de l'humidité et de toute variation de température. Après ouverture : A conserver au réfrigérateur dans un récipient hermétique et approprié et consommer dans les 3 jours.
Température de stockage	De 5°C à 35°C

DESCRIPTION

Conditions utilisation	Avant ouverture : A conserver à température ambiante et à l'abri de l'humidité et de toute variation de température. Après ouverture : A conserver au réfrigérateur dans un récipient hermétique et approprié et consommer dans les 3 jours.
Ingrédients	Tomates en cubes*, eau, oignons en cubes*, huile d'olive vierge* (3,7%), poivrons rouges en cubes*, purée de tomates double concentrée*, sel, raisins secs* (huile de tournesol*), jus concentré de citron*, menthe*, persil*, poivre*. *Ingrédients issus de l'agriculture biologique
Message marketing	Une préparation pour taboulé 100% BIO, riche en légumes et avec de vrais raisins secs. Nous vous proposons une recette de taboulé qualitative, sans additif, et issue de l'agriculture biologique : à base de tomates, poivrons, oignons, raisins secs et 100% huile d'olive vierge. Parce-que le climat breton n'est pas propice à la culture de tous les légumes, vos tomates, poivrons et oignons sont cultivés en Espagne où ils se gorgent de soleil pour développer une aromatique irréprochable. Le taboulé BIO d'aucy, une recette incontournable issue de l'agriculture biologique, pour répondre aux attentes des convives de la restauration collective et à EGALIM.



Générée le 24 Janvier 2025 à 20h03

Ces spécifications sont fournies à titre informatif et peuvent être modifiées ultérieurement.

GROUPE CERCLE VERT
ZA-Saint Roch 95260 Beaumont sur Oise
Tél. : 01 34 70 99 30 | www.groupe-cerclevert.fr



LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Brut	4.48 Kilos	Volume	6 506 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	16.1 x 16.1 x 25.1	Dimensions (unité)	Centimètre



CARTON

PCB	3	Contrôle colisage	Non
Poids Brut	13.44 Kilos	Volume	19 437 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	48.1 x 16.1 x 25.1	Dimensions (unité)	Centimètre



PALETTE

PCB	165	Contrôle colisage	Non
Poids Brut	800 Kilos	Volume	1 348 800 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 140.5	Dimensions (unité)	Centimètre

NUTRITION

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour préparation de 100 gr / ml
Valeur énergétique	52 Kilocalories 216 Kilojoules
Matières grasses	3.2 Grammes
dont acides gras saturés	0.4 Gramme
Glucides	4.2 Grammes
dont sucres	3.4 Grammes
Fibres alimentaires	1.8 Grammes
Protéines	0.7 Gramme
Sel	1.3 Grammes

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication	Espagne
Type de régime	Vegetarian
Type d'emballage	Box



Générée le 24 Janvier 2025 à 20h03

Ces spécifications sont fournies à titre informatif et peuvent être modifiées ultérieurement.

