



ROYAL TABOULE

Description

Dehydrated preparation for Royal Taboule.

Ingredients

Durum wheat semolina, tomato, red pepper, peas, green pepper, zucchini, extra virgin olive oil, salt, malt vinegar, natural extract, spices, mint flavor (mint, lactose), citric acid.

*Spice: marjoram, mint. * **No MSG added.**

Directions

- 1 - Mix the dry powder with cold water and olive oil in a bowl.
 - 2 - Refrigerate for 1 hour.
 - 3 - Separate the finished taboule with a fork before serving.
- Suggestions: You may add vegetables, shrimp, chicken, etc.

Shelf life and storage

- 12 months.
- Store covered in a dry place.
- Best Before: see the bottom of the can.

Proportions/Proporciones:

Product/Producto	Water/Agua	Olive Oil/ Aceite de Oliva	Yield/Rendimiento
One can 21.8oz (625g)	34 floz (1 litre)	3.4 floz (100ml)	15 to 20 portions
Una lata (625g)	1 litro (34 floz)	100ml (3.4 floz)	4 litros (136 floz)

TABOULE REAL

Description

Preparacion deshidratada para Taboule Real.

Ingredientes

Semola de harina de trigo durum, verduras: tomate, pimienta roja, arvejas, pimienta verde, calabacin, aceite de oliva extra virgen, sal, extracto natural, vinagre de malta, especias, sabor de menta (menta, lactosa) acido citrico.

*Especias: mejorana, menta. **No MSG agregado.**

Modo de Empleo

- 1- En un recipiente mezclar el producto seco con agua y aceite de oliva.
 - 2- Refrigerar por 1 hora.
 - 3- Separar la mezcla de taboule con un tenedor antes de servir.
- Sugerencias: Se puede agregar verduras, camarones, pollo, etc.

Almacenamiento:

- 12 meses.
- Conservar tapado en sitio seco.
- Mejor Antes: ver abajo de la lata.

General characteristics/Características Generales

CASE CAPACITY CAPACIDAD de CAJA	SALE UNIT VENTA POR UNIDAD	UNIT CONSUMPTION CONSUMO POR UNIDAD	CAN NT WT PESO NETO	CHEFWISE CODE/CODIGO
6 CANS 6 LATAS	CASE CAJA	CAN LATA	1.52 lb/ 21.8 oz 625g	4300

Logistic Data

	DIMENSIONS (L.W.H.)	DIMENSIONES CM (C.L.A.)	QUANTITY (CANS)	CANTIDAD (LATAS)
CASE / CAJA	15 x 10 x 8	37 x 25 x 21	6	6
PALLET / PALLETA	48 x 40 x 76	1.22 x 1.01 x 1.93	648	648