



> **Préparation  
pour Taboulé  
Menthe-Citron  
1 kg**



**Découvrez en ligne toutes nos nouvelles recettes sucrées**

● **CARACTERISTIQUES :**

Elaborée à base de semoule de blé fine précuite assaisonnée au citron, à la menthe, au persil et à l'huile d'olive Vierge Extra.

Fabriquée et conditionnée en Loire-Atlantique (44)

CODE EAN	Désignation Article Unité Consommateur (UC)	PCB UC/UE	Poids net UE en kg	Nb UE couche	Nb UE palette	Poids net palette/kg
3 16544 000849 2	Préparation pour Taboulé Menthe-Citron 1 kg	6	6	15	75	450

● **AVANTAGES :**

Rendement : 2,25



Ajouter les ingrédients de votre choix.

● **BÉNÉFICES :**

Riche en fibres et source de protéines.

Remise en œuvre rapide et économique = Anti-inflation.

● **USAGES :**

Idées recettes à retrouver sur [www.tipiak.fr](http://www.tipiak.fr) : Taboulé au poulet mariné, Taboulé au saumon fumé, Taboulé chèvre & miel, Taboulé aux agrumes...

**SERVICE COMMERCIAL TIPIAK® RESTAURATION**

**TIPIAK EPICERIE**

D2A Nantes Atlantique - CS10005

FR 44860 Saint-Aignan de Grand Lieu

☎ 02 40 32 48 16

@ [restauration.epicerie@tipiak.fr](mailto:restauration.epicerie@tipiak.fr)

**SERVICE COMMANDES TIPIAK® RESTAURATION**

☎ 02 40 32 11 33

@ [adv.epicerie@tipiak.fr](mailto:adv.epicerie@tipiak.fr)

La Marque  
des Pros