

Bouillon Kub Or en boîte 1,425 kg MAGGI

Article : 35480



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** KUB OR® BOUILLON déshydraté
- Descriptif produit :** Bouillon végétal. +/- 95 L de préparation. Colis de 6 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 1.425 kg
- Liste des ingrédients :** Sel iodé, sel, féculés, sucre, sel minéral (potassium), arômes, protéines de BLÉ hydrolysées, extrait de levure, oignon, huile de tournesol, ail, graines de coriandre. Peut contenir : CÉLERI, OEUFs, LAIT, MOUTARDE.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Sel iodé	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 :** Slovaquie
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 548
- Allergènes majeurs :** Gluten
- Traces d'allergènes :** Céleri, Lait, Moutarde, Oeuf
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Végétarien
- 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	129 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	217 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	129 système métrique		

Conseils d'utilisation

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

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

Mise en œuvre : Secouer la boîte avant toute utilisation. Verser la quantité de poudre nécessaire dans l'eau froide ou bouillante. Maintenir ou porter à ébullition et cuire quelques instants en remuant au fouet. Dosage 15 g pour 1L d'eau si utilisé comme base de bouillon traditionnel. Base de cuisson pour viandes, légumes et féculents, velouté, soupes au vermicelles et potages, cuisson de légumes et de féculents, fricassées et sautés, et surtout pochages de viandes et légumes. Sans réhydratation préalable : peut être utilisé en saupoudrage pour corser des sauces et autres recettes en final ou pour donner du goût à une poêlée de légumes. Rendement : 15 g pour 1 L. La boîte permet de réaliser 95 L de bouillon.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
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							
581	139	1.2	0.1	24.2	10.4	0.5	7.6	54.7

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 6.33

Type de matières grasses : Tournesol

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	76.95	0	54	Boîte	9		
Palette	307.8	362	216	Boîte	36	1200x800x1042	7613038605098
Boîte	1.425	1.5	1	Boîte			3033710046980
Colis	8.55	9.36	6	Boîte		390x260x223	03033710262328
Pièce	1.425	0	1	Boîte			