



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Court-bouillon déshydraté
- Descriptif produit :** +/- 50 L de préparation. Colis de 6 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 1.000 kg
- Liste des ingrédients :** Sel, maltodextrine, légumes (oignon 11%, carotte 3,5%, tomate), extrait de levure, huile d'olive vierge extra 3,5%, épices et aromates 2,9% (ail, feuilles de CÉLERI, thym, poivre, persil, basilic, curcuma), acidifiant acide citrique, amidon de pomme de terre, jus de légumes concentrés (champignon, CÉLERI, carotte, poireau, oignon), arômes.
Peut contenir gluten, lait, oeuf.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
oignon	Union Europ., Hors UE

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

- Pays de transformation :** UE / Hors UE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 121
- Allergènes majeurs :** Céleri
- Traces d'allergènes :** Gluten, Lait, Oeuf
- Régimes particuliers :** Sans porc, Végétalien
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 21041000 - Préparations pour soupes, potages ou bouillons; soupes, potages ou bouillons préparés

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	115 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	179 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	130 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Mise en œuvre : Verser la quantité de granulés nécessaire dans l'eau froide. Porter à ébullition et cuire un instant en remuant au fouet. Dosage 25 g pour 1L d'eau si utilisé comme base de court-bouillon traditionnel. Base de cuisson pour poissons et fruits de mer, velouté de poissons et sauce crème, cuisson de légumes et de féculents, fricassées et sautés de poissons, et surtout pochages des poissons (départ à froid) et fruits de mer (départ à chaud), ainsi que soupes et potages. Sans réhydratation préalable : peut être utilisé en saupoudrage pour corser des sauces en final ou pour donner du goût à une poêlée de légumes. Rendement : 25 g pour 1 L. La boîte permet de réaliser 40 L de court-bouillon.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100ml								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
21	5	0.5	0.1	0.9	0.5	0.5	0.5	0.65

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.00

Type de matières grasses : Olive

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	54	0	54	Boite	9		8722700473251
Palette	270	331.09	270	Boite	45	1200x800x1075	08722700473244
Boite	1	1.128	1	Boite			8722700471974
Colis	6	6.802	6	Boite		356x268x185	08722700606895
Pièce	1	0	1	Boite			